



С дегустацией!!! Обзорная экскурсия по Москве под пенные брызги шампанского!!!

В ходе обзорной экскурсии Вы побываете на расположенных в центре столицы старинных бульварах и улицах, проспектах и набережных. Экскурсовод расскажет об их древней истории, событиях, которые происходили в этих местах, проживавших здесь знаменитых людях. Вы увидите построенные много столетий назад церкви и храмы, а также выдающиеся образцы современной архитектуры. Также во время прогулки можно будет насладиться незабываемыми видами города, которые открываются с площадки Храма Христа Спасителя и с Воробьевых гор. В ходе экскурсии вы сможете пронаблюдать, как изменялась Москва на протяжении веков, узнать о настоящем и будущем столицы.

В продолжении нашей экскурсии, чтобы лучше почувствовать праздничное настроение, мы посетим московский комбинат шампанских вин. Шампанское вино королей или король вина - так говорят об этом напитке сами французы. Однако очень мало, кто знаком с историей его возникновения, историей развития производства, технологией, а, соответственно, правилами выбора этого потрясающего напитка. Обо всем этом Вы узнаете, посетив Московский Комбинат Шампанских Вин одно из старейших и почтеннейших предприятий отрасли. Вы увидите, как происходит шампанизация, розлив, укупорка и отделка шампанского, производимого резервуарным методом, а так же как делается классическое шампанское. «Шампанское – вино королей или король вина» - так говорят об этом напитке сами французы. Ну, и наконец, все попробуете – и вино, из которого готовятся купажи и шампанское уже приготовленное, но не разлитое по бутылкам и в конце экскурсии шампанское, приготовленное классическим методом. В конце экскурсии все, что Вам понравилось можно будет приобрести в фирменном магазине при Комбинате, цены в котором Вас приятно удивят.

ЭКСКУРСИОННАЯ ПРОГРАММА

1. Встреча на проходной.
2. Переход непосредственно на производство по застекленной галерее, откуда можно будет увидеть различные цеха Комбината.
3. Осмотр виноматериального цеха и рассказ о том, откуда поступает вино, как оно фильтруется, хранится и купажируется. Дегустация (сидя за столом) различных сортов вина, из которых потом делается шампанское. Рассказ об истории возникновения, этапах производства, вкладе различных виноделов и государственных деятелей в создание этого исключительного напитка. Прозвучит так же и рассказ о том, как «шампанское стало русским».
4. Переход в цех шампанизации (по дороге показ лаборатории). В цехе шампанизации рассказ о технологии приготовления резервуарным методом, как непрерывным, так и периодическим. Фуршетная дегустация уже готового шампанского непосредственно из «крана».
5. Переход в цех розлива, показываем, как разливаются и укупориваются бутылки с ответами на вопросы.
6. Переход в цех отделки, где бутылки «одеваются» в этикетки и колпаки.
7. Переход в «коллекцию». Дегустация, сидя за столом, шампанского, произведенного классическим методом. Рассказ о том, как «читать» этикетки не только российские, но и зарубежные.
8. Посещение фирменного магазина при Комбинате.

Стоимость тура– 1950 руб./чел.