



MINSK GRAPE WINE FACTORY

МИНСКИЙ ЗАВОД ВИНОГРАДНЫХ ВИН

EST. 2000

AMBASSADOR

НАШИ ДОСТИЖЕНИЯ

Два золота и два серебра
«Продэкспо-2019»



с. 2 ►

НАШ МАРКЕТИНГ

На площадке
Дюссельдорфа



с. 6 ►

И Ю Н Ь • 2 0 1 9 • m z v v . b y

NEWS

ЕДИНСТВЕННОЕ КАЧЕСТВО – НАИЛУЧШЕЕ • ONE QUALITY, THE FINEST

Мировой сертификат вкуса – так в среде профессионалов называют Золотые Звезды «За превосходный вкус», которые присуждаются лучшим продуктам, участвующим в конкурсе Superior Taste Award. Это самая известная независимая сертификация в мире, ориентированная на вкус продуктов. Проводимый под эгидой International Taste Institute – Международного института вкуса – конкурс строг и беспристрастен: оценки выставляет жюри из самых известных шеф-поваров и сомелье, которые представляют самые престижные европейские кулинарные ассоциации. Продукты оцениваются методом слепой дегустации – на вердикт жюри не может повлиять ни торговая марка, ни страна происхождения, ни дизайн упаковки продукта. Только подлинный вкус!

Система оценок и наград конкурса Superior Taste Award аналогична иерархии мишленовских ресторанов. Получить награду непросто, и далеко не всем производителям это под силу. Ведь даже одна Золотая Звезда «За превосходный вкус» выводит продукты в категорию особенных по своим вкусовым качествам, а две или три получают только самые исключительные из них.

И вот какие результаты принес конкурс нынешнего года: по две Золотые Звезды «За превосходный вкус» удостоены водка особая «Свяж. Pro», водка «Налибоки. Gold» и «Советское шампанское Premium выдержанное полусладкое». Настоящая горькая «Старка. Резерв» награждена премией Superior Taste Award одной Золотой Звездой.

Напомним, что это уже не первый случай, когда продукция нашей компании награждается сразу двумя Золотыми Звездами «За превосходный вкус». В 2017 году этого звания была удостоена торговая марка «Мѣнскъ», созданная специально к 950-летию белорусской столицы. В прошлом году две Золотые Звезды были присвоены продукту «Свяж. Оригинал».



СОЗВЕЗДИЕ ПРЕВОСХОДНОГО ВКУСА

В БРЮССЕЛЕ НАЗВАНЫ ПОБЕДИТЕЛИ ПРЕСТИЖНОГО МЕЖДУНАРОДНОГО КОНКУРСА SUPERIOR TASTE AWARD 2019. ДЛЯ НАШЕЙ КОМПАНИИ ОБЪЯВЛЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ СТАЛИ НАСТОЯЩИМ ТРИУМФОМ – ВСЕ ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ НА КОНКУРС ПРОДУКТЫ БЫЛИ ОТМЕЧЕНЫ ЗОЛОТЫМИ ЗВЕЗДАМИ!

Генеральный директор нашей компании Иван Троцкий назвал результаты конкурса Superior Taste Award 2019 впечатляющими, но в определенной степени и предсказуемыми. «Не ожидалось, что все четыре вида продукции, которые мы направили в Брюссель для участия в конкурсе нынешнего года, будут награждены. Тем более что три напитка получили сразу по две Золотые Звезды. С другой стороны, с самого основания наша компания целенаправленно шла к такому успеху. Мы совершенствовали технологии и оборудование, создавали новые линейки продукции, сертифицировали производство по самым строгим международным стандартам, повышали качество напитков, совершенствовали дизайн упаковки. Мы сами

занимаемся производством спирта, у нас есть собственный цех ароматных настоев и спиртов. И мы твердо знаем, что достойно представляем бренд «белорусская водка» на мировых рынках», – отметил Иван Троцкий.

По мнению руководителя предприятия, современного покупателя чем-либо удивить сложно, но привлечь его внимание все же можно – оригинальным, самобытным и, конечно же, качественным продуктом. Не случаен успех настойки «Старка. Резерв», которая создавалась по старобелорусским рецептам и пришла по вкусу уже во многих странах мира. Важной наградой являются и две Золотые Звезды «Советского шампанского Premium выдержанного полусладкого» – для страны,

которая не относится к зоне промышленного виноградарства, это вдвойне престижная награда. «Когда эксперты мирового уровня присуждают нашему шампанскому две Золотые Звезды «За превосходный вкус», они награждают не просто продукт, а мастерство белорусских виноделов, способных создать великолепное игристое вино в лучших традициях отрасли. И сертификация превосходного вкуса наших крепких напитков наряду с модными японскими или именитыми итальянскими брендами свидетельствует – наше предприятие на правильном пути», – сказал Иван Троцкий.

Награды конкурса Superior Taste Award 2019 были вручены 24 июня на торжественной церемонии в Брюсселе.



STARKA RESERVE: «ЛУЧШИЙ ТОВАР» СТРАНЫ

ЛАУРЕАТОМ ПРЕМИИ «ЛУЧШИЕ ТОВАРЫ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ» СТАЛ КРЕПКИЙ НАПИТОК «СТАРКА. РЕЗЕРВ» ПРОИЗВОДСТВА НАШЕЙ КОМПАНИИ. НАГРАДУ КОНКУРСА, КОТОРЫЙ ПРОВОДИТСЯ ГОССТАНДАРТОМ СОВМЕСТНО С ОБЛАСТНЫМИ ИСПОЛНИТЕЛЬНЫМИ КОМИТЕТАМИ И МИНГОРИСПОЛКОМОМ, ПОЛУЧИЛ ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ДЕЛАЕТСЯ ПО СТАРИННЫМ БЕЛОРУССКИМ РЕЦЕПТАМ И ПРИ ЭТОМ ОБЛАДАЕТ БОЛЬШИМ ЭКСПОРТНЫМ ПОТЕНЦИАЛОМ.

Напомним, что конкурс «Лучшие товары Республики Беларусь» проводится с 2002 года и определяет самые успешные отечественные образцы продукции, которые известны не только внутри страны, но и за ее пределами. Так, в числе лауреатов премии регулярно можно встретить ведущие торговые марки, ставшие символами Беларуси. Среди них теперь и «Старка. Резерв».

Настойка воссоздавалась на основе рецепта 1858 года, а вообще на белорусских землях этот крепкий напиток известен с XV века. Название он получил от прилагательного «старый» – ржаной спирт двойной дистилляции для «Старки» выдерживался, то есть «состаривался», в дубовых бочках с добавлением яблоневых и грушевых листьев. В современной версии крепкого продукта добавлены настои и экстракты из натуральных природных компонентов – настой коры дуба,

яблочный и грушевый экстракт, а также экстракты ванили, изюма и чернослива.

Во времена СССР напиток «Старка» на территории Беларуси не производился – он был незаслуженно забыт. Но в октябре 2017 года наше предприятие «перезапустило» легенду, выпустив в крафтовом оформлении легендарную настойку «Старка. Резерв» – как символ возрождения национальных продуктов. «Старка» сразу завоевала популярность у покупателей. На этикетке и колпаке изображен замок – «Старка» всегда была гордостью гостеприимных хозяев и хранилась для особых случаев под надежным замком.

Генеральный директор нашей компании Иван Троцкий убежден, что успех товара на рынке обеспечивается целым комплексом факторов и каждое слабое важно. На международных рынках мало предлагать качественный товар – важно, чтобы он был оригинальным, с национальным характером, отличным от других. «Старка. Резерв» – подлинно белорусский напиток, которым заинтересовались и за рубежом», – отметил, комментируя награду конкурса, руководитель предприятия.

Продукт пользуется успехом на зарубежных рынках. Так, за первые 4 месяца 2019 года на экспорт поставлено «Старки» больше, чем за весь предыдущий год. Экспорт на питка сейчас осуществляется в Казахстан, Латвию, Литву, Азербайджан, Великобританию и Израиль.



ШЕСТЫЕ ПО УПЛАЧЕННЫМ НАЛОГАМ

ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ ЗА ПЯТЬ МЕСЯЦЕВ ТЕКУЩЕГО ГОДА НАША КОМПАНИЯ В ОЧЕРЕДНОЙ РАЗ ВОШЛА В ТОП-10 ПРЕДПРИЯТИЙ, КОТОРЫЕ СТАЛИ САМЫМИ КРУПНЫМИ НАЛОГОПЛАТЕЛЬЩИКАМИ МИНСКА, И РАСПОЛОЖИЛАСЬ НА ШЕСТОМ МЕСТЕ.

В рейтинг, кроме нашей компании, вошли ОАО «Газпром трансгаз Беларусь», ЗАО «Белорусская нефтяная компания», РУП «Минскэнерго», ООО «Табак-инвест», СООО «Мобильные ТелеСистемы», ИООО «Лукойл Белоруссия», унитарное предприятие «Велком», ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» и ООО «Евроторг».

За январь – май нынешнего года в консолидированный бюджет столицы было перечислено 5,7 млрд рублей. Традиционно треть этой суммы – вклад 10 крупнейших налогоплательщиков.

ТОЛЬКО ЦИФРЫ

В целом за четыре месяца текущего года «Минский завод виноградных вин» отгрузил на экспорт продукции на сумму более **2,5 млн** долларов США. За аналогичный период прошлого года было отгружено продукции на сумму около **1,5 млн** долларов США. Таким образом, рост экспорта для предприятия составил в денежном выражении **166%**. «Развитие экспортного направления является одним из приоритетных для нашего предприятия. Мы производим конкурентный товар и успешно продвигаем его на внешних рынках. Качество ликеро-водочной продукции, уникальность ее свойств и грамотная стратегия маркетинга позволили продавать наши напитки в **24** странах мира, и мы будем продолжать расширение географии и наращивание объемов экспортных поставок», – отметил Иван Троцкий.

ДВА ЗОЛОТА И ДВА СЕРЕБРА «ПРОДЭКСПО-2019»

Продукция нашей компании снова отмечена высшими наградами конкурса-дегустации 26-й Международной выставки продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2019», которая состоялась в Москве с 11 по 14 февраля.

Золотых медалей удостоены водка особая «Свяак. Про» и «Советское шампанское Premium выдержанное брют».

Есть на нашем счету и серебряные медали – ими отмечены новинка производства ликер крепкий «Крупник. Оригинал» и вино виноградное сухое белое «Шардоне» ТМ «Амбассадор».

Отметим, что Международный форум «Продэкспо» в Москве является одним из наиболее значимых ежегодных событий продовольственной отрасли в Восточной Европе, своеобразной площадкой принятия бизнес-решений: полученные здесь информация и контакты помогают понять, что реально происходит на рынке и каким будет вектор его развития в ближайшей перспективе.

В этом году крупнейшая выставка региона собрала около 2,3 тыс. участников – представителей более 65 стран.

Секрет популярности выставки «Продэкспо» обусловлен и ее высокой коммерческой эффективностью. Участие в ней как для начинающих, так и для опытных игроков является одним из главных шагов по продвижению продукции на рынок.

Продукция нашей компании не раз удостоивалась высокой оценки дегустационного конкурса. В прошлом году сразу два наших бренда получили высокую оценку авторитетного жюри. Золотых медалей «Продэкспо-2018» удостоены водка «Свяак. Оригинал» и выдержанное советское шампанское ТМ «Лев Сапега».



ЛОС-АНДЖЕЛЕС: ТРИ ЗОЛОТА И ЗВАНИЕ THE BEST

В дегустационных конкурсах в США наша продукция себя зарекомендовала прекрасно – на счету различных брендов есть немало наград, полученных на San Francisco World Spirits Competition. Теперь в географии соревнований у нашей компании появился новый адрес – Лос-Анджелес. И очень успешно!

На завершившемся недавно Международном конкурсе Los Angeles International Spirits Competition-2019 сразу три крепких спиртных напитка нашей компании получили золотые медали. Настойка Starka. Reserve набрала 93 оценочных балла жюри, удостоена золотой медали и звания «Лучший напиток в классе». Водка «Налибокi Gold. Асаблiвая» получила 92 балла, золотую медаль и звание «Лучший напиток в категории». Золотой медали удостоена также водка «Свяак. Стандарт» – у нее 90 баллов.

Отметим, что в этом году в Лос-Анджелесе соревновались 399 продуктов от 147 производителей, которые представляли 24 страны мира. Дегустации проводили 19 самых известных специалистов из разных штатов США, в том числе из крупнейших компаний Young's Market, Wine Warehouse, Southern Glazer's Wine & Spirits и Mutual Trading.



TM WORLD COLLECTION: КЛАССИКА СОРТОВ

В мае наша компания начала розлив импортных вин под новым торговым знаком World Collection. Мы хотим познакомить потребителя с наиболее популярными классическими сортавыми видами вин из разных стран.

Первыми в линейке появились вина производства Испании: Темпранильо – визитка Пиренейского полуострова, а также Айрен и Москатель. Все эти сорта – одни из самых популярных в Испании и заслуживают самого пристального внимания белорусских покупателей.

К слову, в основе концепта для оформления испанской серии использованы элементы мозаики великого Гауди.

Вино виноградное натуральное сухое красное «Темпранильо».

Это полнотелое красное вино называют визиткой Испании. И не случайно: Темпранильо — один из самых известных сортов винограда Пиренейского полуострова. Вкус приятный, гладкий, с мягкими танинами, а также нотками свежих сочных красных ягод. Это вино прекрасно сочетается практически со всеми видами блюд, но особенно хорошо – с жареным мясом, овощами-гриль, зрелыми сырами и сладкими фруктами.

Вино виноградное натуральное сухое белое «Айрен».

Это по-настоящему яркое вино, полученное из одноименного сорта белого винограда Айрен, распространенного в Испании. Цвет напитка светло-соломенный. Он обладает завораживающим букетом цитрусовых и тропических фруктов с цветочными нотками. Вкус сбалансированный, шелковистый. Вино хорошо подойдет в качестве аперитива или сопровождения к морепродуктам, рыбе, блюдам из белого мяса и к свежим овощам.



ROSE: В ТРЕНДЕ – РОЗОВЫЙ ЦВЕТ!

В апреле линейка вин нашей компании обогатилась принципиально новым видом шипучих вин – розовым. И этот продукт стал настоящей новинкой сезона!



Уникальность серии Rose в том, что эти вина приготовлены прогрессивным способом «красным по белому» из красных сортов винограда Каберне (полусухое) и Мерло (полусладкое). Такой способ производства розовых вин достаточно трудозатратен и сложен. Чаще всего их получают путем смешивания красного и белого винограда. Но в нашем случае вино получают из красного винограда, быстро отделяя мякоть и кожуру ягод от сока, чтобы вино не успело окраситься в красный цвет. Таким образом полученный виноградарский материал носит название «Каберне Rose» (полусухое) и «Мерло Rose» (полусладкое).

Эта сложная технология подарила нежному миксу Rose розово-грейпфрутовый цвет, мягкий аромат с цветочными оттенками и тонкий вкус красных ягод.

В охлажденном виде эти вина особенно хорошо сочетаются с овощами и морепродуктами, нежирным мясом птицы, сырами, паштетами и десертами.

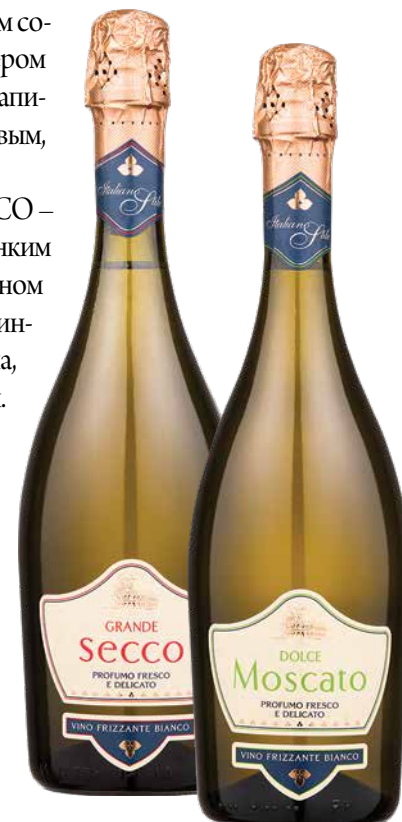
В СТИЛЕ DOLCE VITA

В апреле на полки встали два новых вида шипучего вина – вино виноградное натуральное полусухое белое «Гранде Секко»/GRANDE SECCO и вино виноградное натуральное полусладкое белое «Дольче Москато»/DOLCE MOSCATO.

Вина выполнены в итальянской стилистике. Они представляют собой Frizzante – напитки с нежными и спокойными пузырьками. И прекрасно подходят как в виде ведущего напитка стола, так и в виде джигестивов. Кроме того, полусухое «Гранде Секко» – отличная основа для коктейлей. Так, оно будет великолепным в коктейле «Мимоза» – с грейпфрутовым соком и сиропом или коктейле «Спритц» – с битером и содовой и обязательно со льдом. Также этот напиток замечательно сочетается с соками – персиковым, апельсиновым или ананасовым.

Изящное сбалансированное GRANDE SECCO – вино светло-соломенного цвета, с деликатным тонким муссом и освежающим взрывом вкуса. В его нежном фруктово-цветочном букете угадывается подлинный итальянский стиль – соблазнительная груша, легкие цитрусовые нотки и тропические фрукты. Это вино великолепно сочетается с морепродуктами, сырами и легкими закусками с соленой начинкой – икрой и паштетами.

A DOLCE MOSCATO – это нежнейшее сочетание цветочного аромата и в меру бархатистого вкуса с нотками чайной розы, кураги и акации. Это вино подают в охлажденном виде (около 12 °C) к блюдам из овощей, острых сыров и морепродуктов, а также в качестве джигестива комнатной температуры – к десертам: печеньям, тортам и другой выпечке.



ТЕРРИТОРИЯ СУХИХ ВИН

Новые виды пополнили коллекцию сухих вин, выпускаемых нашей компанией. Объединяют их легкость, свежесть и сдержанная простота, а также бутылка с удобной винтовой пробкой и современный дизайн этикетки.



Вино виноградное натуральное сухое белое «БЕЛОЕ ЕВРОПЕЙСКОЕ», сделанное из европейских сортов винограда, обладает освежающим запоминающимся вкусом с цветочными и травяными нотками. В аромате присутствуют нежные фруктовые тона, послевкусие выразительное и приятное. Образует прекрасные гастрономические пары с рыбой-гриль, морепродуктами, овощными салатами, сырами и птицей – все эти блюда подарят вину новые грани.

Вино виноградное натуральное сухое красное «КРАСНОЕ ЕВРОПЕЙСКОЕ» – мягкий «округлый» напиток роскошного рубинового цвета из европейских сортов винограда. Основные фруктовые нотки этого вина – вишня и чернослив. Они наделяют вино мягким бархатистым вкусом, а аромату придают нежную гармонию. Это натуральное вино великолепно сочетается практически с любым меню: мясом – начиная от холодной ветчины и заканчивая ребрышками-гриль, птицей и дичью, салатами, острыми и полутвердыми сырами.

ОБНОВЛЕНИЕ В СЕМЬЕ ТМ AMBASSADOR

В АПРЕЛЕ – МАЕ В СВЕТ ВЫШЛИ ОБНОВЛЕННЫЕ ВЕРСИИ СУХИХ ВИН «ШАРДОНЕ» И «МЕРЛО». Внешний вид получил принципиально новое свежее решение: БУТЫЛКИ – С СОВРЕМЕННОЙ ВИНТОВОЙ ПРОБКОЙ, А БЕЛОСНЕЖНАЯ ЛИЦЕВАЯ ЭТИКЕТКА – С КРУПНЫМ ЛОГОТИПОМ ТМ AMBASSADOR.

«Шардоне» – это изысканное белое вино золотисто-соломенного цвета с зеленоватым оттенком. Букет тонкий, с тонами барбариса и ноткой дыни. Обладает приятным освежающим вкусом с яркими фруктовыми нотами. Рекомендуется подавать предварительно охлажденным к разнообразным блюдам из морепродуктов и овощным салатам, легким закускам.

«Мерло» – полное, хорошо сбалансированное вино, приготовлено из высококачественного винограда сорта Мерло. Имеет роскошный рубиновый цвет, легкий бархатистый вкус и гармоничный нежный букет, который создает особое ощущение теплоты. Прекрасно дополняет мясные блюда. Способно украсить любое застолье, удовлетворить вкус утонченного ценителя вин. При этом наиболее полно раскроет свои свойства при комнатной температуре.

Своего выхода ждут и другие вина из этой серии – «Совиньон» и «Каберне».



«50/50»: ДВОЙНОЕ АВТОРСТВО

Новое вино, появившееся в линейке нашей компании, необычно. Вино «50/50» – плод усилий двух семей виноделов из двух стран, которых объединяют не только деловые, но и дружеские связи.

Авторское вино создано семьями Давидеску и Троцких.

Владимир Давидеску – известный винодел Молдовы, владелец компании, которой принадлежат лучшие почвы для возделывания винограда. Именно его компания – наш стратегический партнер в Молдове. Под руководством Владимира Ильича создается прекрасное сортовое вино: ароматные грозди собираются вручную и перерабатываются при помощи инновационного оборудования грамотными технологами и мастерами своего дела. Дети такого отца не могли остаться равнодушными к его делу. Получив хорошее образование в Великобритании, вернулись в Молдову, к виноградарству. И сегодня они все вместе – сплоченная семья виноделов.



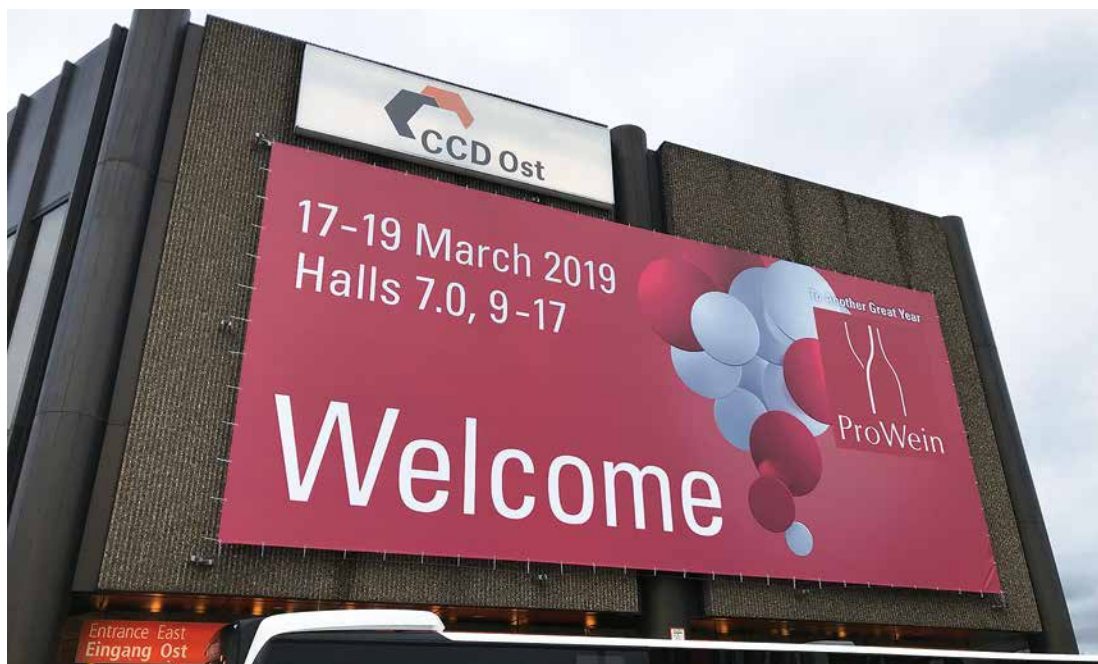
А генеральный директор нашей компании Иван Троцкий – опытный энолог, доктор наук. Из нескольких сортов вина он создает исключительные винодельческие миксы. Итогом кропотливой работы Ивана Николаевича становятся изысканные купажи, напитанные теплом и солнцем молдавской земли и уникальным опытом и сердечной любовью этого профессионала к своему делу. А супруга руководителя компании – заместитель гендиректора по производству Анна Троцкая, опытный технолог, которая знает о секретах производства вина все! Вот такая семья виноделов живет и работает в Беларуси.

Вместе две эти семьи – из Кишинева и Минска – и создали необычное авторское вино.

Вино виноградное натуральное полусладкое белое «50/50» – это прекрасно сбалансированный авторский микс светло-соломенного цвета из двух сортов винограда – Шардоне и Мускат. У вина яркий, насыщенный вкус с тонами барбариса и ноткой дыни. В аромате преобладают оттенки полевых цветов. Идеально сочетается с рыбными блюдами, морепродуктами и овощными салатами. Рекомендуется подавать охлажденным.

Вино виноградное натуральное полусладкое красное «50/50» – это гармоничный, хорошо сбалансированный авторский blend прекрасного рубинового цвета из двух сортов винограда – Мерло и Каберне. В бархатистом нежном букете присутствуют нотки красных ягод, молочных сливок и мягкая танинность во вкусе. В аромате чувствуются оттенки граната и фиалки. Великолепно сочетается с жаренным на гриле мясом и овощами. Рекомендуется подавать комнатной температуры.





НА ПЛОЩАДКЕ ДЮССЕЛЬДОРФА

Немецкий Дюссельдорф уже давно стал знаковой выставочной площадкой для производителей алкогольной продукции. В этом году на одном из самых крупных профильных форумов в Европе была представлена и наша компания.

С 17 по 19 марта состоялась 25-я Международная ярмарка вина и алкогольных напитков ProWein 2019. Традиционно на ProWein представлены производители практически всего спектра алкогольной продукции. Так, в категории крепких напитков участвуют производители водки, коньяка, джина, виски, рома, бренди, ликеров и наливок. Широко представлены и виноградные вина – в том числе крепленые вина (портвейн, херес, мадера), вермуты, десертные, сухие и игристые вина, шампанское. В последние годы все больше виноделов начинают производить экологичные, органические и биодинамические вина, и эти напитки тоже активно экспонируются в Дюссельдорфе.

На эту ярмарку приезжают прежде всего те компании, которые стремятся выйти на международный рынок. Ведь здесь можно установить важные контакты, подписать выгодные контракты, поучаствовать в конференциях, презентациях и других выставочных

мероприятиях. Посетителей форума каждый год ждет также дегустация местных и региональных вин – и это прекрасный способ для производителей продемонстрировать преимущества своей продукции.

В этом году на выставке была рекордная посещаемость – более 61 тысячи профессионалов в области виноделия и алкогольных напитков из 142 стран приехали в Дюссельдорф, причем более 80% из них участвовали в принятии решений о закупках – и это также рекордно высокий уровень. Наиболее активно выставкой интересуются специалисты из Германии, стран Бенилюкса, Франции, Италии и Великобритании.



ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛЬСКОГО РЫНКА

С 7 по 9 марта в Варшаве проходила 6-я Международная специализированная выставка продуктов питания и напитков WorldFood Poland 2019. Наша компания также представила на ней свой стенд, и внимание к этому региону не случайно. Ведь обширный и растущий польский рынок производителям в сфере пищевой промышленности предлагает большие возможности. Кроме того, Варшава по традиции один из центров торговли со многими странами Центральной и Восточной Европы.

На выставке WorldFood международные и локальные компании представляют продукты в специализированных секторах. Так, в категории «Продукты питания и напитки» участвовали фрукты и овощи, мясо и молочные продукты, сладости и закуски, масла, безалкогольные напитки. Есть своя ниша для органических продуктов, биологически активных добавок, технологий, используемых в пищевой промышленности. Наша компания представляла свою продукцию в секторе Wine & Spirits, который посвящен алкогольным напиткам всех категорий.

За три дня выставки сотрудники нашей компании, выезжавшие в Варшаву, успели встретиться и пообщаться с польскими партнерами, а также приобрести новые перспективные контакты, которые, несомненно, вскоре станут новыми адресами плодотворного сотрудничества на восточноевропейском рынке.

