



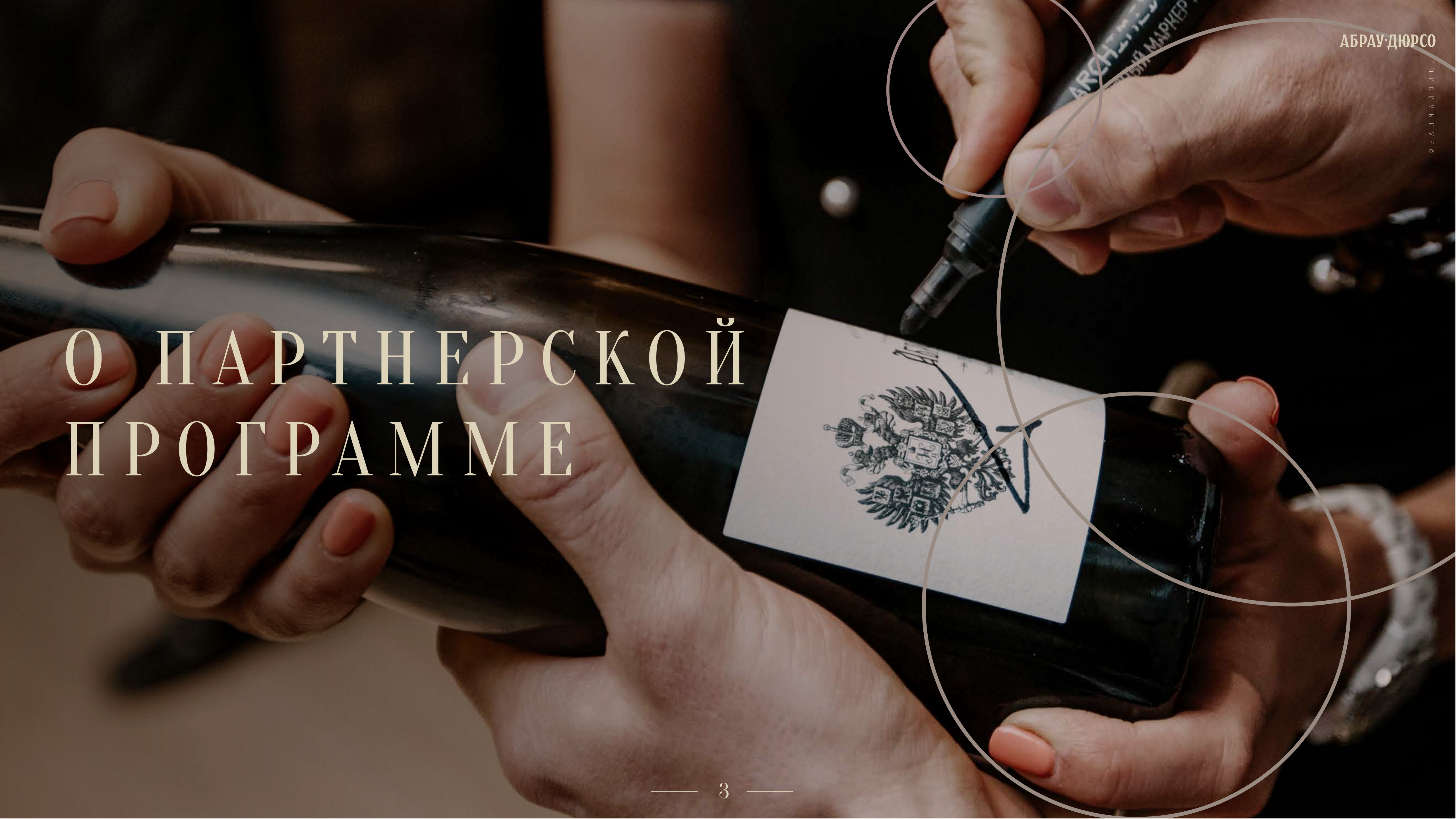
ПАРТНЕРСКАЯ ПРОГРАММА

АБРАУ-ДЮРСО

Ателье
Вина

1870

ABRAU-DURSO
WINE & FOOD



О ПАРТНЕРСКОЙ ПРОГРАММЕ

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

1

Возможность **развиваться вместе** с самым узнаваемым брендом алкогольного рынка России*.

Выбор **эффективной модели бизнеса**:

- специализированный магазин по продаже игристых и тихих вин;
- эксклюзивные партнерские проекты в ресторанной сфере.

2

3

Экономически **оправданные сроки окупаемости**.

4

Регулярная **маркетинговая и консалтинговая поддержка** для успешного продвижения.

Технологии продаж, отработанные в собственных магазинах и ресторанах «Абрау-Дюрсо».

5

6

Участие в формировании **культуры потребления** игристых и тихих вин в России.

МИССИЯ & ЦЕЛИ

Миссия

Представлять потребителю **лучшие образцы** отечественного виноделия.

Продвигать **культуру** потребления вин.

Дарить людям **праздник** и **радость** среди серых будней!

Цели

Расширить **успешную федеральную розничную сеть** «Ателье вина Абрау-Дюрсо» до всероссийских масштабов.

Развить **сеть гастрономических баров и ресторанов** под брендом «Абрау-Дюрсо» и обогатить пакет новыми проектами.

Выстроить **долгосрочные отношения** с партнерами во всех регионах России.

УСПЕХИ



ДОСТИЖЕНИЯ

№ 1

по продажам
игристого вина в
России

85%

представленность
в торговых точках

22

стран экспорта

92%

населения
знает марку

45%

населения
предпочитают
ее другим



52

награды

Decanter
WORLD WINE
AWARDS

31

награда

MUNDUS vini®
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

32

награды



51

награда



10

наград



ВСЕРОССИЙСКИЙ
САММИТ
ВИНОДЕЛОВ
2018

9

наград



2

награды

Effervescents
du Monde®

КЛЮЧЕВЫЕ ФАКТЫ

150 ЛЕТ ИСТОРИИ

Удельное ведомство «Абрау-Дюрсо» было основано по указу императора Александра II в 1870 году. С того времени и до сегодняшнего дня «Абрау-Дюрсо» создает лучшие игристые вина в России.

УНИКАЛЬНЫЙ ТЕРРУАР

Расположен неподалеку от Черного моря на берегу изумрудного озера и сочетает мягкий климат, мергелево-известняковые почвы с морскими минералами и особую розу ветров предгорья Кавказа.

СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Производственные площадки ГК «Абрау-Дюрсо»: «Абрау-Дюрсо», «Лоза», «Винодельня Юбилейная» (Краснодарский край), «Винодельня Ведерниковъ» (Ростовская область).

СИЛЬНЫЙ БРЕНД

Более 90% населения России знает бренд, а 45% предпочитают его всем остальным.

АБРАУ-ДЮРСО

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

История Винного Дома Абрау-Дюрсо



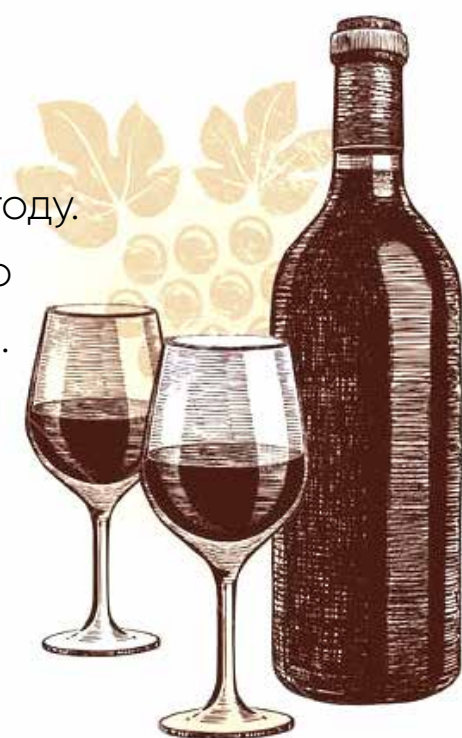
1870

год основания.
По указу императора
Александра II.

Первый серьезный успех –
БРОНЗОВЫЕ МЕДАЛИ
на выставке в Москве в 1882 году.
Производство исключительно
тихих вин вплоть до 1896 года.

1884

год



ПЕРВЫЕ

ГОРНЫЕ ТОННЕЛИ.

Назначение князя Л. С. Голицына главным виноделом
Ведомства. Именно он в 1894г. выстроил первый
подвал-тоннель на 10тыс ведер, а позже достроил еще
4 по подобию. В этих подвалах сосредоточилось
производство первого шампанского.



1896

год

ПЕРВЫЙ ТИРАЖ русского
шампанского «Абрау-Дюрсо». На
этикетке изображена символика –
герб Министерства
императорского двора и уделов,
поскольку вся подведомственная
продукция должна была иметь
официальную символику.



НОВЫЙ ЭТАП

1905-е

года.

Главным виноделом в 1905 году становится
француз-шампанист Виктор Дравины, родом
из столицы шампанского – города Эперне. Он
проработал тут вплоть до 1919 года и довел до
совершенства производство шампанских вин
«Абрау-Дюрсо» классическим методом
вторичного брожения. В последствии
в его честь назовут новую
линейку игристых вин.

СТРОИТЕЛЬСТВО ПОДВАЛА

1907

СТОЛОВЫХ ВИН

1913

год.

«Абрау-Дюрсо»
становится
единственным
отечественным
шампанским,
подаваемым к
императорскому
столу.



1920-е

годы.

Советский этап. Производство
возглавил русский советский
ученый-винодел А. М. Фролов-Багреев.
Хозяйство стало серьезным
исследовательским центром. 1980г. –
первое резервуарное игристое вино
на производстве.

Смутное время,
кризис в винной
промышленности,
вырубка виноградников.

1985

Возрождение

2006

год.

Смена управления и формы
собственности. Завод приобрела
– группа SVL, во главе с Б. Ю.
Титовым. Возрождаются и
преумножаются традиции
производства шампанского
классическим методом.
Абрау-Дюрсо начинает снова
производить тихие вина.

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ



471 га

Запланирована
посадка новых
виноградников

в 2022 году

116 га

Заложено
новых
виноградников

в 2021 году

22 439 т

Рекордный объем
обработанного
винограда

в 2021 году

~ 3 500 га

Площадь действующих
виноградников

Группы компаний «Абрау-Дюрсо»



Цифровизация систем
обработки винограда:

беспилотные летательные аппараты

ЦЕНТР ТУРИЗМА

АБРАУ-ДЮРСО

Крупнейший эготуристический центр России,
который ежегодно встречает

более **500 000** гостей.

GWTO

Входит во Всемирную
организацию
винного туризма.

№ 1

в рейтинге
50 tastes of Russia 2023
в номинации
«Гастрономический туризм».

ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС



7 объектов,

включая бутик-отель «Империял»
и новый отель Abrau Light Resort & Spa

ГАСТРОНОМИЯ



12 ресторанов и кафе,

а также Школа гастрономии,
где проводятся мастер-классы

ИСТОРИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС



Экскурсии
по горным тоннелям
и виноградникам

ПРОГУЛКИ ПОД ПАРУСОМ



8 типов яхт и катеров

для прогулок по озеру и по морю,
обучение в яхт-школе Abrau Sailing

РЕТРИТНЫЙ ЦЕНТР «АБРАУ-ЙОГА»



5 площадок
на свежем воздухе,
включая Домик йоги на вершине
горного склона

ПЕШИЕ ПРОГУЛКИ протяженностью более



100 км
по виноградникам и горам

ФОРМАТ ВЕДЕНИЯ БИЗНЕСА

Ателье вина

Концепция

Розничная продажа лучших образцов отечественного виноделия.

Формат

Винный бутик с возможностью проведения дегустаций.

Расположение

Торговые центры или street-retail.



1870 ABRAU-DURSO

Концепция

Хорошее вино по ценам фирменного магазина.

Формат

Ресторан с контактными баром, летней верандой и обширной винной картой.

Расположение

Центральная улица города, отдельно стоящее здание либо street-retail.



ВЗАИМОВЫГОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО



Франчайзи

- Узнаваемый бренд со 150-летней историей как залог успеха;
- проверенная бизнес-модель;
- специальные цены на весь ассортимент;
- поддержка маркетинговой активности;
- доставка продукции до дверей магазина;
- обучение сотрудников;
- эксклюзивная представленность полного портфеля продукции;
- мастер-классы и дегустации от ведущих амбассадоров холдинга;
- сопутствующий ассортимент винных аксессуаров.



Русский винный дом «Абрау-Дюрсо»

- Увеличение продаж;
- развитие культуры потребления вина в России;
- представление лучших образцов отечественного виноделия;
- расширение географии продаж;
- развитие винного рынка в удаленных регионах.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Classique

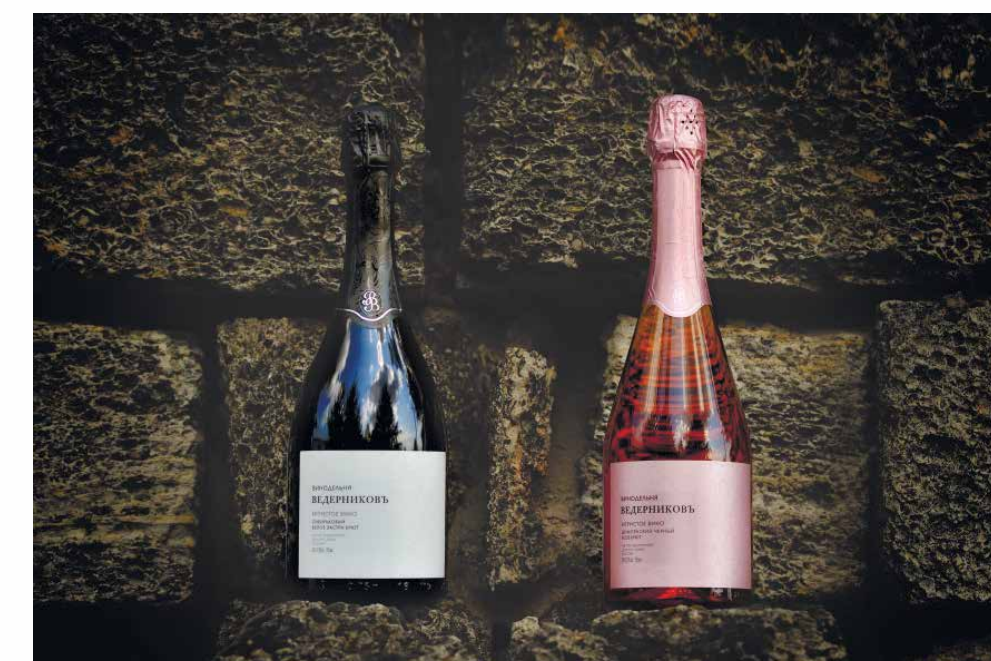
Классический метод

Классический метод шампанизации — сложная технология создания игристых вин со вторичной ферментацией непосредственно в бутылке и последующей выдержкой на осадке от девяти месяцев до нескольких лет. Игристые вина, созданные по классической технологии, обладают потенциалом к продолжительному хранению, сложной структурой и многогранной ароматикой.

«ИМПЕРИАЛ»



BRUT D'OR



VICTOR DRAVIGNY

ИГРИСТЫЕ ВИНА
ОТ «ВИНОДЕЛЬНИ ВЕДЕРНИКОВЪ»

АССОРТИМЕНТ

Группа компаний «Абрау-Дюрсо» выпускает игристые вина, произведенные по классической технологии и методом Charmat, тихие вина, а также сидр, крепкие алкогольные напитки, безалкогольные и энергетические напитки, газированные напитки и артезианскую воду.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Charmat

Метод Шарма

Charmat — метод производства игристого вина в резервуарах, который занимает 1–2 месяца. Сегодня метод Charmat — самый популярный в мире. Как и классическая технология, он также был разработан во Франции.

«РУССКОЕ ИГРИСТОЕ»

«УДЕЛЬНОЕ ВЕДОМСТВО»

ABRAU-DURSO RESERVE



Петнат

Игристое вино, произведенное методом одиночного брожения. Petillant naturel, или petnat, в переводе с французского означает «натуральное игристое». Первое в мире задокументированное в середине XVI века игристое вино было именно петнатом.

ПЕТНАТ ОТ «ВИНОДЕЛЬНИ ВЕДЕРНИКОВЪ»



ИСКРИСТЫЕ НАПИТКИ

Abrau Light

Abrau Light — легкая, искристая коллекция напитков, созданная для молодых, стильных и ярких. Всего 8 % алкоголя. Живи на лайте — живи легко. Бестселлер теперь в формате безалкогольное «ZERO».

ABRAU LIGHT



ABRAU LIGHT
В АЛЮМИНИЕВОЙ
БАНКЕ



СИДР

Коллекция сидров «Абрау-Дюрсо»

Коллекция классических и резервуарных сидров, приготовленных из южных яблок Краснодарского края России.

СИДР «АБРАУ-ДЮРСО»



ABRAU CIDER



ТИХИЕ ВИНА

Лимитированная коллекция
премиальных сортовых тихих вин

ВИНА «АБРАУ-ДЮРСО»



Лимитированная коллекция
выдержанных моносортовых тихих вин

ПРЕМИАЛЬНЫЕ ВИНА
ОТ «ВИНОДЕЛЬНИ ВЕДЕРНИКОВЪ»



Классические ассамбляжи
и экспериментальные российские сорта

ABRAU ESTATES



Выдержанные купажируемые вина
из международных и донских
автохтонных сортов винограда

ПРЕМИАЛЬНЫЕ ВИНА
«ГУБЕРНАТОРСКИЙ РЕЗЕРВ»



Яркие и гастрономичные
купажные вина

ВИНА «АБРАУ»



Коллекция автохтонных вин
из исконно российских сортов
винограда

АВТОХТОННЫЕ ВИНА
ОТ «ВИНОДЕЛЬНИ ВЕДЕРНИКОВЪ»



Коллекция вин «Абрау-Дюрсо»
из винограда, выращенного
в Азербайджане

AZ ABRAU



Вино крепленое
выдержанное

ПОРТВЕЙН «АГДАМ»



Донские тихие вина из международных
и автохтонных сортов винограда

ТИХИЕ ВИНА
«ГУБЕРНАТОРСКОЕ»



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Авторский проект Бориса Титова. Во время одной из поездок с друзьями в Абрау-Дюрсо Борис Титов предложил попробовать нечто совершенно новое — настойку из семи свежих овощей. Пряный вкус натуральных овощей стал неожиданностью и получил множество восторженных отзывов и предложений выпускать ее для всех!

Так, производство настойки «7 овощей» от «Абрау-Дюрсо» положило начало созданию целой коллекции под брендом «7», которая уже включает джин «7 трав» и водку особую «7 знаков». Линейка продолжает расширяться.

КОЛЛЕКЦИЯ «7»



Новый джин Chameleon («Хамелеон») способен менять цвет благодаря натуральному ингредиенту — настою цветов анчана (синяя матча). При приготовлении коктейлей с тоником джин из голубого становится нежно-розовым, добавляя настоящей магии домашним вечеринкам. Для производства джина Chameleon применяют традиционный метод дистилляции: пары спирта проходят через растительные ингредиенты-ботаникалы и насыщаются деликатным ароматом и вкусом, при этом сохраняя мягкость напитка.

ДЖИН CHAMELEON



Abrau Mix — авторский аперитив от «Абрау-Дюрсо» — создан на основе свежих цитрусовых и более 20 растительных компонентов. В коктейлях Abrau Mix раскрывается свежими цитрусовыми нотами, приятной сладостью и пряными травяными оттенками с легкой горчинкой. Ваш идеальный микс: 1 часть Abrau Mix, 2 части игристого вина, лед и долька лайма. Подавать в винном бокале.

АПЕРИТИВ ABRAU MIX



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Высокое качество коньяков Abrau — отражение традиционных методов производства и превосходных коньячных спиртов, выдержанных в бочках из французского дуба на протяжении всего периода созревания — трех и пяти лет.

КОНЬЯК ABRAU



Благородные коньяки из коллекции «Абрау-Дюрсо 1870» изготовлены из коньячных дистиллятов, выдержанных в бочках из казказского дуба не менее шести и восьми лет.

КОНЬЯК «АБРАУ-ДЮРСО 1870»



Ворота древнего города Ширван охранялись могущественными львами, которые со временем стали символами мудрости, процветания и силы. Вдохновленный культурой и многовековой историей этих мест, мастер купажа собрал отборные коньячные дистилляты разных лет, включив коньячные спирты возрастом 60 лет. Коньяк Shirvan 60 — это созвучие зрелости, благодарства и величия.

SHIRVAN VINTAGE 60



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Abrau Junior — газированные напитки на основе натурального виноградного сока. Abrau Junior подарит атмосферу лета и южного солнца, украсит любой семейный праздник и порадует освежающим вкусом детей и взрослых.

ABRAU JUNIOR



Abrau Vinonade — коллекция газированных напитков на основе виноградного сока.

ABRAU VINONADE



По легенде, именно из четырех источников черпает свою жизнь горное озеро Абрау. Природная вода «4 воды» добывается в Абрау-Дюрсо у подножия Кавказских гор, богата микроэлементами и отличается особенной свежестью и мягкостью.

«4 ВОДЫ»



Линейка тоников создана в классическом стиле согласно высоким стандартам качества «Абрау-Дюрсо». Изящество ароматических композиций достигается за счет специально подобранных натуральных ингредиентов.

ABRAU TONIC



Варяги — легендарные бесстрашные воины. Свою невероятную физическую силу они черпали в бескрайней природе Севера. Ягоды Карелии, дикие растения и кристальная вода горных источников наполняли их живой энергией для великих свершений. Представляем первый в истории компании «Абрау» энергетический напиток.

VARYAG



ГЕОГРАФИЯ РАЗВИТИЯ СЕТИ «АТЕЛЪЕ ВИНА»



Москва
Воронеж
Ростов-на-Дону
Тюмень
Омск
Красноярск
Иркутск
Анапа
Абрау-Дюрсо
Новороссийск
Геленджик
Сочи
Краснодар

ПАРТНЕРСКАЯ ПОДДЕРЖКА

- 1 Передача пакета необходимых материалов и **бренд-бука**.
- 2 Предоставление пакета **обучающих материалов** для персонала. Рекомендации по стратегии маркетинга и продвижения Проекта в регионе партнера.
- 3 Помощь и консультации в **проектировании, дизайне и расчете** Проекта.
- 4 **Обучение** партнера и торгового персонала, проведение **аттестации персонала** на знание продукции и технологии продаж.
- 5 **Выезд специалистов** «Абрау-Дюрсо» для обучения и передачи рекомендаций по повышению эффективности работы Проекта в регионе. Выезд представителей компании на мероприятия по открытию и запуску Проекта.
- 6 **Маркетинговый пакет** (стартовый) предоставляется партнеру бесплатно: буклеты и каталоги продукции, фирменная упаковка. А также рекомендации по маркетинговой активности и маркетинговым акциям для стимулирования продаж.
- 7 Помощь в разработке **прогноза развития и продаж**: сроки окупаемости и прибыльность бизнеса, а также анализ работы магазина или ресторана, позволяющий избежать сложностей с ведением бизнеса.
- 8 Участие партнера во всех **маркетинговых программах и мероприятиях**. Размещение адреса Проекта на сайтах компании, в рекламных материалах, каталогах.



УСЛОВИЯ ПАРТНЕРСТВА

ДЛЯ «АТЕЛЬЕ ВИНА»

- Вступительный взнос (паушальный взнос) отсутствует!
- Лицензионные платежи (роялти) — 1000 руб /мес.
- Наличие средств, необходимых для ремонта и приобретения торгового оборудования, в соответствии с требованиями франчайзера.
- Оплата первого заказа продукции.

ДЛЯ РЕСТОРАННОГО ПРОЕКТА

- Условия обсуждаются индивидуально.



ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

- Привлекательное местоположение и доступность потенциальным клиентам:
 - центральный или деловой район города;
 - постоянный поток потенциальных клиентов;
 - развитая транспортная система:
центральные улицы города со статусным торговым окружением, крупные пешеходные маршруты, вылетные магистрали;
 - парковочные места.
- Площадь помещения от 60 кв. м для винного бутика и 140–350 кв. м для ресторанного проекта.
- Помещение «Ателье вина» или ресторана может располагаться как в отдельно стоящем здании, так и занимать часть дома.



ЧЕГО МЫ ЖДЕМ ОТ ПАРТНЕРОВ



Готовность и желание расти и развиваться в современном проекте с известной торговой маркой.



Соблюдение всех условий договора и стандартов работы «Абрау-Дюрсо».



Представление полного рекомендуемого ассортимента вин «Абрау-Дюрсо».



Следование правилам мерчандайзинга и высокого качества обслуживания.



Собственная активная маркетинговая деятельность в формате проведения дегустаций и мероприятий на территории «Ателье вина» или ресторана.



Строгое требование к найму, обучению персонала, внедрению технологий продаж и обслуживания клиентов.



Готовность к аудиту торговых площадей и аттестации персонала.

КАК СТАТЬ ПАРТНЕРОМ

- 1 Прислать заявку на участие в Проекте.
- 2 Лично встретиться с представителем компании.
- 3 Подобрать помещение и получить необходимые лицензии.
- 4 Подготовить и согласовать дизайн-проект и планы торгового помещения.
- 5 Осуществить ремонт и застройку.
- 6 Провести обучение персонала.
- 7 Заказать товар «Абрау-Дюрсо».
- 8 Произвести выкладку товара.
- 9 Организовать и провести открытие точки с участием представителя «Абрау-Дюрсо».

1870

АБРАУ-ДУРСО
WINE & FOOD

АБРАУ-ДЮРСО

Ателье
Вина

ПАО «Абрау-Дюрсо»

117186, Москва, Севастопольский проспект, 43а, корп. 2

Телефон: +7 (495) 933 3333 (доб. 6240)

E-mail: yb@abrau.ru

www.abraudurso.ru