

Саук-Дере: волшебство вина



В результате кропотливого труда нескольких поколений виноградарей и виноделов из маленькой, тонкой веточки виноградной лозы сотворен тот янтарный напиток, что искрится в вашем бокале.

Винодельческое хозяйство ООО АФ «Саук-Дере» расположено в красивой предгорной части Крымского района, Краснодарского края, одной из возвышенностей, откуда открывается такая манящая даль: что дух захватывает. Куда ни кинешь взгляд всюду разбегаются со склонов строчки виноградников, видны то буйная поросль мелкоколосья в низинах, то зеркальная гладь пруда. В туманной дымке маячат отлогие вершины гор Причерноморья. Начинает свою историю агрофирма с 1926 года, когда в горных известняковых породах одного из холмов начались выработки строительного камня, приведшие к образованию тоннелей. После выявления удивительных микроклиматических особенностей образовавшихся горных штолен, в течение последующих десятилетий был построен подземный винзавод. Обеспечивающий производство и созревание вин в подземной тиши на глубине 20 метров при постоянной естественной температуре зимой и летом 14-16 °С.

В настоящее время предприятие имеет 137 га виноградников, современных привитых Европейских клонов, из них Рислинг — 43 га, Шардоне — 36 га, Совиньон — 58 га. в ближайшие 5 лет намеренно посадить еще 800 га. виноградников.

Предприятие активно расширяет выпуск винодельческой продукции.

Приобретена и пущена в работу линия розлива тихих вин производительностью 3000 бутылок в час и сувенирная линия розлива производительностью 1500 бутылок в час производства Италия, ведется реконструкция здания для будущего шампанского производства, приобретается оборудование для первичной переработки винограда, и технологической обработки вина. В настоящее время в ассортименте выпускаемой продукции 14 наименований столовых натуральных вин, 8 наименований белых и 6 наименований красных сухих, полусухих, полусладких, пользующихся неизменной популярностью у потребителей.

О качестве вин выпускаемых АФ «Саук-Дере» сегодня свидетельствуют 9 золотых, 11 серебряных, 4 бронзовых медалей, имеются дипломы участников международных конкурсов вин. И наивысшую оценку Рислинг Саук-Дере урожая 1944 года был удостоен кубка Гран-при в 2004 году в Краснодаре на Межрегиональном конкурсе «Вина и напитки».

Особая достопримечательность Саук-Дере — единственная в России коллекция лучших марочных вин и коньяков, которые производились в СССР с 1952 года. О возрасте ее говорят полуистлевшие этикетки, пыль и паутина покрывающая бутылки на один десяток лет.

Дегустационный зал ООО АФ Саук-Дере всегда готов к приему гостей. Опытные специалисты — виноделы проведут Вас по уникальным подвалам, расскажут о технологии приготовления вин и предложат продегустировать продукцию завода.

«Алиготе Саук-Дере» 1991



Вино натуральное сухое белое. «Алиготе Саук-Дере» 1991 из винограда сорта Алиготе приготовлено по классической технологии, выдерживается не менее 1,5 лет в дубовой таре подвала Саук-Дере.

Цвет от светло-соломенного до светло-золотистого. Вино имеет мягкий, нежный вкус с легкой пикантной горчинкой. В нем отлично сочетается цветочный букет с мягкими тонами зрелости.

Гастрономическая сочетаемость: отличное сопровождение к морепродуктам, рыбе, белому мясу.

Рекомендуемая температура сервировки: 10-12°.

Содержание алкоголя: 11%.

«Каберне Саук-Дере»



Вино столовое сухое красное.

Насыщенное, округлое, полное, с мягкими танинами и вместе с тем деликатное вино с фруктовым ароматом, ярко выраженными тонами вишни, смородины, сливы и удивительной структурой, гармоничное, сбалансированное.

Гастрономическая сочетаемость: хорошее сопровождение к блюдам из баранины, говядины, утки, к блюдам с сушеными травами, типа розмарина и тимьяна, грибам, выдержанным сыром.

Рекомендуемая температура сервировки: 18-20 °С.

Содержание алкоголя: 12,5%.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

«Рислинг Саук -Дере» 1994

Вино натуральное сухое белое.

Вино изготовлено из классического немецкого сорта Рислинг Рейнский, который считается самым благородным из 22 разновидностей этого сорта, выращенного в Саук-Дере.

Вино сверкающего, золотистого цвета. В аромате прослеживается минеральный, цитрусовые и цветочные тона, ярко выражен свежий, минеральный тон. Вкус тонкий, с легкой кислотностью и слабой горечью в финале.

«Рислинг Саук -Дере» 1994 приготовлен по классической технологии, выдерживается не менее 1,5 лет в дубовой таре подвалов Саук-Дере. Награжден дипломом 1 степени «Золотой ритон» Кисловодск 2003 г., Кубком Гран-при Краснодар 2004г., бронзовой медалью Краснодар 2001г., серебром Анапа 1998г., Краснодар 2003г.

Гастрономическая сочетаемость: прекрасно сочетается с ракообразными, жареной рыбой, суши и цыпленком.

Рекомендуемая температура сервировки: 10-12 °С.

Содержание алкоголя: 11%.



«Мерло Саук-Дере»

Вино столовое сухое красное.

Имеет насыщенный аромат с оттенками лесных ягод и трюфелей. Во вкусе присутствуют оттенки красных и черных ягод, мощный фруктовый финал.

Гастрономическая сочетаемость: подают к блюдам из красного мяса, пасты, грибным блюдам.

Рекомендуемая температура сервировки: 18-20 °С.

Содержание алкоголя :12%.



Российское шампанское «Саук-Дере» Брют

Вино бледно-соломенного цвета получено из шампанских сортов винограда Алиготе, Рислинг, Пино-Блан и Шардоне.

Аромат насыщенный, с оттенками белых цветов, зеленого яблока и хлебной крошки. Вкус мягкий, с нотками зрелого персика, послевкусие длительное освежающее.

Гастрономическая сочетаемость: подается на аперитив к легким закускам, а также к блюдам из морепродуктов или белого мяса, фруктовым или ягодным десертам.

Рекомендуемая температура сервировки: 7-9 °С.

Содержание алкоголя: не менее 10,5%.



«Совиньон Саук-Дере» 1996

Вино натуральное сухое белое.

«Совиньон Саук-Дере» урожая 1996 г. - столовое сухое белое вино, приготовлено из винограда сорта Совиньон, выдержано в подвалах Саук-Дере. Имеет светло-золотистый цвет, выразительный многогранный букет с оттенками яблоневых цветов и выдержки. Вкус мягкий, гармоничный, свежий.

Гастрономическая сочетаемость: идеально подходит к блюдам из рыбы, белого мяса и выдержанных сыров.

Рекомендуемая температура сервировки :10-12 °С.

Содержание алкоголя: 11%.

