

ЦИМЛЯНСКОЕ

Существует с 1786 года

# ОАО “ЦИМЛЯНСКИЕ ВИНА”

ОАО «Цимлянские вина» - один из лидеров алкогольного рынка в РФ, крупнейший производитель шампанских и игристых вин на Дону. Правопреемник и производитель первого игристого вина России;  
Производственный оборот составляет 11 миллионов бутылок в год.



Мы - единственная компания в мире, использующая в производстве все существующие виды шампанизации.





# НАСЛЕДИЕ



Предание гласит, что Петр Великий, проплывая по Дону в мае 1695 года в Черкасск, останавливался в Цимлянкой (до 1950 года Цимлянская писалась через букву «ы»). Здесь он решил создать базу - приказал построить на взгорье два кирпичных склада для хранения военных припасов и корабельной снасти. Подметив, что почвы нижнего Подонья благоприятны для возделывания винограда и развития виноделия, царь сказал: «Да здесь, как на Рейне, можно виноград растить». И повелел завезти сюда виноградные лозы из Астрахани и из некоторых европейских стран - Венгрии, Германии, Франции.



Большую роль в развитии донского виноградарства и виноделия сыграл казачий атаман Платов. Цимлянское было его самым любимым вином, и Платов везде возил с собой несколько бочонков такого вина. После разгрома наполеоновской армии Платов дал приказ своим войскам собрать и вести на Дон семена и чубуки всех известных французских сортов винограда. Часть этих сортов попала и в Цимлу. Платов энергично поддерживал виноделие, выписав виноделов с Рейна, которые за счет Войска должны были по контракту выделять вина на манер рейнских. Кстати, победы над Наполеоном Кутузов отмечал именно Цимлянским вином. Так на площади Свободы в Париже было распито три тысячи бутылок Цимлянского игристого.





Великий князь, Константин Николаевич, являлся инициатором создания в станице Цимлянской казенного водочного завода, а также впервые заговорил о промышленном изготовлении Цимлянского игристого на базе этого завода. С этой целью по поручению великого князя из казны ассигнуются крупные денежные суммы на обустройство завода. В 1886 году Цимлянский завод был построен. Его обороты составляли 100 000 бутылок в год. Сам завод просуществовал до Второй мировой войны, затем сильно пострадал от артиллерийского обстрела, а впоследствии будет разрушен.



Нам удалось возобновить и модернизировать производство, а также сохранить наш опыт и виноградники на исторической территории.





Наше предприятие и виноградники находятся в районе города Цимлянска, на берегу Дона и Цимлянского водохранилища, старинной зоне донского виноградарства. Донское виноделие насчитывает более 12 веков. А свои игристые вина появились на Дону к концу 18 века.

Наиболее благоприятными для возделывания винограда и получения качественных вин являются районы правобережья Дона и долины его притоков. Это Цимлянский, Константиновский, Усть-Донецкий, Мартыновский, Семикаракорский и Волгодонской районы, отмеченные винным цветом на карте.



# ВИНОГРАДНИКИ

Наши виноградники являются самой северной зоной промышленного виноградарства в России. При этом уникальные показатели почвы Цимлянского терруара сравнимы с лучшими винодельческими зонами. На виноградниках компании, площадь которых на сегодня превысила 1000 гектаров, выращиваются несколько десятков сортов винограда, в том числе автохтонные сорта винограда, которые рассматриваются как уникальный генофонд Российской Федерации: «Цимлянский черный», «Плечистик», «Красностоп Золотовский» и другие.

Все виноградники компании, в силу географического положения и особенностей климата, являются укрытными, а их уникальность заключается также в отсутствии необходимости интенсивной обработки химическими веществами в период вызревания, что позволяет называть цимлянское вино органическим.





# ДОЛИНА ДОНА

Донская зона виноградарства расположена на правом берегу Дона, виноград в давние времена рос в основном на прибрежных склонах. Постепенно посадки на относительно плоских площадях увеличились и на них интенсивно используется техника для обработки почв и укрытия лозы. В год выпадает от 350 до 450 мм осадков. Почвы – черноземы и темно-каштановые, но в подпочве и, особенно на склонах, известняки начинаются уже с небольшой глубины. Вегетационный период достаточен для полного созревания винограда, но опасность представляют ранние осенние заморозки, которые случаются в отдельные годы. Зимы бывают с продолжительными периодами очень низких температур, поэтому лозы нуждаются в укрытии на зиму.





**ВИНО ИГРИСТОЕ КРАСНОЕ СЛАДКОЕ  
ГЕОГРАФИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ  
«ЦИМЛЯНСКОЕ ИГРИСТОЕ  
ПРИГОТОВЛЕННОЕ СТАРЫМ  
КАЗАЧЬИМ СПОСОБОМ»**



**Сорта винограда:**

Цимлянский черный,  
Красностоп золотовский,  
Плечистик.

**Регион производства:**

Цимлянский район,  
Ростовская область, Россия

**Метод производства:**

Изготовлено по классической  
технологии -- бутылочная  
шампанизация из красных  
сухих виноматериалов и  
виноматериалов с  
объемной долей этилового  
спирта 11,0-14,0% об.

**Ароматические и вкусовые  
характеристики:**

Цвет интенсивно красный,  
переходящий в темно-  
рубиновый с фиолетовым  
оттенком; Аромат ярко  
выраженный сложный  
полный, мягкий без излишней  
терпкости, с букетом терново-  
вишнёвых оттенков и с  
тонами чёрной смородины,  
соответствует сортам  
винограда, из которых сделано  
вино.

**Сочетания с едой:** Это  
уникальное вино  
рекомендуется подавать к  
десертам, шоколадному пирогу  
с орехами и чёрными ягодами.

**РОССИЙСКОЕ ШАМПАНСКОЕ  
БЕЛОЕ ВЫДЕРЖАННОЕ ЭКСТРА  
БРЮТ “ОНЕГИН”**



**Сорта винограда:**

Алиготе и Ркацители

**Регион производства:**

Цимлянский район,  
Ростовская область, Россия

**Метод производства:**

Бутылочный метод  
шампанизации. Вторичное  
брожение проводят при  
температуре 10-12 градусов.  
Общая продолжительность  
брожения и выдержки не  
менее 9 месяцев.

**Ароматические и вкусовые  
характеристики:**

Лёгкое, изящное вино с  
ощутимой минеральностью  
во вкусе и яркими фруктово-  
цветочными ароматами. В  
окончании проявляются  
нотки засахаренных фруктов и  
конфитюра.

**Сочетания с едой:**

Прекрасный аперитив.  
Устрицы. Лёгкие блюда из  
морепродуктов. Крем-супы.  
Блюда из морской рыбы.

**ВИНО ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ  
ВЫДЕРЖАННОЕ ЭКСТРА БРЮТ  
«БУКЕТ ПОБЕДЫ»**



**Сорта винограда:**

Каберне-Совиньон и Пино-  
Нуар.

**Регион производства:**

Цимлянский район, Ростовская  
область, Россия

**Метод производства:**

Изготавливается методом  
бутылочной шампанизации  
из розовых виноматериалов  
выработанных по белому  
способу из сортов винограда  
Каберне-Совиньон и Пино-  
Нуар. Послетиражная выдержка  
вина не менее 9 месяцев.

**Ароматические и вкусовые  
характеристики:**

Вино может варьироваться по  
цвету от светло-розового до  
розового, Это благородное вино  
обладает удивительно тонким  
букетом ароматов с нотками  
красных фруктов, поражает  
гармоничностью и изяществом  
вкуса, переливающегося  
симфонией соблазнительных  
фруктовых оттенков.

Являет собой прекрасный  
«Сон в летнюю ночь» — яркое  
воплощение искромётной любви  
к производимому напитку.

**Сочетания с едой:**

Это нежное шампанское  
превосходно в качестве  
аперитива, а также послужит  
прекрасным дополнением к  
устрицам, чёрной и красной  
икре, блюдам из благородных



## ВИНО ИГРИСТОЕ РОЗОВОЕ ВЫДЕРЖАННОЕ ЭКСТРА БРЮТ «ЦИМЛЯНСКОЕ»



### Сорта винограда:

Каберне-Совиньон и Пино-Нуар.

### Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область,  
Россия

### Метод производства:

Изготавливается Резервуарным периодическим методом шампанизации с продолжительностью брожения в течении 25 суток, с выдержкой после брожения не менее 6-ти месяцев. В состав купажа входят розовые виноматериалы, выработанные из красных сортов винограда Мерло, Каберне-Совиньон и Пино Нуар.

### Ароматические и вкусовые характеристики:

Вино изумительного лососевого цвета с мелкими пузырьками демонстрирует ароматы розовых лепестков и красных ягод. Вкус богат свежими фруктами и элегантной кислотностью. Это вино послужит прекрасным дополнением к самым романтическим моментам вашей жизни.

### Сочетания с едой:

Прекрасный аперитив. В качестве сопровождения к этому искристому вину подойдут разнообразные сладкие и кислые блюда, а также тёплые десерты, фруктовые салаты, красные фрукты и ягоды. Идеально сочетание с копчёным лососем. Можно попробовать с мясом ягнёнка.

## ВИНО ИГРИСТОЕ КРАСНОЕ СЛАДКОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ «ЦИМЛЯНСКОЕ»



### Сорта винограда:

Цимлянский чёрный, Плечистик, Красностоп золотовский, Цимлодар, Белый круглый, Кумшацкий, Саперави Северный.

### Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область,  
Россия

### Метод производства:

Вино производят проводят резервуарным периодическим методом с вторичным брожением бродильной смеси на марку сладкое при

температуре не выше 18 градусов Цельсия.

### Ароматические и вкусовые характеристики:

Аромат чистый, с легким вишневым оттенком. Вино обладает бактерицидными свойствами, повышает тонус и обладает легким, освежающим вкусом, с тонкими терново-вишневыми тонами.

### Сочетания с едой:

Это игристое вино великолепно в качестве аперитива, а также послужит прекрасным дополнением к фруктовым салатам.



## ВИНО ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ШАРДОНЕ



### Сорт винограда:

Шардоне

### Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область,  
Россия WW

### Метод производства:

Вино производится резервуарным  
периодическим методом шампанизации.  
Все вина изготовлены только из  
одного конкретного сорта винограда,  
соответствующего названию вина.

### Ароматические и вкусовые

#### характеристики:

Вино светло-соломенного цвета с  
золотистым оттенком, с цветочными  
тонами в букете, присущими сорту  
винограда Шардоне. Обладает достаточно  
богатым букетом всевозможных  
вкусовых и ароматических ноток, таких  
как ваниль, ананас, пряности и многих  
других. Имеет хорошо узнаваемый слегка  
маслянистый фруктовый вкус, кислинку  
которого отлично сглаживают легкие  
нотки сладких тропических фруктов.

### Сочетания с едой:

Это элегантное вино рекомендуется  
подавать к блюдам из рыбы и свежим  
сырам.

## ВИНО ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ РКАЦИТЕЛИ



### Сорта винограда:

Ркацители

### Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область,  
Россия

### Метод производства:

Вино производится резервуарным  
периодическим методом  
шампанизации.

### Ароматические и вкусовые

#### характеристики:

Вино имеет свой неповторимый  
ароматический букет: интенсивный  
комплексный с яркими травянистыми  
нотами, характерными сортовыми  
ароматами виноградной косточки,  
тонами белых цветов, цитрусовых,  
мимозы на фоне ноток пыли, прибитой  
весенним дождем. Цвет вина может  
изменяться от соломенного до светло-  
золотистого. Вкус сбалансированный,  
отличающийся умеренной кислинкой,  
что придает вину своеобразную свежесть  
и благородство. Во вкусе полнотелое, с  
яркими нюансами цитрусовых, зеленого  
яблока, желтой алычи и зеленого перца.  
Послевкусие длительное, свежее, с  
выраженной минеральной составляющей.

### Сочетания с едой:

Великолепно утолит жажду в качестве  
аперетива и приятно освежит в знойный  
день. Лучше всего охладить его до 10-12  
градусов и подавать к морепродуктам,  
овощным блюдам и рыбе.



## ВИНО ИГРИСТОЕ КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ КАБЕРНЕ СОВИНЬОН



### Сорт винограда:

Саперави

### Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область, Россия

### Метод производства:

Вина производятся резервуарным периодическим методом шампанизации.

### Ароматические и вкусовые характеристики:

Обладает сложным ароматом с сафьяновыми тонами, неповторимым сочетанием чёрных фруктов и ягод, сырно-молочными тонами и тёплыми древесными нотами. Вино характеризуется гармоничным вкусом с приятной мягкой терпкостью, а также Приятно терпким, насыщенным, глубоким, развивающимся к финалу послевкусием.

### Сочетания с едой:

Рекомендуется подавать к столу в охлажденном виде к мясным блюдам и блюдам из дичи, а также к десертам.

## ВИНО ИГРИСТОЕ КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ САПЕРАВИ



### Сорт винограда:

Каберне-Совиньон

### Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область, Россия

### Метод производства:

Вино производятся резервуарным периодическим методом шампанизации.

### Ароматические и вкусовые характеристики:

Каберне: Яркий сладковатый аромат паслена, интригующие переливы ванили, нотки черной смородины, кедр, сафьяна, черного шоколада. Начальный этап жизни характеризуется легкими и утонченными ароматами. Затем букет становится насыщеннее, сладковато-терпким.

### Сочетания с едой:

Данное вино характеризуется достаточной кислотностью и танинностью, благодаря этому напиток замечательно сочетается с жирной пищей. Его можно подавать с красным мясом, дичью, пастой и сырами.



## ВИНО ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ БРЮТ ЦИМЛЯНСКОЕ. СЕРИЯ «РЕТРО»



### Сорта винограда:

Алиготе, Шардоне, Рислинг, Совиньон,  
Ркацители и Бианка

### Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область,  
Россия

### Метод производства:

Вина изготавливают резервуарным  
периодическим методом шампанизации с  
вторичным брожением.

### Ароматические и вкусовые характеристики:

Вино светло-соломенного цвета с  
золотистым оттенком, тонким букетом  
с развитыми выраженными тонами  
луговых цветов, цветов подсолнечника,  
подчёркнутой цитронной свежестью,  
лёгким освежающим вкусом, с мягкой  
свежестью, лёгкой пряной терпкостью с  
обильным выделением мелких пузырьков  
углекислого газа и долгим послевкусием.

### Сочетания с едой:

Брют великолепен для аперитива, а  
также хорошо сочетается с закусками и  
главными блюдами. Самыми изысканными  
закусками брюту считаются икра и  
миндальные орехи. Подают и к десертам,  
неострым сырам, печени, фруктам,  
конфетам, мороженому.

## ИНО ИГРИСТОЕ БЕЛОЕ ПОЛУСУХОЕ ЦИМЛЯНСКОЕ. СЕРИЯ «РЕТРО»



### Сорта винограда:

Алиготе, Шардоне, Рислинг, Совиньон,  
Ркацители и Бианка

### Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область,  
Россия

### Метод производства:

Вина изготавливают резервуарным  
периодическим методом шампанизации с  
вторичным брожением.

### Ароматические и вкусовые характеристики:

Цвет Светло-соломенный с оттенками  
от зеленоватых до золотистых.

Аромат Развитый, гармоничный с  
сочетанием цветочных ароматов  
и тонов шампанизации. Вкус  
Нежный и изысканный с красивой и  
продолжительной игрой пузырьков и  
минеральными тонами.

### Сочетания с едой:

К десертам, неострым сырам, печени,  
фруктам, конфетам, мороженому.

## ВИНО ИГРИСТОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ ЦИМЛЯНСКОЕ. СЕРИЯ «РЕТРО»



### Сорта винограда:

Алиготе, Шардоне, Рислинг, Совиньон,  
Ркацители и Бианка

### Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область,  
Россия

### Метод производства:

Вина изготавливают резервуарным  
периодическим методом шампанизации с  
вторичным брожением.

### Ароматические и вкусовые характеристики:

Цвет светло-соломенный с оттенками  
от зеленоватых до золотистых. Аромат  
грейпфрута и личи, экзотических цветов  
и фруктов. Вкус свежий, фруктовый,  
хорошо сбалансированный, с приятным  
ароматным послевкусием.

### Сочетания с едой:

Аперитив, сопровождение фруктов,  
фруктовых и ягодных десертов,  
моллюсков и речной рыбы.

## ЦИМЛЯНСКОЕ ИГРИСТОЕ СЛАДКОЕ КРАСНОЕ ЦИМЛЯНСКОЕ. СЕРИЯ «РЕТРО»



### Сорта винограда:

Цимлянский чёрный, Плечистик,  
Красностоп золотовский, Цимлодар,  
Белый круглый, Кумшацкий, Саперави  
Северный.

### Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область,  
Россия

### Метод производства:

Вина изготавливают резервуарным  
периодическим методом шампанизации с  
вторичным брожением.

### Ароматические и вкусовые характеристики:

Цвет глубокий насыщенный от  
рубинового до почти черно-рубинового.  
Аромат чистый, с легким вишневым  
оттенком и намеками на травянисто-  
древесные ноты. Обладает легким,  
освежающим вкусом, с тонкими терново-  
вишневыми тонами. Вино обладает  
бактерицидными свойствами, повышает  
тонус.

### Сочетания с едой:

Рекомендуется подавать к столу в  
охлажденном виде к мясным блюдам и  
блюдам из дичи, к фруктовым салатам а  
также к десертам.



## ВИНО СПЕЦИАЛЬНОЕ КРАСНОЕ «КАГОР СВЯТО-



### Сорта винограда:

Саперави, Саперави Северный и Каберне-Совиньон

### Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область, Россия

### Метод производства:

Отобранное сусло-самотек и фракции первого прессования направляют на брожение. После наброда спирта не менее 2% об. Затем бродящее сусло спиртуют. Осветленные молодые виноматериалы эгализируют и купажируют до однородной массы. Вторую переливку виноматериалов проводят с 1 января следующего за урожаем года и совмещают ее с окончательным купажированием и доведением до кондиций. Уникальность технологии изготовления кагорных вин из местного российского сырья заключается в том, что вино делается из насыщенно окрашенного винограда сортов Каберне и Саперави. Их сахаристость при сборе не менее 20%. Мезгу, полученную из винограда нагревают но с одной особенностью. Брожение останавливают для того, чтобы содержание сахара не опускалось ниже 160 г/дм<sup>3</sup>. Это совершается посредством добавления в сусло спирта.

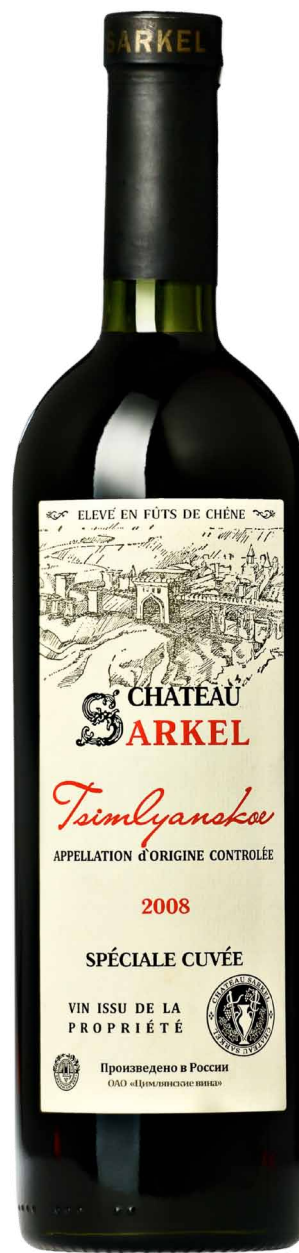
### Ароматические и вкусовые характеристики:

Цвет от интенсивно красного до рубинового или глубокого красного. Аромат гармоничный с тонами сливок и шоколада и с яркими черносливовыми тонами. Отличается полным, гармоничным вкусом с оттенками шоколада.

### Сочетания с едой:

Десерты (торты, желе), сухофрукты, орехи, твёрдые сорта сыра. Зимой кагор хорошо использовать в чуть подогретом виде ( 20 °С) в качестве согревающего напитка после долгого нахождения на холоде.

## ВИНО СТОЛОВОЕ СУХОЕ КРАСНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ «ШАТО САРКЕЛ ЦИМЛЯНСКОЕ»



### Сорта винограда:

Цимлянский черный, и Плечистик

### Регион производства:

Цимлянский район, Ростовская область, Россия

### Метод производства:

Вино изготовлено по классической технологии и выдержано в дубовых бочках не менее 6 месяцев.

### Ароматические и вкусовые

#### характеристики:

Цвет глубокий темно-рубиновый . Аромат чистый с терново-вишневыми тонами, фруктово – ягодными оттенками и нотками черной смородины. Вкус сбалансированный хорошо сбалансированный и полный.

### Сочетания с едой:

Подается слегка охлажденным (14-16 °С) к жареной рыбе, колбасным изделиям и холодным мясным закускам, белому мясу, птице-гриль, мягким сильным сырам.



# ДИНАМИКА УСПЕХА



Активная инвестиционная политика позволила за последние пять лет увеличить производство с 5 до 11 миллионов бутылок в год. Площадь наших виноградников достигла за то же время 1000 гектаров, что почти в три раза больше, чем таковых имелось в 2006 году. Так же увеличился урожай винограда с 1800 до 5500 тонн.

Мы инвестировали 10 миллионов долларов США в модернизацию предприятия за последние 3 года и будем продолжать инвестировать, чтобы производить продукты высочайшего качества для наших клиентов.

