



Подарок
к юбилею
столицы
2 СТР.



Эковино:
перспективы
тренда
3 СТР.



Свои места
на рынках
мира
5 СТР.

декабрь • 2016 год

AMBASSADOR



MINSK GRAPE WINES FACTORY
МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН

news

Награда ЗА ТРУД

Приятное известие поступило в нашу компанию 24 ноября – в этот день указом Президента Александра Лукашенко медалью «За трудовые заслуги» награжден генеральный директор ЗАО «Минский завод виноградных вин» Иван Троцкий.



Как подчеркивается в документе, Иван Николаевич удостоен государственной награды за многолетнюю плодотворную работу и достижение высоких производственных показателей.

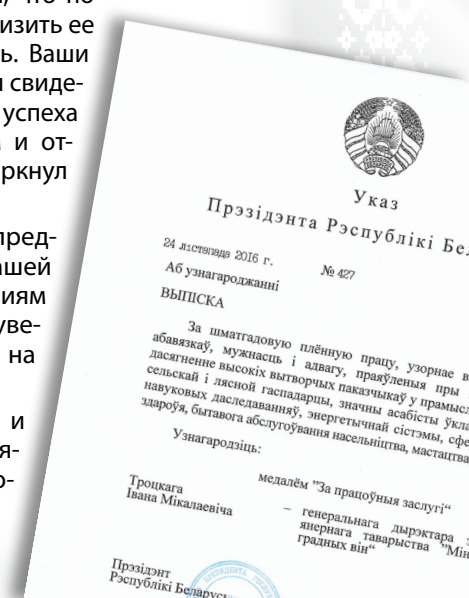
Государственными наградами награждены работники различных сфер по итогам завершившейся пятилетки. Как подчеркнул глава государства, вручая 2 декабря ордена и медали награжденным, это был непростой этап в развитии нашего общества. «В целом за этот период Беларусь сделала определенный шаг вперед в своем развитии. И здесь огромная заслуга людей, которые кропотливо трудились изо дня в день, приумножая достояние нашей страны», – заявил Александр Лукашенко.

Теплые слова признательности Александр Лукашенко адресовал тем, кто связал свою профессиональную судьбу с производственной сферой. Это работники предприятий, которые сегодня по праву считаются белорусскими брендами. «Их продукция востребована не только в нашей стране, но и далеко за ее пределами.

На предприятиях активно внедряются перспективные разработки, новые технические решения, что позволяет повысить качество продукции, снизить ее себестоимость, энерго- и ресурсоемкость. Ваши достижения в нынешнее непростое время свидетельствуют о том, что настоящим залогом успеха являются инициатива, профессионализм и ответственное отношение к делу», – подчеркнул белорусский лидер.

Слова Президента адресовались представителям различных предприятий нашей страны, но они применимы и к достижениям «Минского завода виноградных вин», уверенно занявшего лидерские позиции на отечественном рынке.

Коллектив нашего предприятия и компании-партнеры искренне поздравляют Ивана Николаевича с заслуженной государственной наградой!



Дорогие друзья!

Пройдет всего несколько дней, и календары начнут отсчитывать новый, 2017, год.

Очередного года в истории нашего виноделия, но, безусловно, важнейшего места на белорусском рынке.

Уходящий год в силу негативных тенденций в развитии экономики нашей страны и стран-соседей оказался не самым простым для нашего предприятия. Снижались спрос на внутреннем рынке, периодически возникали проблемы и у партнеров, поставляющих нашу продукцию за рубеж. Но наше предприятие с честью и достоинством справилось с вызовами времени. Мы укрепили свои позиции на белорусском рынке, нашли новые возможности для расширения экспорта нашей продукции, вышли на новые рынки. Мы предложили нашим покупателям ряд новых, в том числе и эксклюзивных, продуктов самого высокого качества, которые получили тут же положительный отклик покупателей. Наше предприятие вошло в пятерку

крупнейших налогоплательщиков Минска.

Все это стало возможным благодаря добросовестному и честному труду каждого работника нашего предприятия, ответственному и зрелому отношению к выполнению поставленных перед нами задач.

Самое главное – мы сохранили коллектив настоящих профессионалов, искренне преданных нашему общему делу и интересам предприятия. Это позволяет нам, несмотря на год, уходящий, уверенно и смело заглядывать в день завтрашний.

Уважаемые коллеги!

Позвольте искренне, от всей души поздравить вас с наступлением Нового года и приближающимися праздниками Рождества!

Пусть волшебные новогодние дни будут для вас и ваших родных, друзей и близких яркими и радостными, веселыми и беззаботными! Пусть весь 2017 год вам не изменит удача! Пусть неизменными

ваши спутниками будут любовь и счастье, здоровье и успех!

Желаю, чтобы в пузырьках шампанского в бокалах, поднятых в новогоднюю ночь, отражались ваши исполненные мечты и стремления, ваше материальное благополучие и уверенность в завтрашнем дне! Пусть для вас будет потрясающим и восхитительным, головокружительным и легким букет наступающего года!

С Рождеством и Новым годом, дорогие друзья!

Генеральный директор
ЗАО «Минский завод виноградных вин»
Иван Троцкий



in vino veritas



НОВИНКИ

Подарок К ЮБИЛЕЮ

Юбилерам у нас принято дарить самые значимые подарки. А если юбиляр – столица страны, а возраст уважаемого именинника 950 лет, то подарок нужен особый. Именно таким станет для покупателей и гостей Беларуси премиум водка «Мѣнскъ» – новинка, выпущенная нашим предприятием к юбилею Минска.

Минск будет праздновать юбилей в следующем году, и специально к этой дате была создана наша премиальная водка «Мѣнскъ». В оформлении продукта использованы приемы «исторической» стилистики, подчеркивающие традиции древнего города. Так, сама надпись «Мѣнскъ» и тексты выполнены специальными, ныне вышедшими из употребления шрифтами, а также с употреблением букв старославянского и старобелорусского алфавитов. Например, в названии премиальной водки использована буква «ѣ» – «ять», поскольку в летописях одни из самых первых упоминаний о Минске (Менске) были написаны именно таким образом.

Почти за тысячу лет своего существования город оказался в центре не только многочисленных исторических событий, но и обрел собственные, из поколения в поколения передающиеся легенды. Так, происхождение названия города «Мѣнскъ» связывают с именем легендарного мельника-богатыря – Менеска. На берегу Свислочи он построил огромную каменную мельницу, в которой мука мололась не из зерна, а из камней. Никто и никогда не видел таинственного мельника, люди лишь слышали, как с мельницы доносились музыка, песни и крики шумного застолья. А в полночь каменная мельница срывалась с места и разъезжала по дорогам в окрестностях города. И каждый встречный вынужден был входить на волшебную мельницу, пополняя веселую дружину Менеска...

На нашем предприятии легенда о мифическом основателе города была переосмыслена и использована в творческом ключе. Так, новая тех-



Над плынную цёмнай Свіслачы сівой,
У месцы, дзе злучаліся Нямігі берагі,
Святкуе сьлыны горад юбілей адметны свой,
І «Мѣнскъ» каштуе – падарунак дарагі!

нология обработки нашей водки предусматривает использование реликтового камня – природного черного кремня. Исстари черный камень использовали для придания воде исключительной чистоты и наделяния ее особыми, магическими и лечебными свойствами. Внедрение отголосков старинных рецептов в самые современные технологии производства водки «Мѣнскъ» не только подчеркивает исторические традиции в философии создания продукта, но и является абсолютно уникальным предложением на белорусском рынке. И если кремневую водицу пробовали многие, то кремневую водку – вряд ли...

Кстати, подчеркивая исторические традиции нового продукта, бутылка премиальной водки «Мѣнскъ» получила измерение объема не в привычной ныне метрической, а в старославянской системе измерений: в ведрах. Именно так отмеряли объем напитков наши предки.



«Советское шампанское»: стильная строгость традиции

Покупатели обратили внимание – в конце ноября на полках магазинов появилось произведенное нашим предприятием «Советское шампанское» в новом оригинальном оформлении.

Стильная и строгая бутылка темного стекла, лаконичный минимализм дизайна этикетки, рельефный колпачок без рисунка... Новый продукт выглядит исключительно элегантно и просто «дышит» благородством традиционного шампанского. И не случайно на этикетке внимательный покупатель обратит внимание на сло-

во «premium» – при производстве нового продукта используются только премиальные французские дрожжи!

Это новый вид шампанского, который будет продаваться параллельно с полюбившимся уже «Советским шампанским» ТМ AMBASSADOR. Подчеркивается, что новое шампанское производится исключительно по традиционным «советским» стандартам, разработанным в СССР в первой половине 20 века.

В линейке представлено три наиболее популярных вида шампанского – брют, полусухое и полусладкое.



Заместитель генерального
директора по ко-м.перспектив.и.вспросам
Карелев Сергей Михайлович.

Уважаемые коллеги!
Искренне поздравляю Вас с Новым
годом! Желаю, чтобы этот год был
продолжением лучших тенденций года предыду-
щего, чтобы в нем осуществлялись планы
и сбывались мечты! Пусть каждый новый
день заряжает Вас энергией и вдохновляет
на новые позитивные мысли и поступки!



Вино с приставкой «ЭКО»

В начале сентября в продажу поступило вино с маркировкой «ЕКО» ТМ «AMBASSADOR». Этот проект оказался настолько же уникальным для Беларуси, насколько и долгожданным.

Отметим, что виноматериал для производства линейки вин ЭКО ТМ «Амбассадор» сертифицирован на соответствие требованиям регламента совета Европейского Союза №834/2007 как экологический.

В линейке – четыре вида эквина урожая 2014 года:

- вино виноградное натуральное белое сухое «Мускат-Оттонель»;
- вино виноградное натуральное красное сухое «Каберне-Совиньон»;
- вино виноградное натуральное белое полусладкое «Мускат-Оттонель»;
- вино виноградное натуральное красное полусладкое «Каберне-Совиньон».



ЗАО «МЗВВ» занимает трендовую нишу на рынке, замещая импорт белорусским товаром



Экологичность продуктов питания и напитков, которые мы употребляем в пищу, становится требованием времени. В мире есть опыт крупного производства экопродуктов, которое к тому же может быть коммерчески успешным. О том, благодаря чему производство экологической продукции может быть экономически выгодным и как естественные природные продукты становятся брендом сегодняшнего времени, рассказали эксперты во время круглого стола в пресс-центре БЕЛТА. В разговоре участвовал генеральный директор «ЗАО «Минский завод виноградных вин»» Иван ТРОЦКИЙ, и вот о чем говорил Иван Николаевич.

О БРЕНДЕ AMBASSADOR ECO

Экологическим, или органическим, вино обычно называется при соблюдении определенных правил и технологий на всех этапах производства – от выращивания лозы до розлива готового продукта по бутылкам. И мы можем действительно гордиться тем, что в сотрудничестве с нашими давними и надежными партнерами из Молдовы сумели первыми на отечественном рынке предложить белорусскому покупателю виноградное вино AMBASSADOR ECO.

В Европе производство экологического вина – это новый, но уже набравший высокую популярность тренд, который развивается более десяти лет. Во Франции, Италии, Испании есть немало виноградников, где фермеры готовы показать, как выращивается экологический виноград, как собирается ягода, а затем создается вино. Не так давно магазины винной экопродукции появились также в Германии, Швейцарии, Австрии и Чехии.

Так что тенденция, которую мы с молдавскими партнерами вовремя поддержали и которой пытаемся следовать, – действительно новый тренд постиндустриального века, актуальный вектор развития для винодельческой отрасли.

Хочу подчеркнуть, что процесс производства таких вин сложен и требует достаточно высоких экономических затрат, в том числе и по временным параметрам.

О ПАРТНЕРАХ ИЗ МОЛДОВЫ

Для того чтобы на белорусском рынке появилась, наконец, продукция под торговой маркой AMBASSADOR ECO, мы несколько лет скрупулезно работали с нашими молдавскими партнерами из компании Vinaria din Vale, чтобы учесть каждую деталь производственного процесса.

«ЗАО «Минский завод виноградных вин» уже на протяжении 16 лет является стратегическим партнером молдавской компании Vinaria din Vale. Такое длительное партнерство позволяет нам не только предлагать на рынке традиционную продукцию, но и совместно развивать инновационные продукты.

Хочу отметить, что нашему партнеру Vinaria din Vale принадлежит свыше 1,2 тыс. га виноградников – это более 3 млн кустов лозы. Кроме того, молдавской компании принадлежат три завода первичного виноделия, то есть наши партнеры занимаются выращиванием и переработкой винограда, производством виноматериала, а также его транспортировкой.

Первый урожай экологического винограда сортов «каберне-совиньон» и «мускат-оттонель» был получен осенью 2014 года. Именно из этого винограда произведена линейка продукции ECO торговой марки AMBASSADOR. На прилавки белорусских магазинов мы поставили четыре вида продукта урожая 2014 года.

О КАЧЕСТВЕ ЭКОВИНА

Специалисты считают экологическое вино более интересным. Его вкус и аромат тоньше, оно содержит дополнительные нюансы и оттенки. И я соглашусь: вкус и аромат вин AMBASSADOR ECO более тонкий, свежий и сортовой.

А о том, как обеспечивается качество вина при транспортировке и бутилировании, отвечу кратко: нам помогают современные технологии. Компания Vinaria din Vale имеет автопарк современных виновозов-термосов из нержавеющей стали, которые каждую неделю доставляют в Минск новую партию вина из Молдовы. Эти машины обеспечивают необходимый температурный режим при перевозке, поэтому и в зимнюю стужу, и в летнюю жару виноматериал сохраняет оптимальную температуру. А специальная нержавеющая сталь не вступает в реакцию с напитком, поэтому виноматериал сохраняется в первозданном виде – таким, каким его сделали молдавские виноделы.

«ЗАО «Минский завод виноградных вин»» имеет современное европейское оборудование для хранения, обработки и бутилирования вина. При этом мы применяем новейшие технологии холодного розлива – вино не подвергается при бутилировании термической обработке, что позволяет сохранить весь букет его вкуса и аромата. Ведь те производители, которые не имеют этой технологии, вынуждены нагревать вино перед розливом до 55 градусов. Можете представить себе, насколько вкус напитка, бутилированного таким образом, отличается от первоначального!

Минский завод имеет сертификат соответствия системы на основе анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР). А с 2012 года производство на предприятии сертифицировано по стандарту СТБ ИСО 22000.

О ПЕРСПЕКТИВАХ ЭКОПРОДУКЦИИ

«ЗАО «Минский завод виноградных вин»» вино производит импортозамещающую продукцию, которая занимает важное место на рынке и помогает экономить стране огромные валютные средства. Приведу только две цифры. В 2000 году, то есть до появления в магазинах продукции Минского завода виноградных вин, в Беларуси 95% виноградных вин были импортными. Сегодня 80% продаваемых в стране виноградных вин – белорусского производства. Можете представить объемы валюты, сэкономленной по программам импортозамещения.

Наши люди активно путешествуют по разным странам, и культура потребления вина с каждым годом получает все большее развитие и распространение в нашей стране. И если тренд к потреблению экологических продуктов становится все более сильным в западных странах, эта тенденция находит свое отражение и в Беларуси. Посмотрите, как активно производители различных продуктов стали использовать различные «зеленые» значки для маркировки своих товаров. И мы уверены, что наша новая продукция будет оценена белорусскими покупателями.

Производство экопродукции – конечно же, удовольствие не дешевое. Только на урожайности производители теряют треть объема производства. Поэтому экологические продукты по определению будут несколько дороже аналогов. Но если думать о развитии рынка, об укреплении своих позиций, о выборе, которого достоин белорусский покупатель, то упустить эту нишу мы позволить себе не могли.

Считаю, что у экологических продуктов есть прекрасные перспективы. Мы любим и ценим наших покупателей и поэтому стремимся в полной мере обеспечить внутренний спрос на белорусском рынке качественной продукцией. Уверен, что AMBASSADOR ECO из экологического винограда станет и своеобразным брендом страны: зарубежные гости с интересом попробуют нашу продукцию, так что в определенной степени новая линейка будет способствовать развитию гастрономического туризма в Беларуси. При этом не исключено, что у таких продуктов окажется и достаточно высокий экспортный потенциал. По крайней мере, уже сегодня этой продукцией заинтересовались наши партнеры из различных стран дальнего и ближнего зарубежья.

Инновационная продукция будет обязательно пользоваться спросом на мировом рынке, и мы хотим, чтобы на этикетках нашего вина была надпись «Сделано в Республике Беларусь».



Главный бухгалтер
Мираико Валентина Бобославовна

Дорогие коллеги!
Пусть наступающий Новый год принесет каждому из нас благополучие, много радости и больше светлых дней в жизни.
Пусть этот год радует нашу компанию победами и новыми успехами! Пусть год грядущий опьянит нас счастьем и везением во всем! С Новым годом!





НОВОСТИ КОМПАНИИ

Доставку обеспечим!

Автопарк нашей компании пополнился собственными грузовыми автомобилями для перевозки готовой продукции.

На первом этапе было закуплено два малотоннажных автомобиля Mitsubishi грузоподъемностью 3,5 тонны. Это было сделано для оптимизации затрат на грузоперевозки, а также для более оперативных отгрузок продукции потребителям.

Практика эксплуатации автомобилей показала, что развитие транспортного направления в нашей компании имеет определенные перспективы. Маневренные грузовики позволяют обеспечить доставку продукции практически любому потребителю, при этом отгрузка товара может производиться мелкими и сборными партиями, а затраты на перевозку оказываются гораздо ниже, чем при использовании сторонних перевозчиков.

В данный момент приобретено еще две аналогичные машины.

Настоящая НАРОДНАЯ МАРКА

Продукция ТМ AMBASSADOR награждена престижной национальной премией «Народная марка» – в категории «производитель вина». Другой бренд предприятия, «НАЛІБОКІ», стал финалистом этого престижного национального конкурса.

Отметим, что конкурс проводится, а национальная премия «Народная марка» вручается под патронажем Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь.



Бренды-победители были определены путем открытого голосования жителей Беларуси. Анкеты для голосования были размещены в печатных СМИ и в сети интернет. Тираж только печатных анкет составил более 2 млн экземпляров. Анкета была открытой – то есть она не содержала вариантов ответа. Таким образом, потребители товаров и услуг самостоятельно определяли, кто достоин стать обладателем звания «Народная марка».

Победители определялись простым большинством голосов в каждой из номинаций премии. Для присуждения титула «Народная марка» необходимо было набрать не менее 15% голосов от количества проголосовавших.

Данные голосования утвержда-

лись на заседаниях наблюдательного совета конкурса, в состав которого входили представители Палаты представителей Национального собрания Республики Беларусь, Министерства антимонопольного регулирования и торговли, общества защиты прав потребителей, телеканала ОНТ, печатных СМИ, исследовательских компаний, а также профессионального рекламного и маркетингового сообщества.

Телеверсию церемонии награждения победителей премии – концертное шоу «Народная марка» – можно будет увидеть в эфире телеканала ОНТ в период новогодних праздников.



НОВИНКИ

Jean-Jacques Legrande: бургундский шарм

В ноябре на полках появились два новых вида продукции – марочные вина Jean-Jacques Legrande урожая 2013 года в бургундской бутылке. На строгой этикетке красуется латинская надпись – *sigillum uvarum vitis*, «печать виноградной лозы». Тем самым подчеркивается: создавая это вино, наше предприятие придерживалось неизменных традиций классического французского виноделия.

Вино виноградное натуральное сухое белое марочное «Шардоне» – это изыскан-

ный напиток золотисто-соломенного цвета из одноименного французского сорта винограда. Обладает яркими фруктовыми нотами и пикантной горчинкой в послевкусии, типичной для вин «шардоне». В аромате присутствует легкий букет луговых трав с тонами барбариса и ноткой дыни. Это вино рекомендуется подавать охлажденным к разнообразным блюдам из морепродуктов и овощным салатам.

Вино виноградное натуральное сухое красное марочное «Каберне-Совиньон» – это плотное марочное вино темно-

рубинового цвета из одноименного французского сорта винограда. Обладает характерным терпким вкусом с тонами красной смородины, паслена и сафьяна, с мощным шелковистым послевкусием. Аромат изысканный, «породистый», сортовой. Это вино рекомендуется подавать к мясным блюдам, дичи, салатам. Наиболее полно вино раскрывает свои свойства при комнатной температуре.

Оба вида вина выдержаны в бочках из французского дуба – и это тоже дань классическим винодельческим традициям.



«ПИРОСМАНИ»: чудесные контуры Грузии



Линейка грузинских вин, выпускаемых нашим предприятием и пользующихся огромным спросом у потребителей, пополнилась двумя новыми видами полусладких натуральных вин – «Пиросмани» белым и «Пиросмани» красным.

Расскажем о них чуть подробнее. Виноградное натуральное полусладкое белое «Пиросмани» – это хорошо сбалансированное вино золотисто-соломенного цвета с тонким ароматом желтых слив. Это традиционное лакомство Кавказа очень популярно в грузинской кухне, а потому придает вину особый местный колорит. Вкус получается мягкий, сладкий, но с освежающей кислинкой. Напиток будет отлично

сочетаться с десертами, выпечкой, мороженым, со свежими фруктами, а также со сливочными сырами, рыбой и морепродуктами – там, где требуется особенная легкость. Рекомендуется подавать охлажденным до 8 – 10 °С.

А виноградное натуральное полусладкое красное «Пиросмани» – это прекрасное полусладкое вино гранатового цвета с гармоничным бархатистым вкусом и долгим послевкусием. Отметим, что в букете этого напитка присутствуют легкие тона черешни и черной смородины, придающие пикантность его богатому послевкусию. Превосходно сочетается с фруктами, сладкими десертами, а также с плотными мясными блюдами. Температура сервировки – 10 – 12 °С.



Заместитель генерального директора по экономическим и правовым вопросам
Мисюев Иван Александрович

Уважаемые коллеги!
Праздник Нового года у каждого из нас ассоциируется с запахом ели, вкусом шампанского и мандаринов, взрывом хлопушек и стилизованным настроением! Пусть – с новыми планами, идеями и начинаниями.
Желаю, чтобы все задуманное сбывалось, чтобы все, о чем мечтаешь, в Новом году было воплощено в жизнь!



ИНТЕРВЬЮ

Плацдарм НОВЫХ РЫНКОВ



Развитию экспортного потенциала белорусской промышленности уделяется внимание на самом высоком уровне. И это не случайно – мощности современных производств позволяют выпустить продукции гораздо больше, чем можно потребить на внутреннем рынке, поэтому поставки отечественных товаров за рубеж приобретают важнейшее значение. Особенно актуальна эта проблема для предприятий алкогольной отрасли – острейшая конкуренция на перенасыщенном внутреннем рынке заставляет производителей искать новые возможности для увеличения производства и продаж. Как в этих непростых условиях работает наша компания? На вопросы корпоративной газеты ответил начальник отдела экспорта ЗАО «Минский завод виноградных вин» Виталий ЯВОРСКИЙ.

– Виталий, с какими показателями по экспортной деятельности завершает год компания? Удалось ли увеличить объемы поставок готовой продукции за рубеж?

– Нарастивание объемов экспорта действительно является приоритетной задачей для многих белорусских производителей, и наша компания не исключение. Отмечу, что кроме наращивания объемов производства экспорт обеспечивает нам поступление валютных средств, необходимых для закупки виноматериалов, а также комплектующих. Поэтому на предприятии ведется постоянная работа по поиску новых рынков и новых партнеров в зарубежных странах. Способствует развитию экспорта и активное участие нашей компании в выставочной деятельности, в международных дегустационных конкурсах, на которых наша продукция неоднократно удостоивалась самых высоких наград. Ведь узнаваемость бренда – очень важная составляющая для успешного продвижения на зарубежные рынки.

Полных данных по итогам года еще нет, но имеющаяся статистика свидетельствует: темп роста экспорта в 2016 году по сравнению с 2015 годом составит 250%. Иными словами, в уходящем году мы сумеем увеличить экспорт в 2,5 раза!

– Безусловно, впечатляющий результат, который обеспечивается напряженной работой с зарубежными

партнерами. Какие новые рынки были в этом году освоены и какие перспективные планы есть у вашего отдела на новый, 2017, год?

– В нашем отделе сегодня трудится четыре человека, но согласованная работа действительно приносит достойные результаты.

Так, в 2016 году нами были освоены новые рынки, которые по своим масштабам и возможностям могут считаться исключительно перспективными, – это Турция, Китай и Чили.

Ну а первое место в разрезе объема экспортных поставок нашего предприятия в 2016 году занимала Российская Федерация. И могу отметить, что во многом нам удалось преодолеть спад продаж в Россию, который был вызван известными экономическими причинами.

В перспективе планируем расширить географию экспорта за счет поставок крепкого алкоголя в Канаду и США – уже сегодня в этих странах регистрируются наши торговые марки, ведутся переговоры с потенциальными партнерами.

Немаловажно отметить, что поставки нашей компанией осуществляются как лидирующим странам мира, так и регионам, потенциал которых ранее не был использован отечественными производителями. Так, в этом году мы осуществляли продажу продукции в Нахичеванскую Автономную Республику – эксклав в составе Азербайджана,

в котором проживает всего 300 тыс. человек. Но мы нашли в этом небольшом регионе перспективных партнеров.

В целом в 2016 году география экспортных поставок нашего предприятия представлена 20 странами.

– Виталий, а есть ли зарубежные партнеры, которых вам хотелось бы особенно отметить по итогам нынешнего года?

– Хороших и надежных партнеров мы имеем во многих странах мира. Но особенно хотел бы отметить нашего партнера в Израиле – компанию «AGGG Israel (Gabriel Gaon)». Благодаря сотрудничеству с этой компанией мы успешно представлены на рынке Израиля не только «Советским шампанским», традиционно хорошо продаваемым в этой стране, но и водкой, а также виноградным вином.

– Кстати, а какая продукция компании пользуется наибольшим спросом на экспортных рынках?

– Лидерство в экспортных поставках, безусловно, занимает водка, но значительными темпами увеличивается доля продаж ликеров, бальзамов и виноградных вин.

– Виталий, на ваш взгляд, какие новые направления деятельности нашей компании способствовали развитию экспортного потенциала предприятия?

С Новым Годом!

На работу, как на праздник.
Мы спешим из года в год.
Куча дел, больших и важных.
И толпа клиентов ждет.

Мы желаем всем успеха
И успеха в труде.
Чтобы не было помех,
Чтобы везло всегда, везде.

Чтобы выросла зарплата,
На семью хватало сил.
Поздравляем с Новым годом
Весь наш дружный коллектив!

Отдел экспорта

– В 2016 году Минский завод виноградных вин приступил к производству на экспорт не только известных собственных торговых марок, таких как «Сваяк» или «Налибокi», но и новой продукции, которая впервые появилась в нашем производственном портфеле. Так, мы выпускаем водку «private label», то есть собственные торговые марки литовской сети «IKI» – это водки под названиями «Leader» и «Корона». В этом году начато производство и экспортные отгрузки водки под ТМ «Белый заяц».

Следует также отметить, что мы производим на экспорт всемирно известную водку под ТМ «Русский размер», которая с нашего предприятия поставляется во многие страны СНГ.

Приоткрою завесу и над еще одним очень интересным проектом – как раз сейчас ведутся переговоры относительно розлива и экспортных поставок в 2017 году в страны СНГ и Европы водки ТМ «Gerard Depardieu» – производство этого продукта, как видно из названия, будет налажено с участием всемирно известного французского киноактера и винодела г-на Жерара Депардье.

НОВИНКИ

«ЧЕРНЫЙ ЗНАХАРЬ» с сибирским характером

В начале сентября вышел новый вид бальзама известной линейки нашего предприятия «Черный знахарь» – «Черный знахарь. Сибирский». И бальзам, нужно отметить, получился поистине с крепким характером!

Этот уникальный бальзам крепостью 40° создан по старинным рецептам на основе экстрактов душистых настоев целебных трав, плодов и кореньев. Натуральные вещества, которые в нем содержатся, придают этому напитку широчайшую гамму всевозможных вкусовых оттенков и невероятно гармоничный и богатый аромат. Завораживает и особый, насыщенный цвет бальзама, словно впитавший темно-янтарную силу древней нетронутой тайги.

Этот бальзам приятно пригубить после еды. Он будет особенно хорош в сочетании с чаем или кофе – его стоит добавлять в эти напитки для улучшения вкуса и ароматизации.

Также его можно использовать в малых дозах в составе коктейлей – буквально несколько капель, чтобы не перебить вкус и аромат остальных ингредиентов.

Кроме того, бальзам «Черный знахарь. Сибирский» можно подавать в ликерной рюмочке отдельно к кофе, добавлять в десерт, в мороженое.

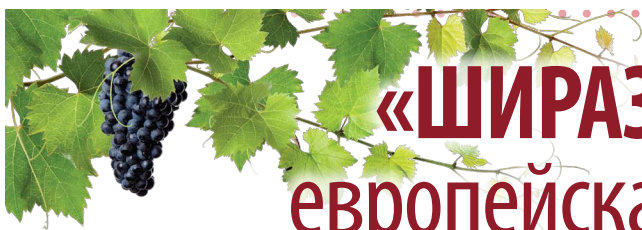
Бальзам можно подавать и в чистом виде в качестве аперитива или дижестива в маленькой стопке или рюмке.

Стоит отметить, что линейка бальзамов «Черный знахарь» уже получила высокую оценку потребителя, подтверждаемую отзывами как в интернете, так и на дегустациях продукта.





НОВОСТИ КОМПАНИИ



«ШИРАЗ» И «МОСКАТЕЛЬ»: европейская грация

В октябре на прилавках торговых точек появились два вида натуральных виноградных вин «Шираз» и «Москатель», которые уже хорошо известны покупателям, в стильном европейском оформлении и оригинальной бутылке объемом 1 литр.

Линейка состоит из двух видов, которые выбраны не случайно:

Вино виноградное натуральное полусладкое белое «Москатель» – это золотистое вино со сладким ароматом и нежным вкусом из одноименного сорта винограда, знаменитого во всем мире. Оно особенно ценится женщинами – за особую легкость, невесомость. Попробовав глоток, так и хочется закружиться в феерическом танце с галантным и сильным кавалером...

А вино виноградное натуральное полусладкое красное «Шираз» – это классическое вино из одноименного сорта винограда, исторической родиной которого считается Иран, получившее сегодня широкое распространение и залуженное внимание публики. Вино славится своей яркостью, темпераментностью, но одновременно и отменно сбалансированным вкусом, удовлетворяющим потребности истинных ценителей напитка.



*Заместитель директора
по производству
Брестского филиала
ООО «Винница Валентина Владимировна»*

Коллеги!

*Примите мои самые сердечные поздравления
с Новым годом и Рождеством!*

*Пусть наступающий год будет для всех нас
успешным и удачным, счастливым и радост-
ным! Пусть успешно развивается наша ком-
пания, пусть и впредь укрепляются ее позиции на
рынке, пусть растет и ширится благосклонность
наших покупателей!*

*Виноделы часто говорят о вкусе, аромате и
крепости своих напитков. Пусть же
в наступающем году каждый из нас ощутит
богатый вкус материального благополучия, ясный
букет собственных стремлений и желаний
и неоспоримую крепость здоровья!*

С праздником, друзья!



«ХЛЕБНОЕ ВИНО»: мини-порция



Ассортимент продукции «Классическая коллекция. Хлебное вино» пополнился новым объемом – 0,2 литра.

Небольшая удобная фляжка, которую будет очень комфортно захватить в дорогу, – полный аналог полулитровой версии продукта. А высокие вкусовые и качественные характеристики, конечно же, в новом объеме остались неизменными.

«ПЕРВОГОН»: классика жанра

Новый оригинальный продукт «Первогон. Ржаной» произведен на Брестском филиале ЗАО «Минский завод виноградных вин». Это традиционный ржаной дистиллят самого высокого качества и отменного аромата и вкуса.

«Первогон» – это традиционный белорусский крепкий алкогольный напиток, приготовленный методом классической дистилляции в медном перегонном кубе. Отборное ржаное зерно и бережная неторопливая дистилляция создают щедрый вкус и аромат теплого домашнего хлеба. Описать словами это чудо тем, кто не пробовал только что выгнанного напитка у еще дымящегося аппа-

рата, невозможно! Но создателям «Первогона» удалось сполна передать неповторимые особенности белорусского национального напитка.

Кстати, каждая бутылка «Первогона» имеет свой индивидуальный номер в нижней части лицевой этикетки. Этим подчеркивается эксклюзивность и необычность нового продукта, рассчитанного на истинных ценителей натуральной перегонки.

Подскажем, что вкус и аромат ржаного «Первогона» наиболее полно раскрывается именно при комнатной температуре. Поэтому охлаждать продукт перед употреблением не рекомендуется – попробуйте его настоящим!



Где живет «ФАЗАН»

В продаже в магазинах по всей стране уже появилась водка классическая «Фазан», производство которой начато в августе на Брестском филиале ЗАО «Минский завод виноградных вин». Это совершенно новый продукт в нашей производственной линейке.

Как уже подчеркивалось, «Фазан» – классическая водка с традиционным мягким вкусом. Эту непревзойденную мягкость обеспечивает гармоничный купаж щедрого зернового спирта «Белальфа» и кристальной артезианской воды. Дополнительную нежность этой водки подчеркивают легкие нотки лимона.



«УТИНАЯ ОХОТА»: единение с природой

В июле на Брестском филиале ЗАО «Минский завод виноградных вин» начато производство водки «Утиная охота». Качественный продукт с несколько лирическим названием – это настоящая находка для теплых мужских компаний, ценящих дружеское общение на природе.

Пусть ружья останутся нерасчехленными, а удочки так и пролежат в багажнике – важнее тот задушевный и искренний разговор, который только и возможен среди настоящих друзей. А «Утиная охота» поможет засидеться у костра до рассвета...

Натуральный вкус водки «Утиная охота» рождается из отборного зернового спирта «Белальфа» и чистой артезианской воды. Свежий и мягкий характер этой водки формируется благодаря сложному купажу и бережной, неторопливой очистке березовыми углями.

«Утиная охота» действительно создана для душевных моментов на природе в кругу добрых друзей. И даже если от охоты вы далеки, с «Утиной охотой» стоит познакомиться непременно!

