

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ ВИННЫЙ АУКЦИОН

ВЫСОКАЯ

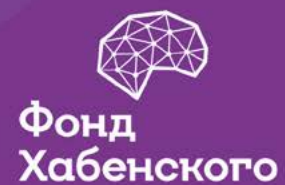
ПРОБА

18+

31.10.2022

Благотворительный Фонд Константина Хабенского

с 2008 помогает детям и молодым взрослым
с опухолями головного и спинного мозга
вовремя получать необходимую медицинскую
помощь и возвращаться к полноценной жизни.



поддержать
работу Фонда



Соорганизаторы аукциона





Уважаемые коллеги-виноделы! Дорогие любители вина!

Искренне рад приветствовать Вас в числе участников второго благотворительного винного аукциона «Высокая Проба»!

Полтора года назад Винный Дом «Фанагория» выступил с инициативой первого благотворительного аукциона и предоставил для его проведения площадку – свой винный погреб. Для каждого сотрудника нашего предприятия эта акция стала предметом профессиональной гордости – ведь и сам аукцион, и приуроченный к нему дегустационный салон вошли в историю как знаковое событие российского винного рынка, серьезный и представительный отраслевой смотр.

Сегодня, несмотря на непростые времена, «Высокая Проба» выходит на новый уровень. Перенос благотворительного аукциона в Москву, на одну из центральных площадок столицы – это логический шаг в развитии формата. Здесь винный аукцион не только соберет ключевых представителей профессиональной аудитории, но и привлечет внимание деловой и светской публики.

Кроме прагматического маркетингового предназначения, у благотворительного винного аукциона есть и важный этический смысл. В трудные моменты обостряется социальная ответственность бизнеса. Мы благодарим участников благотворительного аукциона и всех биддеров, которые откликнулись на наш призыв поучаствовать в этой красивой и достойной акции. Средства, собранные на винном аукционе, будут направлены в Благотворительный фонд Константина Хабенского.

Мы гордимся, что вместе с нашими партнерами и коллегами, ведущими винодельческими компаниями России, мы продолжаем благородную традицию благотворительных винных аукционов.

Генеральный директор
АПФ «Фанагория»
П.Е. Романишин



Уважаемые участники аукциона – виноделы, виноторговцы, ценители и гурманы!

Мы рады присоединиться к празднику вина, к аукциону, который силами ГК «Фанагория» становится нашей отечественной славной традицией.

Мы невероятно рады снова участвовать в организации и подготовке этого праздника.

С момента своего создания мы считаем своей миссией внедрение в России аукционной культуры продаж, и возможность проводить винные торги для нас – не только вопрос престижа, но и подтверждение профессионального признания. Мы не можем упустить возможность участвовать в событии, олицетворяющем собой многовековую историю аукционного дела!

Ну и конечно, мы как патриоты рады принять участие в нынешнем празднике вина, который, я уверен, станет важным этапом процесса становления отечественного виноделия.

Мы от души поздравляем ГК «Фанагория» с теперь уже традиционным осенним винным аукционом!

Генеральный директор
АО «Российский аукционный дом»
А.Н. Степаненко



От лица оргкомитета и экспертного совета рейтинга Top100wines.ru мы приветствуем участников благотворительного аукциона «Высокая проба». Мы польщены решением организаторов аукциона перенести столь важное имиджевое событие в жизни российского виноделия на площадку Винной Ассамблеи и надеемся, что отсюда, из сердца столицы, призыв российских виноделов к благотворительности прокатится по стране красивым и долгим эхом. Делать вино и делать добро – это очень созвучно.

Мы прониклись идеей «Высокой пробы» настолько, что решили выставить от рейтинга Top100wines.ru символический благотворительный лот со стартовой ценой 1 рубль. Это лот, состоящий из 12 бутылок, которые будут признаны лучшими винами России по итогам нашего рейтинга. В момент, когда верстается этот аукционный каталог, мы еще не знаем, какие образцы войдут в наш лот. И даже в момент, когда начнутся торги, заветный список Top100 еще не будет оглашен, поэтому господа биддеры будут бороться за «кота в мешке». Но вся сумма, вырученная от продажи этого лота, пойдет на благотворительность, а вина – поверьте нам на слово – добавят в вашу жизнь дюжину очень ярких моментов. Икратно увеличенное число возможностей поднять бокалы за разумное, доброе, вечное и прекрасное.

Мы хотим искренне поблагодарить виноделов, которые вопреки всем трудностям смогли поддержать идею благотворительного аукциона, а также низко поклониться покупателям, чья щедрость и глубокое понимание вина сегодня позволят по достоинству оценить вершины нового российского виноделия.

То, что должно произойти сегодня в «Метрополе», запомнится всем участникам аукциона не только благодаря долгому послевкусию от всех дегустаций этого дня. Так возрождаются лучшие традиции, так достойные люди начинают чувствовать себя единым сообществом, и так мир обретает систему ценностей.

Руководители проекта Top100wines.ru
Андрей Григорьев,
Игорь Сердюк

Винная Ассамблея

31 октября 2022 года

Гостиница «Метрополь»

10:00–13:30 Деловая конференция

Сессия 1. Ренессанс российского виноделия:
как не упустить исторический шанс?

Сессия 2. Винный туризм: стратегия отложенного спроса.

13:00–17:00 Дегустационный салон

Приглашены все винодельни, участвующие в рейтинге.

16:30–18:30 Благотворительный винный аукцион «Высокая проба»

Единственный в России винный аукцион.
Доходы от его проведения будут направлены
в Благотворительный фонд Константина Хабенского.

19:30–23:00 Награждение победителей рейтинга Top100Wines

Секретный лот 1 от Top100Wines	7	Южная Винная Компания	33
Абрау-Дюрсо	8	Лот 19.....	35
Лот 2	10	Лот 20.....	36
Лот 3	11	Лот 21.....	37
Лот 4	12	Château Côtes de Saint Daniel.....	38
Кубань-Вино	13	Лот 22.....	40
Лот 5	15	Château de Talu.....	41
Лот 6	16	Лот 23.....	43
Лот 7	17	Лот 24.....	44
Лот 8	18	Château de Pinot	45
Лот 9	19	Лот 25.....	47
Лот 10.....	20	Лот 26.....	48
Усадьба Перовских.....	21	Tempelhof Winery	49
Лот 11	23	Лот 27.....	51
Лот 12.....	24		
Лот 13.....	25		
Фанагория.....	26		
Лот 14.....	28		
Лот 15.....	29		
Лот 16.....	30		
Лот 17.....	31		
Лот 18.....	32		

Лот 1
Благотворительный лот
от рейтинга
Top100wines.ru



Лот состоит из 12 бутылок, признанных лучшими винами России по итогам рейтинга.

Вся сумма, вырученная от продажи этого лота, пойдет на благотворительность.

Предлагаемая стартовая цена: 1 рубль.

В момент, когда верстался аукционный каталог, итоги рейтинга еще не были подведены, поэтому состав лота остается загадкой. Однако экспертный совет рейтинга обещает биддерам, что их решение побороться за интригующий лот будет вознаграждено самым высоким качеством вин.

Проходной балл для выхода в финал рейтинга был определен как 90 из 100 возможных, а конкурс на право выйти из финала в первую сотню был «два на одно место».

Всего в отборочных дегустациях этого года участвовали более 400 российских вин – преимущественно релизов этого года, – из которых 370 были номинированы производителями, а еще около 40 – экспертным советом рейтинга.

В экспертный совет вошли компетентные российские специалисты из числа известных сомелье, винных журналистов и блогеров, преподавателей винных школ. Почетным председателем экспертного совета стал профессор Александр Панасюк, член-корреспондент РАН, заместитель директора по научной работе Всероссийского научно-исследовательского института пиво-безалкогольной и винодельческой промышленности РАН.





Группа компаний «Абрау-Дюрсо» выпускает игристые вина, произведенные по классической технологии и методом Charmat, а также тихие вина, сидр, крепкие алкогольные напитки, безалкогольные газированные напитки и артезианскую воду.

Группа компаний «Абрау-Дюрсо» представляет коллекции нескольких виноделен: «Абрау-Дюрсо», «Винодельня Ведерниковъ», «Лоза», а также является официальным и эксклюзивным дистрибьютором международных брендов Mionetto Prosecco, Henkell, Torley и Freixenet. В 2021 году совокупный объем продаж Группы компаний составил 45,9 млн бутылок. Общая площадь виноградопригодных земель ГК «Абрау-Дюрсо» составляет 6,8 тысячи гектаров, из них плодоносящих виноградников – 3,4 тысячи гектаров.

«Абрау-Дюрсо» – самое титулованное винодельческое предприятие современной России. С 2011 года винами предприятия было завоевано более 176 наград международных дегустационных конкурсов. Среди них золотые медали старейших дегустационных состязаний мира: International Wine & Spirit Competition (IWSC), Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, Mundus Vini и Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC).

Особенная гордость «Абрау-Дюрсо» – достижения на крупнейшем международном конкурсе игристых и шампанских вин CSWWC. В 2021 году «Абрау-Дюрсо» стала чемпионом в номинации Rising Star («Восходящая звезда»), в которой эксперты ежегодно отмечают самого многообещающего производителя игристых и шампанских вин мира.

Терруар

Зеленые холмы лесов окружают озеро Абрау – уникальный памятник природы России. Виноградники Абрау-Дюрсо расположены на белых, преимущественно известняковых склонах с мергелем и небольшими вкраплениями глины. Мягкий и тё-

плый морской воздух, более 320 солнечных дней в году и уникальная роза ветров предгорья Кавказа формируют аутентичный терруар Абрау-Дюрсо – жемчужины Краснодарского края. Основу палитры Абрау-Дюрсо составляют европейские сорта винограда: «шардоне», «рислинг», «пино-блан», «пино-нуар», «каберне-совиньон», «мерло».

История

Абрау-Дюрсо – 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 протяженность составляет 5,5 километра.

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 Дравины 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 Дравины 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 Ми-



хайлович 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 2
Абрау-Дюрсо Рислинг

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Абрау-Дюрсо» выдержанное сухое белое



Год урожая: 2021.

Сортовой состав: Рислинг.

Регион производства:
Краснодарский край, Абрау-Дюрсо.

Винификация и выдержка:
Выдержка в дубовой бочке не менее 12 мес.

Содержание алкоголя: 12%.

Особые качества: Рислинг был одним из первых европейских сортов, высаженных в Абрау-Дюрсо. И с самых первых лет этот сорт дает здесь удивительные результаты. Ветер приносит в виноградники Абрау травяные ароматы кавказского предгорья, солоноватые ноты Черного моря и свежесть озера Абрау. Важную роль в формировании органолептического профиля этого рислинга играют мергелево-известняковые почвы, а также мягкий климат. Рислинг Абрау-Дюрсо наполнен ароматом летних фруктов, полевых цветов с оттенками манго в сочетании с нотами засахаренного персика.

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

Предполагаемая дата розлива:
сентябрь 2022 г.

Предлагаемая стартовая цена: 427 500 руб.

Лот 3 (идентичен лоту 4)
Абрау-Дюрсо Империял La Grande Année

Игристое вино с защищённым географическим указанием «Кубань» выдержанное белое брют



Годы урожая: бленд 10 разных урожаев с 2005 по 2018 г., основной урожай – 2016 г.

Сортовой состав: Шардоне, Рислинг, Пино Нуар.

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

Винификация и выдержка:
Уникальный метод шампанизации. Часть вина (ок. 85%) прошла двойной «приз де мусс» в бутылке, или тройную ферментацию.

Содержание алкоголя: 12,5%.

Категория по содержанию сахара: Брют.

Особые качества:
Империял La Grande Année – это 150-летняя история виноделия «Абрау-Дюрсо», отраженная во вкусе десяти винтажей разных лет, объединенных в бленде шардоне, рислинга и пино-нуара с лучших лоз собственных виноградников хозяйства. Это редкое вино было произведено ограниченным подарочным тиражом (2000 «магнумов» – бутылок емкостью 1,5 л) и не поступало в продажу. Дизайн этикетки разрабатывал Михаил Аникст – знаменитый российско-британский дизайнер-график, обладатель почетного звания заслуженного художника РСФСР. На этикетке изображен император Александр II, высочайшим повелением которого 150 лет назад, в 1870 году, было создано имение «Абрау-Дюрсо».

Количество и объем бутылок в составе лота:
3 магнума по 1,5 л.

Дата оформления: декабрь 2021 г.

Предлагаемая стартовая цена: 45 000 руб.

Лот 4 (идентичен лоту 3) Абрау-Дюрсо Империял La Grande Année

Игристое вино с защищённым географическим указанием
«Кубань» выдержанное белое брют



Годы урожая: blend 10 разных урожаев с 2005 по 2018 г., основной урожай – 2016 г.

Сортовой состав: Шардоне, Рислинг, Пино Нуар.

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

Винификация и выдержка:
Уникальный метод шампанизации. Часть вина (ок. 85%) прошла двойной «приз де мусс» в бутылке, или тройную ферментацию.

Содержание алкоголя: 12,5%.

Категория по содержанию сахара: Брют.

Особые качества:
Империял La Grande Année – это 150-летняя история виноделия «Абрау-Дюрсо», отраженная во вкусе десяти винтажей разных лет, объединенных в бленде шардоне, рислинга и пино-нуара с лучших лоз собственных виноградников хозяйства. Это редкое вино было произведено ограниченным подарочным тиражом (2000 «магнумов» – бутылок емкостью 1,5 л) и не поступало в продажу. Дизайн этикетки разрабатывал Михаил Аникст – знаменитый российско-британский дизайнер-график, обладатель почетного звания заслуженного художника РСФСР. На этикетке изображен император Александр II, высочайшим повелением которого 150 лет назад, в 1870 году, было создано имение «Абрау-Дюрсо».

Количество и объем бутылок в составе лота:
3 магнума по 1,5 л.

Дата оформления: декабрь 2021 г.

Предлагаемая стартовая цена: 45 000 руб.



КУБАНЬ-ВИНО



«Кубань-Вино» – одна из ведущих российских виноделен, безоговорочный лидер отрасли по площади виноградников и объему производства.

Все вина создаются из отборного винограда, собранного на Таманском полуострове и в Анапском районе Краснодарского края. Переработка винограда ведется на самом современном оборудовании. В технологии производства соединились традиции европейского виноделия и современные методы российских виноделов. Все процессы, начиная от посадки саженцев, сбора урожая, переработки и заканчивая розливом готового вина в бутылки, находятся под строгим контролем специалистов, виноградарей и виноделов.

Лучшие вина компании регулярно завоевывают 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. А в 2021 году состоялся запуск ещё одного масштабного туристического комплекса в Анапе – Villa Aristov.

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 5000 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 был создан его флагманский бренд Château Tamagne.

Сегодня «Кубань-Вино» – это три мощных винодельческих центра: Центр энологии, Центр классического виноделия, Центр индустриального виноделия. Компания работает по принципу производства полного цикла: от саженца до бутылки.

Уже несколько лет «Кубань-Вино» является крупнейшим предприятием российской винодельческой отрасли. По итогам 2021 года объем производства винодельни «Кубань-Вино» составил около 65 миллиона бутылок, а совокупный объем производства группы компаний «Ариант» превысил 90 миллионов бутылок вина.

Валовый сбор винограда агрофирмой «Южная» в 2021 году достиг 83 428 тонн с урожайной площади 7807 га. Общая площадь виноградников агрофирмы сегодня составляет 9146 га. В планах группы компаний «Ариант» ежегодно увеличивать ее в среднем на 500 гектаров. В питомнике агрофирмы «Южная» по итогам года произведено около 3 миллионов саженцев и более 5 миллионов прививок.

Сегодня в портфеле предприятия четыре основных бренда: «Шато Тамань» (Chateau Tamagne), Aristov, «Кубань-Вино» и «Высокий берег». Продукция «Кубань-Вино» заслужила доверие потребителей и высокие оценки экспертов. С 2009 по 2021 год винодельня получила более 700 медалей и наград на российских и международных конкурсах.

Лот 5 Château Tamagne Reserve Саперави

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения коллекционное сухое красное



Год урожая: 2013.

Сортовой состав: Саперави.

Регион производства:
Краснодарский край, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка:
Брожение по классике для красных, яблочно-молочное брожение после окончания спиртового брожения, частичная выдержка в дубовой таре – 12 месяцев, выдержка в бутылке – 7,5 лет.

Содержание алкоголя: 12,5%.

Особые качества:
Длительная выдержка в бутылке, сопряженная с полимеризацией фенольных соединений, сформировала в вине уникальный букет и благородный вкус, достойный статуса коллекционного вина.

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

Предлагаемая стартовая цена:
150 000 руб.

Лот 6

Château Tamagne Reserve Мадера Кубанская

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения коллекционное ликёрное белое



Год урожая: 2007.

Сортовой состав: Ркацители.

Регион производства: Краснодарский край, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка:
Мацерация мезги, отделение сусла, подброд, остановка брожения этиловым спиртом. Выдержка в дубовых бочках из кавказского скального дуба ёмкостью 225–500 литров на солнечных площадках в течение 12 месяцев при температуре +30–35 градусов Цельсия, последующая бочковая выдержка в помещении. Для выдержки мадеры были оборудованы специальные застекленные оранжереи – солярии. Бочки с вином, хранящиеся в них, надежно защищены от перепадов температуры. После розлива вино выдерживалось в бутылке 9 лет.

Содержание алкоголя: 19%.

Особые качества образца:
«Дважды рожденная солнцем» – не случайно так говорят про Мадеру. Настолько силен её энергетический заряд, и настолько пронизано это изысканное выдержанное вино щедрым теплом Тамани.

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

Предлагаемая стартовая цена:
87 500 руб.

Лот 7

Château Tamagne Reserve Экстра Брют

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения коллекционное игристое белое



Год урожая: 2013.

Сортовой состав:
Шардоне 60%, Рислинг 40%.

Категория по содержанию сахара:
Экстра брют.

Регион производства:
Краснодарский край, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка:
Вторичное брожение в бутылке, выдержка на осадке – 100 месяцев.

Содержание алкоголя: 12,5%.

Особые качества образца:
Длительная выдержка в бутылке на дрожжевом осадке сформировала неповторимый, глубокий и комплексный аромат, подтверждающий серьезный потенциал таманских терруаров для производства классических игристых вин высочайшего качества. Вино до сих пор продолжает совершенствоваться на осадке.

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

Предлагаемая стартовая цена:
162 500 руб.

Лот 8
Château Tamagne Reserve Мерло

*Российское вино с защищенным наименованием места происхождения
выдержанное сухое красное*



Год урожая: 2019.

Сортовой состав: Мерло.

Регион производства:
Краснодарский край,
Таманский полуостров.

Винификация и выдержка:
Брожение по классике для красных,
яблочно-молочное брожение после
окончания спиртового брожения,
выдержка в бочке из акации в течение
22 месяцев.

Содержание алкоголя: 12,5%.

Особые качества образца:
Выдержка в бочках из акации позволила
сформироваться бархатистой текстуре
«сладких» танинов и углубила
неповторимый, комплексный аромат
вина.

**Количество и объем бутылок
в составе лота:** 280 x 0,75 л.

Предполагаемая дата розлива:
март – апрель 2023 г.

Предлагаемая стартовая цена:
364 000 руб.

Лот 9
Château Tamagne Reserve Премьер Руж

*Российское вино с защищенным наименованием места происхождения
выдержанное сухое красное*



Год урожая: 2018/2019.

Сортовой состав:
Каберне-Совиньон (60%), Мерло (40%).

Регион производства:
Краснодарский край,
Таманский полуостров.

Винификация и выдержка:
Брожение по классике для красных,
яблочно-молочное брожение после
окончания спиртового брожения,
выдержка в дубовой таре для Каберне
в течение 36 месяцев и в акации для
Мерло в течение 14 месяцев, после чего
бленд выдерживался еще 7 месяцев
в бочках из акации.

Содержание алкоголя: 12,5%.

Особые качества образца:
Длительная выдержка в бочках
из французского дуба и акации повлияла
на создание мягкой, бархатистой
текстуры вкуса, дополнив глубокий
и комплексный букет вина. Соединение
двух урожаев в одном бленде сделало
характер вина по-настоящему
неповторимым.

**Количество и объем бутылок
в составе лота:** 280 x 0,75 л.

Предполагаемая дата розлива:
март – апрель 2023 г.

Предлагаемая стартовая цена:
196 000 руб.

Лот 10 Château Tamagne Reserve Кагор Выдержанный

*Российское вино с защищенным наименованием места происхождения
выдержанное ликёрное красное*



Год урожая: 2019.

Сортовой состав:
Саперави, Каберне-Совиньон.

Регион производства:
Краснодарский край,
Таманский полуостров.

Винификация и выдержка:
Настой на мезге с подогревом
до 60–70 °С, отбор сула, подброд,
остановка брожения этиловым спиртом,
настой на осадке – 2 месяца, выдержка
в дубовой бочке – 24 месяца.

Содержание алкоголя: 16%.

Особые качества образца:
Длительная выдержка в дубовых бочках
определила характер вина и обеспечила
насыщенность и глубину вкусовых
ощущений.

**Количество и объем бутылок
в составе лота:** 280 x 0,75 л.

Предполагаемая дата розлива:
сентябрь – октябрь 2023 г.

Предлагаемая стартовая цена:
224 000 руб.



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 «Усадьбы Перовских» в настоящее время превышает 265 гектаров. Из них около 50 га приходится на новые посадки, которые лишь недавно вошли в плодоносящий возраст. Молодыми лозами с более плотной посадкой виноградник «Усадьбы Перовских» стал



прирастать с 2012 года. Каждый год создаётся от 10 до 25 гектаров обновленных насаждений. Впрочем, по причине изреженности и низкой производительности старых посадок средняя урожайность в хозяйстве – лишь около 3 тонн винограда с гектара. А возраст старых лоз на виноградниках достигает 43 лет.

Терруар

Основа философии «Усадьбы Перовских» – максимальное использование возможностей терруара, без перехода на капельное орошение. Почвы на виноградниках «Усадьбы Перовских» разнообразны: частично известняковые с включениями аллювиального слоя, частично – глинистые. На формировании характера вин сказывается вся совокупность факторов, которые создают уникальный терруар Бельбекской долины: глинисто-известковая почва, климат с ощутимым морским влиянием и холмистый 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 южнобережными 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 виноделия.



Эта дата заняла своё законное место над входом в старинные винные погреба, которые используются для выдержки вина 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 11 Усадьба Перовских Лимитированная Серия Саперави

Российское вино выдержанное сухое красное



Год урожая: 2020.

Сортовой состав: Саперави.

Регион производства: Крым, Севастополь.

Винификация и выдержка:
Выдержка в дубе не менее 18 месяцев.

Содержание алкоголя: 14%.

Особые качества:
Лучшее вино «Усадьбы Перовских» из данного сорта винограда. Вино насыщенного темно-гранатового цвета. Аромат вина богатый и щедрый, соткан из ноток темных ягод, черной смородины, вишни, специй. Вино элегантно во вкусе, с хорошим балансом, полнотелое, с хорошей структурой и глубокими танинами. Во вкусе тона спелых фруктов гармонично переплетаются с легкими нюансами дуба и специй, формируя длительное приятное послевкусие. По качеству – уровень премиальной линейки. Образец из бочки с наилучшим потенциалом для дальнейшей выдержки. Общий тираж ограничен 3000 бутылок.

Предполагаемая дата розлива: декабрь 2022 г.

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

Предлагаемая стартовая цена: 660 000 руб.

Лот 12
Усадьба Перовских
Лимитированная Серия 44 Параллель
(Каберне-Мерло-Каб. Фран)

Российское вино выдержанное сухое красное



Год урожая: 2020.

Сортовой состав:
Каберне-Совиньон – 50%, Мерло – 35%,
Каберне Фран – 15%.

Регион производства: Крым, Севастополь.

Винификация и выдержка:
Выдержка в дубе не менее 18 месяцев.

Содержание алкоголя: 13,5%.

Особые качества:
Вино из премиальной линейки, новый купаж, который винодельня еще не выпускала. Виноградники «Усадьбы Перовских» расположены на 44-й Параллели, которая как нельзя лучше подходит для производства одних из лучших вин в Крыму. Вино повторяет стиль лучших бордоских вин, отражая изюминку влияния Крымской земли. Вино насыщенного рубинового цвета. Богатый аромат спелых черных ягод и фруктов, кожи и грецких орехов. Вкус плотный, вино сбалансированное, полнотелое, с мягкими и округлыми танинами. Во вкусе вишня, черная смородина, перец. Продолжительное насыщенное послевкусие. Образец из бочки с наилучшим потенциалом для выдержки. Общий тираж ограничен 3000 бутылок.

Предполагаемая дата розлива: декабрь 2022 г.

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

Предлагаемая стартовая цена: 750 000 руб.

Лот 13
Усадьба Перовских
Лимитированная Серия Кокур

Российское вино выдержанное сухое белое



Год урожая: 2021.

Сортовой состав: Кокур.

Регион производства: Крым, Севастополь.

Винификация и выдержка:
Выдержка в дубе не менее 6 месяцев.

Содержание алкоголя: 13%.

Особые качества:
Известнейший автохтон Крыма. Лучшее вино из данного сорта винограда, с выдержкой в дубовой бочке и особым подходом со стороны винодела. Вино насыщенного золотисто-соломенного цвета. Аромат вина наполнен различными оттенками фруктов, пряностей, меда, абрикосового и персикового джема. Вино свежее во вкусе, достаточно сложное, средней насыщенности, с фруктово-цветочными тонами, сухим послевкусием. Ограниченный тираж 3000 бутылок.

Предполагаемая дата розлива: декабрь 2022 г.

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

Предлагаемая стартовая цена: 660 000 руб.



FANAGORIA

NOBLESSE OBLIGE



Винный дом «Фанагория» – одно из крупнейших в России винодельческих предприятий полного производственного цикла. Здесь прививают саженцы виноградных лоз, выращивают и перерабатывают виноград, под брендом «Фанагория» выпускают виноградный сок и вина самых разнообразных стилей: тихие и игристые, сухие и ликерные, а также виноградную водку и коньяки с защищённым географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» и защищённым наименованием места происхождения «Сенной».

Фанагорийские вина и дистилляты выдерживают в бочках из французского, американского и кавказского дуба, причем производят их на собственной бондарне. Фанагорийские виноградники занимают площадь более 3,5 тысячи гектаров, а возраст самых старых 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.

За последние несколько лет «Фанагория» не только достигла рекордных показателей 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» выступила с инициативой по организации благотворительного аукциона «Высокая Проба», подтверждает её намерение активно развивать премиальное направление своего ассортимента.

Терруар

Уникальные особенности Таманского полуострова состоят в близости сразу двух морей с очень разным характером: глубоководного солёного и никогда не замерзающего Чёрного моря и мелководного, практически несолёного и часто замерзающего зимой Азовского моря с цепью мелководных и пресных лиманов. Совокупное влияние этих акваторий создаёт оптимальные условия для равномерного вызревания вино-



града в течение долгой и тёплой осени. Вместе с тем, Таманский полуостров не защищён с востока горными хребтами, поэтому наряду со смягчающим влиянием Чёрного и Азовского морей климат периодически испытывает влияние континентальных метеоусловий со стороны восточных степных пространств. Среди винных терруаров выделяются участки со сложным составом аллювиальной почвы в старом русле реки Кубани, глинистые склоны действующих и спящих грязевых вулканов, а также суглинки с разным процентным соотношением песчаной почвы в прибрежной полосе.

История

Фанагория была восточной столицей Боспорского царства и одним из древнейших очагов античной культуры в Северном Причерноморье. Виноделие здесь

начало развиваться уже в античности, около 2,5 тысячелетия назад, и не угасало ни в византийский, ни в хазарский, ни в христианский периоды. Как виноградарское предприятие новейшего времени «Фанагория» была основана в 1957 году. Тогда появился Сенновский винпункт, с 1963 года преобразованный в винно-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 14
101 Оттенок Саперави

Российское вино с защищённым наименованием места происхождения «Сенной» выдержанное сухое красное



Год урожая: 2019.

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%.

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, несколько не уменьшает потенциал этого коллекционного образца. Вина лимитированной серии «101 Оттенок» не подвергаются фильтрации перед розливом и сохраняют максимальную полноту природного вкуса.

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

Предполагаемая дата розлива:
Вино уже разлито в бутылки, но не выпущено в продажу, так как находится на контрольном хранении в погребе «Фанагории».

Предлагаемая стартовая цена: 199 999 руб.

Лот 15
101 Оттенок Каберне-Совиньон

Российское вино с защищённым наименованием места происхождения «Сенной» выдержанное сухое красное



Год урожая: 2018.

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%.

Особые качества:
Виноград для этого вина собирался только на лучших участках фанагорийских виноградников. Глубина аромата и вкуса вин этой лимитированной серии отчасти объясняется тем, что после выдержки в бочке вино не подвергается технологической обработке и фильтрации перед розливом.

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

Предполагаемая дата розлива:
Вино уже разлито в бутылки, но не выпущено в продажу, так как находится на контрольном хранении в погребе «Фанагории».

Предлагаемая стартовая цена: 199 999 руб.

Лот 16 Primum Alveus

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» коллекционное игристое белое брют



Годы урожая: 2017, 2016.

Сортовой состав: Пино Нуар, Менье, Шардоне.

Регион производства:
Краснодарский край, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка:
Вторичная ферментация в бутылках с последующей выдержкой на дрожжевом осадке в течение более чем 4 лет. Дегоржаж и оформление произведены в августе 2022 года. Внимание: половина бутылок, входящих в лот, будет на осадке, в расчете на поздний дегоржаж, который будет проведен по запросу покупателя.

Содержание алкоголя: 12,5%.

Особые свойства:
Редкий в отечественном виноделии пример игристого вина с длительным сроком выдержки и до сих пор не исчерпанным потенциалом хранения. Объяснение этого потенциала – терруар старого русла реки Кубани с его многовековыми наслоениями минерального материала. В честь своего терруара топовая линейка игристых вин «Фанагории» и получила свое название: «Primum Alveus», что переводится с латыни, как «Первое русло».

Количество и объем бутылок в составе лота:
Primum Alveus Brut 2017 (Шардоне/Пино Нуар/Менье) – 6 x 0,75 л.
Primum Alveus Blanc des Blancs 2017 (Шардоне) – 6 x 0,75 л.
Primum Alveus Brut 2016 (Шардоне/Пино Нуар) – 6 x 0,75 л.

Предлагаемая стартовая цена: 50 000 руб.

Лот 17 Фанагория Декантер

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» коллекционное сухое белое/красное



Годы урожая: 2017, 2016.

Сортовой состав:
Саперави, Пино Нуар, Шардоне.

Регион производства:
Краснодарский край, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка:
Выдержка в дубовых бочках в течение года и последующая выдержка в бутылках в течение более чем 3 лет.

Содержание алкоголя: 13–14%.

Особые свойства:
За время бутылочной выдержки букет этих коллекционных вин приобретает глубину и особую гармоничность.

Количество и объем бутылок в составе лота:
Декантер Саперави красное сухое 2016 – 6 x 0,75 л.
Декантер 2017 Шардоне белое сухое – 6 x 0,75 л.
Декантер 2016 Пино Нуар красное сухое – 6 x 0,75 л.

Предлагаемая стартовая цена: 40 000 руб.

Лот 18 Saqra

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Сенной» выдержанное сухое красное



Год урожая: 2020.

Сортовой состав: Саперави, Красностоп, Рубиновый Магарача.

Регион производства:
Краснодарский край, Таманский полуостров.

Винификация и выдержка:
Винификация трех сортов винограда «по-красному», брожение в пиважных емкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре, выдержка в бочках из французского и американского дуба в течение как минимум 12 месяцев, после розлива контрольное хранение в бутылках в течение 3 месяцев.

Содержание алкоголя: 13,5%.

Особые качества:
«Сакра» – весомый вклад виноделов «Фанагории» в создание самобытного регионального бленда. За основу этого гармоничного и очень характерного ассамбляжа взяты автохтонные сорта саперави и красностоп, первые буквы в названии которых и дали вину его красивое имя. Важным «связующим материалом» бленда стал сорт рубиновый магарача – кросс саперави и каберне-совиньона. После года выдержки в дубовых бочках вино несколько месяцев «отдыхает» в купажных емкостях, после чего до полугода выдерживается в бутылках. Очень элегантное по стилю вино с большим потенциалом для дальнейшей выдержки.

Количество и объем бутылок в составе лота:
150 x 0,75 л и 75 x 1,5 л.

Предлагаемая стартовая цена: 199 999 руб.



Одно из старейших винодельческих хозяйств Тамани, в последние годы получившее мощный импульс к развитию и достигшее нового уровня качества. Свойства терруара, качество винограда и современные технологии винификации позволяют виноделам ЮВК производить как качественные вина массового сегмента, так и ограниченные тиражи премиальных вин, получающих высокие оценки на профессиональных выставках и дегустациях.

Терруар

Большая часть виноградников ЮВК возделывается на глинистых почвах, которые хорошо удерживают влагу, и это способствует сохранению в вине наиболее свежих первичных ароматов. Однако на тех участках, где на поверхность вышли древние известковые почвы, которые солнцем прогреваются сильнее, чем глина, виноград быстрее набирает сахар, вину придаётся тельность, а танинам – бархатистая структура.



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

История

В станице Вышестеблиевской, на Тамани, в первые годы Советской власти был организован колхоз, занимавшийся виноградарством. После войны несколько колхозов объединили в совхоз «Победа», который в 1960 году был преобразован в виноградарский совхоз. В 1972 был здесь построен современный по тем временам винодельческий завод, производивший вина «Кубань Крепкое» и «Жемчужина России» из таких сортов, как пино-блан, пино-гри, траминер, рислинг, ркацителы и кларет с виноградников на берегах лиманов Цокур, Ахтанизовский, Кизилташский.

Новый этап в истории предприятия начался в 1999 году, когда совхоз приобрела компания «ОЧАКОВО». Вместе с этим активом компания приобрела 2000 га земель, пригодных для виноградарства.

С 2000 года началась работа по перезакладке виноградников, а к 2003 году были обновлены производственные мощности «Южной Винной Компании» (ЮВК). Сегодня ЮВК – современное винодельческое производство, производящее высококачественные тихие белые и красные вина из собственного винограда. Приобрести их вы можете как в магазинах фирменной торговли «ОЧАКОВО», а также в магазинах WineStyle вашего города.

Предприятие работает с 27 сортами винограда, в том числе с такими автохтонными и селекционными, как цимлянский черный, амур, виорика, цитронный магарача. Есть в арсенале ЮВК и международные сорта: Шардоне, Рислинг, Каберне Совиньон, Мерло, Саперави и др. Синтетические удобрения не используются. Общая площадь виноградников – около 2 тыс. га.



Виноградники ЮВК расположены рядом с винодельней. Часть винограда собирают вручную, часть – машинным способом. Перед переработкой виноград охлаждают, а саму переработку проводят на современном высокотехнологичном оборудовании. Ферментация проходит в ёмкостях из нержавеющей стали при постоянно контролируемой температуре и в дубовых бочках. Выдержка в бочках из скального кавказского дуба, объёмом 225 л. После розлива часть бутылок закладывают на хранение сроком 2, 5, 10 лет.

Лот 19 Южная Винная Компания Коллекция «ЮВК» Мерло

Российское вино выдержанное сухое красное



Год урожая: 2019.

Сортовой состав: Мерло.

Регион производства:
Краснодарский край, Тамань,
Вышестеблиевская.

Винификация и выдержка:
Классическая схема винификации
«по-красному», выдержка в дубовых бочках
в течение 14 месяцев.

Содержание алкоголя: 13%.

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

**Количество и объем бутылок
в составе лота:** 288 x 0,75 л.

Предполагаемая / фактическая дата розлива:
по общей договорённости сторон.

Предлагаемая стартовая цена: 150 000 руб.

Лот 20
Южная Винная Компания Коллекция
«ЮВК» Каберне Совиньон

Российское вино выдержанное сухое красное



Год урожая: 2018.

Сортовой состав: Каберне Совиньон.

Регион производства:
Краснодарский край, Тамань,
Вышестеблиевская.

Винификация и выдержка:
Классическая схема винификации
«по-красному», выдержка в дубовых бочках
в течение 14 месяцев.

Содержание алкоголя: 12%.

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

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

Предполагаемая / фактическая дата розлива:
по общей договорённости сторон.

Предлагаемая стартовая цена: 100 000 руб.

Лот 21
Южная Винная Компания Коллекция
«ЮВК» Саперави

Российское вино выдержанное сухое красное



Год урожая: 2018.

Сортовой состав: Саперави.

Регион производства:
Краснодарский край, Тамань,
Вышестеблиевская.

Винификация и выдержка:
Классическая схема винификации
«по-красному», выдержка в дубовых бочках
в течение 14 месяцев.

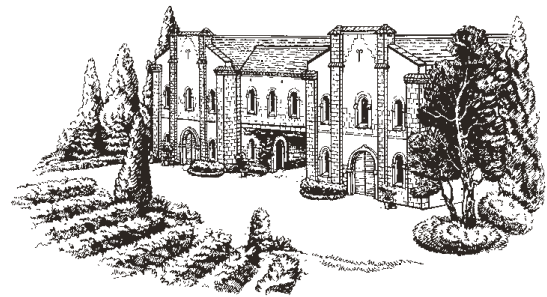
Содержание алкоголя: 12%.

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

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

Предполагаемая / фактическая дата розлива:
по общей договорённости сторон.

Предлагаемая стартовая цена: 100 000 руб.



CHÂTEAU CÔTES DE SAINT DANIEL



Шато Кот де Сан Даниль – историческое винное хозяйство на мысе Ай-Даниль, на Южном Берегу Крыма. После трудного периода, который пришелся на 1990-е годы, оно смогло привлечь инвестиции и возродить былую славу. К восстановлению Шато Кот де Сан Даниль были привлечены серьезные эксперты мирового уровня, а производственное помещение винодельни сегодня оснащено самым современным оборудованием. Сейчас хозяйство организовано по принципу полного цикла, в соответствии с моделью французского шато, то есть с контролем качества от виноградника до розлива вина в бутылки.

История

Название Ай-Даниль – в переводе с греческого «Святой Даниил» – уходит корнями в VI век н.э., когда на месте современного Château Côtes de Saint Daniel располагалось крупное поселение с храмом святого Даниила. Археологические раскопки последнего времени свидетельствуют, что культура виноградарства существовала здесь примерно с VI века до н.э.

В первой половине 19 века развитие виноградарства и виноделия в Крыму было связано с именем и деятельностью губернатора Новороссии графа Михаила Семёновича Воронцова. Управление винодельческим хозяйством в своем имении на мысе Ай-Даниль граф поручил талантливому виноделу Гаузеру, которого пригласил из французской провинции Шампань. Дальнейшее развитие виноградарства и виноделия в Ай-Даниле продолжил сын основателя хозяйства Семён Михайлович. К 1889 году здесь насчитывалось свыше 400 десятин земли, из них 41 (около 45 гектаров) была занята виноградниками. В 1889 году наследники С.М. Воронцова продали имение Главному управлению уделов при Министерстве императорского двора.

Новый этап возрождения виноделия в Ай-Даниль пришелся уже на XXI век. В 2007 году с сохранением архитектурного стиля царского винного подвала было построено новое здание с самым современным

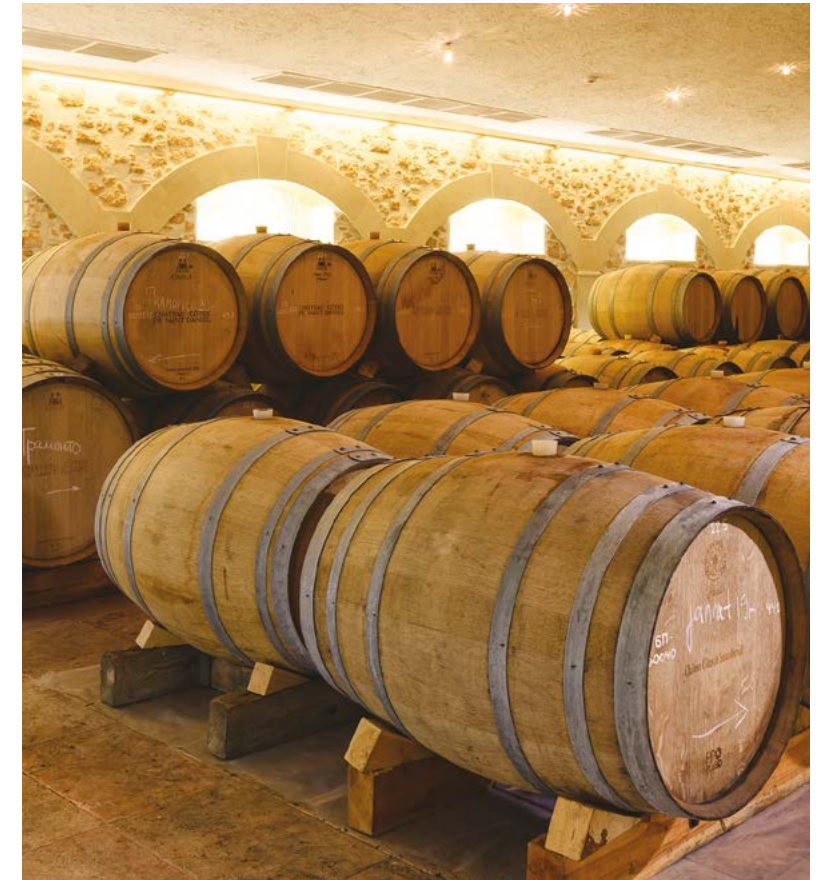
оборудованием для переработки винограда, выдержки и розлива вина. Так Château Côtes de Saint Daniel был воссоздан буквально из руин. Были приглашены лучшие международные энологи, перед которыми поставили цель – на Южном Берегу Крыма производить вина высочайшего мирового уровня, максимально используя потенциал сочетания уникального местного микроклимата и почв.

Первый урожай в хозяйстве собрали в 2008 году, в 2009 вина уже поступили в продажу.

Терруар

Виноградники Шато Кот де Сан Даниль находятся на резких склонах, освещаемых теплым южным солнцем. Климат западной части Южного берега Крыма принято характеризовать как субтропический средиземноморский. Его основные черты – засушливый, жаркий, но не знойный, с умеренно теплой зимой. Здесь, как и на берегах Средиземного моря, в течение лета стоит ясная и сухая погода, зимой осадков выпадает почти в два раза больше, чем летом. Западная часть Южного берега Крыма напоминает средиземноморское побережье по рельефу местности, видам растительности и по составу почв. Климат в большой степени обусловлен особенностями рельефа: защищенностью территории горным амфитеатром с севера и отчасти с северо-запада и северо-востока. Главная гряда Крымских гор защищает Ай-Даниль зимой от холодных ветров, а летом от вторжения сухих прогретых континентальных воздушных масс. Положительные температуры круглый год помогает поддерживать и тёплое Крымское течение в Чёрном море. Характерен большой безморозный период, который в среднем продолжается 247 дней.

Почвообразующей породой здесь являются древнеоползневые накопления среднечетвертичного и верхнечетвертичного возраста и современные пролювиально-делювиальные отложения склонов. Эти почвы сформировались преимущественно на глинистых сланцах, реже на известковых осыпях, оползнях.



Продукты выветривания и переотложения глинистых сланцев обусловили образование мощных толщ грубоскелетных глинистых желто-бурых отложений, на которых формируются почвы.

Терруар Ай-Даниля, который раньше рассматривался как оптимальный для создания ликёрных вин, в последнее время убедительно продемонстрировал свой потенциал для производства структурных и тельных сухих вин.

Площадь виноградников хозяйства – 22 га, объем производства – около 45 тысяч бутылок в год.

Лот 22
Château Côtes de Saint Daniel Джаннет

Российское вино марочное десертное крепленое белое



Год урожая: 2018.

Сортовой состав: Мускат белый.

Регион производства, терруар:
Крым, г. Ялта, п. Даниловка.

Категория по содержанию сахара:
Ликерное (сахар – 250 г/дм³).

Винификация и выдержка:
Мацерация, наброд, спиртование.
Срок выдержки – 2 года в дубовой бочке.

Содержание алкоголя: 13%.

Особые качества образца:
Изысканная гармония букета и вкуса.

Количество и объем бутылок
в составе лота: 550 x 0,375 л.

Предполагаемая дата розлива: октябрь 2022 г.

Предлагаемая стартовая цена:
1 000 000 руб.



Уникальный винный замок в стиле французского шато расположен на высоком берегу Толстого мыса, откуда открывается незабываемый вид на Геленджикскую бухту. Площадь плодоносящих виноградников в настоящее время составляет 101 га, общая площадь виноградников 162 га, еще 21 га находятся в разработке.

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 и алкогольная ферментация в ёмкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре. Постферментационная

мацерация красных вин длится, как правило, 5–14 дней, после чего проводится стабилизация и тангенциальная фильтрация.

Терруар

Дерново-карбонатные и шиферные почвы с высоким содержанием мергеля и известняков. Мягкий средиземноморский климат предопределяется непосредственной близостью моря, вентиляцией морскими бризами и соседством с хвойными лесами. Среднегодовые температуры колеблются в диапазоне 13,5–14,5°C, сумма активных температур – около 4000.

История

Винодельческое хозяйство Château de Talu основано в 2005 году и сегодня является не только одним из самых современных в техническом плане, но и одним из самых живописных на побережье Чёрного моря.

В 2019 году Château de Talu открыл новую главу своей истории – собственную винодельню. Здесь выпускают элегантные вина по классическим канонам французского виноделия в уникальном терруаре Геленджика.

Продегустировать вина Château de Talu и насладиться неповторимым пейзажем можно, посетив ресторанно-дегустационный комплекс при шато, принимающий как любителей вина, так и профессионалов рынка. В ресторанном комплексе представлена русско-французская кухня в авторском прочтении бренд-шефа Ильи Захарова.

Château de Talu – это кусочек Франции на русской земле: французская культура вина, французская эстетика в архитектуре и интерьерах, изысканный купаж французской и локальной Черноморской кухни, дополненные панорамным видом на море и бухту курорта.



Лот 23
Château de Talu Merlot Reserve

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Геленджик», выдержанное сухое красное



Год урожая: 2020.

Сортовой состав: Мерло.

Регион производства:
Краснодарский край, Геленджик.

Винификация и выдержка:
Выдержка в течение 22 месяцев
во французских барриках.

Содержание алкоголя: 15%.

Особые качества:
Виноград для изготовления Chateau de Talu Reserve Merlot произрастает у самой кромки Черного моря, благодаря чему он насыщается влиянием теплых морских бризов, равномерно вызревая и вбирая в себя благородный минеральный тон.

Предполагаемая дата розлива:
декабрь 2022 г.

**Количество и объем бутылок
в составе лота:** 288 x 0,75 л.

Предлагаемая стартовая цена:
900 000 руб.

Лот 24

Château de Talu Merlot Reserve

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Геленджик», выдержанное сухое красное



Год урожая: 2021.

Сортовой состав: Мерло.

Регион производства:
Краснодарский край, Геленджик.

Винификация и выдержка:
Выдержка в течение 12 месяцев
во французских барриках.

Содержание алкоголя: 14%.

Особые качества:
Виноград для изготовления Chateau de Talu Reserve Merlot произрастает у самой кромки Черного моря, благодаря чему он насыщается влиянием теплых морских бризов, равномерно вызревая и вбирая в себя благородный минеральный тон.

Предполагаемая дата розлива:
июнь 2023 г.

**Количество и объем бутылок
в составе лота:** 288 x 0,75 л.

Предлагаемая стартовая цена:
900 000 руб.



«Шато Пино» за сравнительно короткий срок смог получить репутацию неординарного винного хозяйства с запоминающимися маркетинговыми решениями и высококачественными винами. Виноградарство и виноделие на предприятии основывается на европейских технологиях с применением гравитационного перемещения материалов и других самых передовых подходов.

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

Общая площадь комплекса в Федотовке составляет 90 га, 72 из которых отведено под виноградники.

В 2021 году начали освоение нового для себя терруара в станице Раевская, между Новороссийском



и Анапой, где заложили 40 га виноградников. В 2022 году освоено еще 28 га. Общая площадь виноградников на сегодня составляет 140 га. Плодоносящие виноградники занимают 62 га, остальные земли под молодыми лозами. Возраст взрослых плодоносящих лоз 12–16 лет. Закладка новых виноградников осуществляется исключительно с высокой плотностью посадки, 5000 и более лоз на 1 га. Все саженцы в хозяйстве из именитых европейских питомников – Раушедо, Мерсье, Труант. В настоящее время сортовой состав виноградников представлен 17 международными сортами, это: Шардоне, Пино Нуар, Пино Гри, Шираз, Каберне Совиньон, Марселан, Вионье, Мерло, Рислинг Рейнский, Каберне Фран, Совиньон Блан, Санджовезе, Пти Вердо, Пино Блан, Семильон, Алиготе, Гевюрцтраминер.

Рельеф местности позволил построить винодельню гравитационного типа. Перепад высот между верхней площадкой приема винограда и нижней точкой – цехом розлива готовой продукции – составляет 15 метров, что позволяет перемещать виноград и вино благодаря законам всемирного притяжения. Гравитационная винодельня позволяет минимизировать вмешательство в процесс виноделия, избавляя вино от излишнего стресса.

Виноградарство и виноделие на предприятии основывается на самых современных технологиях с применением передовых подходов. Уборка винограда проходит выборочно, в несколько этапов и только вручную. При сборе урожая виноград подвергают сортировке ещё в поле.

Терруар

72 га 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. Почва здесь имеет большее количество продуктов разрушения, с различными минеральными веществами, так необходимыми для развития виноградных кустов.

Лот 25 «Шато Пино. Шары Колдуна. Каберне Совиньон. Морской»

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Новороссийск», сухое красное



Год урожая: 2019.

Сортовой состав: Каберне-Совиньон.

Регион производства: Краснодарский край, Новороссийск.

Винификация и выдержка: Бутылочная выдержка 3 года.

Содержание алкоголя: 14%.

Особые качества:
«Морской» Каберне-Совиньон. В 2019 году, перед началом сбора (в конце сентября) неожиданно задула Бора. Это еще одно уникальное явление для Боры типичный период – это зима. И так как в сентябре в Новороссийске температура составляет 25–30 градусов, водяная пыль, осевшая на винограде, моментально испарилась, оставив на ягодах белый налет морской соли. Было принято решение переработать данный виноград, и в результате мы получили мощное, насыщенное вино с яркими сортовыми характеристиками Каберне-Совиньон, вобравшее в себя немного морской души и оставляющее в послевкусии ощущение – будто вот только вышел из моря и легкий морской бриз обдувает лицо.

Фактическая дата розлива: 2020 г.

Количество и объем бутылок в составе лота: 3 x 1,5 л.

Предлагаемая стартовая цена: 60 000 руб.

Лот 26
«Шато Пино. Шары Колдуна.
Одесский Черный»

Сухое красное



Год урожая: 2021.

Сортовой состав: Одесский Черный.

Регион происхождения винограда: Россия, Крым.

Регион производства: Краснодарский край, Новороссийск.

Винификация и выдержка:
Выдержка на дрожжевом осадке в стали – 12 месяцев.

Содержание алкоголя: 13,3%.

Особые качества:
Очередной эксперимент в производстве вина из сорта Одесский Черный в исполнении винодела ООО «Винодельня Шато Пино» Ольги Аурсалиди. Целью эксперимента было сохранить концентрацию фруктовых ароматов, показать мощность, плотность вина из этого сорта. Для получения такого результата вино выдерживалось в стали на дрожжевом осадке год, и было решено не помещать его на дубовую выдержку, чтобы сохранить его чистоту и «непорочность». Вино сделано в редуктивном стиле, без доступа кислорода.

Предполагаемая дата розлива: весна 2023 г.

Количество и объем бутылок в составе лота: 280 x 1,5 л.

Предлагаемая стартовая цена: 300 000 руб.



Винодельня и виноградники Темпельхоф расположены на левом берегу реки Кума в предгорьях Северного Кавказа недалеко от города Минеральные Воды. Площадь виноградника составляет 10 га.

Терруар
Весь перерабатываемый на винодельне виноград происходит с собственных виноградников в долине реки Кума. Виноградники расположены на высоте 380–400 метров над уровнем моря и возделываются органическим методом. Почва отличается большим содержанием известняка, песка и гравия. Материнская порода – мергель. Плотность

посадки – беспрецедентная для российского виноделия – 7140 лоз на гектар.

На винограднике Темпельхоф высажены следующие сорта: Рислинг Рейнский, Шпетбургундер, Каберне-Совиньон, Каберне Фран, Пино Нуар, Красностоп Золотовский, Цимлянский Черный и Варюшкин. Саженцы европейских сортов завезены из лучших питомников Франции и Германии, посадочный материал по российским автохтонам предоставлен всероссийским научно-исследовательским институтом имени Я.И. Потапенко.

История

Tempelhof Winery была основана в 2015 году Екатериной Козлаковой, Федором и Афанасием Ештокиными. Учредители проекта занимались виноторговым бизнесом в Москве и Санкт Петербурге более 25 лет – импортировали вина из Старого и Нового Света, поставляли их в лучшие рестораны и винотеки России. В ходе виноторговой деятельности посетили сотни виноделен, познакомились со многими знаменитыми виноделами. И в 2011 году, в компании тосканского винодела Андреа Франкетти, пожелавшего ознакомиться с винными областями юга России, бывшие импортеры вина оказались в Кавказских Минеральных Водах. Поездка началась с Кисловодска, и, попив нарзана, искатели приключений открыли для себя Бештау-Темпельхоф. Так исторический терруарный виноградник на территории немецкой колонии Tempelhof, основанной в 1867 году, обрел новую жизнь.



Лот 27
Tempelhof Каберне Совиньон

Российское вино выдержанное сухое красное



Год урожая: 2021.

Сортовой состав: Каберне-Совиньон.

Регион производства:
Ставропольский край,
Кавказские Минеральные Воды.

Винификация и выдержка:
Выдержка в течение 12 месяцев в барриках из кавказского дуба.

Содержание алкоголя: 14%.

Особые качества:
первый урожай выдержанного Каберне-Совиньона с возрожденного терруарного виноградника, основанного на территории немецкой колонии Tempelhof, основанной в 1867 г.

Предполагаемая дата розлива:
декабрь 2022 г., дата готовности август 2023 г.

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

Предлагаемая стартовая цена: 900 000 руб.

Порядок проведения Благотворительного винного аукциона «Высокая Проба»

Благотворительный аукцион «Высокая Проба» состоится **31.10.2022** в отеле «Метрополь» зал Врубель, по адресу: **Россия, Москва, Театральный проезд, д. 2.** Начало в **17:00**.

Организатор аукциона – АО «Российский аукционный дом».

Со-организаторы аукциона – ОАО АПФ «Фанагория», ООО «ЭФ-Конгресс» (FCongress).

Все собранные в результате аукциона благотворительные взносы направляются FCongress в пользу Благотворительного фонда Константина Хабенского.

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

Начало предаукционной дегустации **31 октября 2022 года в 16.30**.

Аукционный каталог вручается Участникам перед началом дегустации, а также может быть направлен по электронной почте Участнику по его запросу, направленному на адрес wine@forbes.ru.

Размер благотворительного взноса составляет 30% от итоговой суммы сделки по каждому лоту. Комиссия Организатора аукциона составляет 10% от итоговой суммы сделки по каждому лоту.

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

- заключения между Победителем торгов и Продавцом в течение 5 (пяти) рабочих дней договора купли-продажи;
- перечисления Покупателем 60% от итоговой цены лота на расчетный счет Продавца, указанный в договоре купли-продажи лота.
- перечисления суммы, равной 40 % от итоговой стоимости каждого приобретенного лота (в том числе 30% благотворительный взнос в Благотворительный фонд Константина Хабенского и 10% – комиссия Организатора аукциона), – на расчетный счет ООО «ЭФ-Конгресс» на основании счета-оферты;

Продавец имеет право отказаться от компенсации – в таком случае он должен заблаговременно уведомить об этом Организаторов аукциона, и лот попадает в привилегированный Золотой список благотворительности и соответствующим образом будет объявлен аукционистом.

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.

Перечень и описание выставленных на торги лотов представлены в Аукционном каталоге.

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 заочного поручения;
- в электронной форме посредством системы электронных торгов в сети Интернет (далее – Интернет-Участники), на платформе <https://ru.bidspirit.com/> (далее по тексту – электронная площадка).

Во время аукциона Организатор действует через аукциониста, принимающего предложения из зала торгов и заочные поручения, секретаря, операторов, контролирующих поступление предложений о цене через электронную площадку; в другое время – через своих законных представителей.

Аукцион проводится в целях продажи Организатором Участникам аукциона 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.

Описание лотов, сделанных в форме сопроводительных статей в Аукционном каталоге, носят информационный характер.

Дегустация проводится по адресу: **Россия, Москва, Театральный проезд, д. 2.**

Дата и время начала дегустации: **31.10.2022 в 16.30**.

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 приобретенные 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 или предоставляет доступ в «личный кабинет» на электронной площадке третьему лицу, 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 – Участников аукциона могут быть:

2.1.1. Физические лица, достигшие восемнадцатилетнего возраста, в том числе иностранные граждане.

2.1.2. Юридические лица, представители которых перед началом аукциона должны передать представителю 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. Участнику, принимающему участие в аукционе посредством электронной площадки, присваивается номер, являющийся эквивалентом номерной карточки Участника. Оператору, представляющему Интернет-Участников, выдается карточка с обозначением «I» без номера. Заявки на заочное участие должны быть получены Организатором не позднее чем за 12 часов до начала проведения аукциона. 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.

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 участия в аукционе с использованием системы электронных торгов Участник должен зарегистрироваться на электронной площадке не позднее чем за 12 часов до начала проведения аукциона и быть допущенным Организатором к участию в торгах.

Регистрация на электронной площадке предполагает заполнение электронной формы заявки, создание личной учетной записи

Участника в системе электронных торгов («личный кабинет»), а также подтверждение согласия Участника с настоящими Правилами.

Организатор с помощью программных средств обеспечивает невозможность подачи заявок на участие в аукционе посредством электронной площадки, в которых заполнены не все предусмотренные поля.

В целях обеспечения верной идентификации Участников претенденты обязаны указывать свои актуальные контактные данные. Организатор оставляет за собой право произвести проверку актуальности представленных Участником данных до предоставления допуска к торгам. В случае предоставления Участниками не актуальных данных, Организатор вправе отказать Участнику в предоставлении доступа к участию в аукционе.

Для прохождения регистрации Участники предоставляют Организатору следующие документы:

- заявку по соответствующей форме, размещенной на сайте <https://fcongress.ru/events/blagoaukczion>;
- 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.

2.4. В случае участия в торгах посредством электронной площадки уведомление о допуске к участию в торгах направляется Участ-

нику в «личный кабинет» и по электронной почте по указанному в регистрационных данных адресу.

2.5. В случае участия в торгах посредством электронной площадки Участник перед началом торгов должен войти под учетной записью в систему электронных торгов и быть готовым подавать ценовые предложения.

3. Порядок проведения аукциона

3.1. Торги ведутся в порядке следования номеров лотов. Лоты выставляются на продажу в том порядке, в котором они представлены и пронумерованы в Каталоге 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. Информирование Интернет-Участника о снятии лота осуществляется посредством изменения состояния торгов по данному лоту на электронной площадке.

3.4. Выставляя лот на торги, аукционист объявляет его номер, наименование и стартовую цену. С информацией о стартовой цене лотов Участники могут ознакомиться в Аукционном каталоге.

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

3.6. Если аукционистом не объявлено иное, шаг, на который увеличивается цена лота в ходе торгов, составляет 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 отсчет 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 заочного поручения (заочный бид), а также посредством электронной площадки, 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 на электронной площадке, аукцион завершается.

По завершении аукциона аукционист объявляет о продаже лота, называет его продажную цену и номер карточки победителя аукциона.

Победителем аукциона, в зависимости от способа участия, признается Участник в зале, номер карточки которого и заявленная им цена были названы аукционистом последними, либо Участник, выигравший на определенной сумме по своему заочному биду, либо Участник, предложивший наибольшую цену посредством электронной площадки.

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

3.10. Окончание торгов по каждому лоту оформляется протоколом. Протокол подведения итогов подписывается представителем Организатора торгов, Продавцом или его представителем, Покупателем/представителем Покупателя (в случае очного участия в торгах). 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.

3.10.1. Победителю торгов вручается Сертификат, подтверждающий его права на приобретенный лот.

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

3.12. 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 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 размещена на сайте <https://fcongress.ru/events/blagoaukczion>. 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, заключив договор купли-продажи с Продавцом в срок не позднее 5 рабочих дней.

3.13. *Особые условия участия в аукционе посредством электронной торговой площадки.*

Доступ к электронной площадке Организатором предоставляется без взимания платы.

Предварительная регистрация Участника на электронной площадке и получение допуска являются обязательным условием участия в торгах посредством электронной площадки. Участник должен быть допущен Организатором к участию в торгах не позднее чем за 12 часов до начала проведения аукциона. Организатор не несет ответственности за проблемы, связанные с участием в аукционе посредством электронной площадки, вызванные факторами, находящимися вне зоны ответственности Организатора, в частности особенностями технической оснащенности Участника и провайдера, обеспечивающего Участника доступом в Интернет.

Порядок проведения аукциона

Регистрацией на электронной площадке и дальнейшим участием в торгах посредством электронной площадки Участник подтверждает свое безотзывное обязательство своевременно оплатить лот в случае признания его победителем аукциона, заключив с Продавцом договор купли-продажи в срок не позднее 5 рабочих дней. Скан-копия Протокола с итогами аукциона за подписью Организатора будет направлена победителям аукциона, участвовавшим посредством электронной торговой площадки в личный кабинет и по электронной почте, указанной при регистрации.

Информирование аукциониста и Участников в зале о ценовом предложении, сделанном Участником посредством электронной площадки, происходит через оператора Организатора путем поднятия оператором соответствующей карточки и объявления, сделанного Интернет-Участником предложения. Участнику посредством электронной площадки передаются результаты принятия ценового предложения, а также текущее ценовое предложение. В случае технического сбоя в работе электронной площадки Организатор оставляет за собой право по своему усмотрению приостановить текущие торги по лоту, снять лот с продажи либо продолжить торги без участия Интернет-Участников.

4. Порядок расчётов и получение приобретённых лотов

4.1. Оплата стоимости приобретённого лота производится после заключения между Продавцом и Покупателем договора купли-продажи лота в течение **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 60 % от итоговой цены лота на расчётный счет Продавца (банковские реквизиты счета указываются в договоре купли-продажи лота);
- денежных средств в размере 40% от итоговой цены лота (в том числе 30% в качестве благотворительного взноса и 10% комиссия Организатора) на расчётный счёт FCongress на основании счета-оферты.

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.



TÔP
100
WINES

wine@forbes.ru

ЛУЧШИЕ
ВИНА
РОССИИ