



ЦИТАДЕЛЬ

КОНЫЯЧНЫЙ ДОМ ДЕРБЕНТСКОГО
КОНЫЯЧНОГО КОМБИНАТА



После неоднократных ходатайств жителей Дербента в 1861 г., при императоре Александре Втором, акцизная черта была перенесена за городские сады. Забота властей, проявленная в снижении акцизных сборов для местных виноградарей, благотворно повлияла на развитие виноградарско-винодельческой отрасли, рост числа насаждений, формирование производства алкогольной промышленности в районе Дербента. Таким образом 1861 год стал отправной точкой и годом зарождения массового производства вина и виноградной водки в Дербенте.



ДЕРБЕНТСКИЙ
КОНЬЯЧНЫЙ КОМБИНАТ

ОАО «Дербентский коньячный комбинат»
368600, Республика Дагестан, г. Дербент, пер. Красноармейский, 56
Тел./факс: +7 (87240) 42824
E-mail: derkonyak@mail.ru
www.derkonyak.ru

ООО Коньячный Дом «Цитадель»
Дербентского коньячного комбината
119119, Москва, Ленинский пр., 42
Тел./факс: +7 (495) 938-8000
info@citadeldkk.ru
www.citadeldkk.ru



История Дербента

Дербент – старейший город России, значимый культурный центр Дагестана, горнило его духовной и материальной культуры, откуда распространились искусство, художественное ремесло, письменность.

История Дербента насчитывает более 5000 лет. Город расположен на западном берегу Каспийского моря, там, где горы Большого Кавказа ближе всего подходят к Каспийскому морю, оставляя лишь узкую трех-километровую полосу равнины. Замыкая ее, город образует Дербентский (Каспийский) проход – одно из самых стратегически важных и топографически удобных мест знаменитого Прикаспийского пути, связывавшего Восточную Европу и Переднюю Азию. Именно поэтому Дербент из века в век служил яблоком раздора, переходя из рук в руки. На него претендовали Рим и Парфия, Персия и Византия, Арабский халифат и Хазарский каганат, Сельджукское государство и Золотая Орда, Турция и Персия.

Первая экспедиция Римской империи в Дербент была организована при Селевке I в 290 – 281 гг. до н. э. В 66-65 гг. до н. э. Лукуллом и Помпеем организовывались военные походы на Кавказ, и одной из главных их целей был захват Дербента.

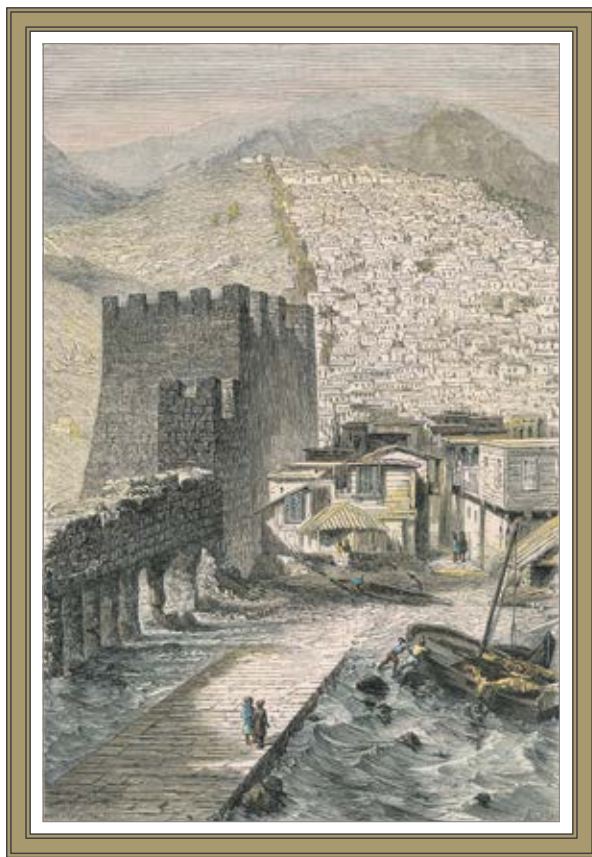
В начале VIII в., с завоеванием Дербента арабами, город превратился в главный опорный пункт Арабского халифата на Кавказе. В то время Дербент был крупнейшим городом Кавказа с развитыми ремесленными производствами. В X в., с распадом халифата, Дербент становится центром независи-

мого Эмирата. В 869 г. к власти приходит местная династия Хашимидов. В 1071 г. город захватили турки-сельджуки. В XII в. Дербент, завоеванный монголами, приходит в экономический упадок. В XVI– XVII вв. Дербент – арена ожесточенных войн между Турцией и государством Сефевидов, и в 1606 г. Дербент входит в состав Персии.

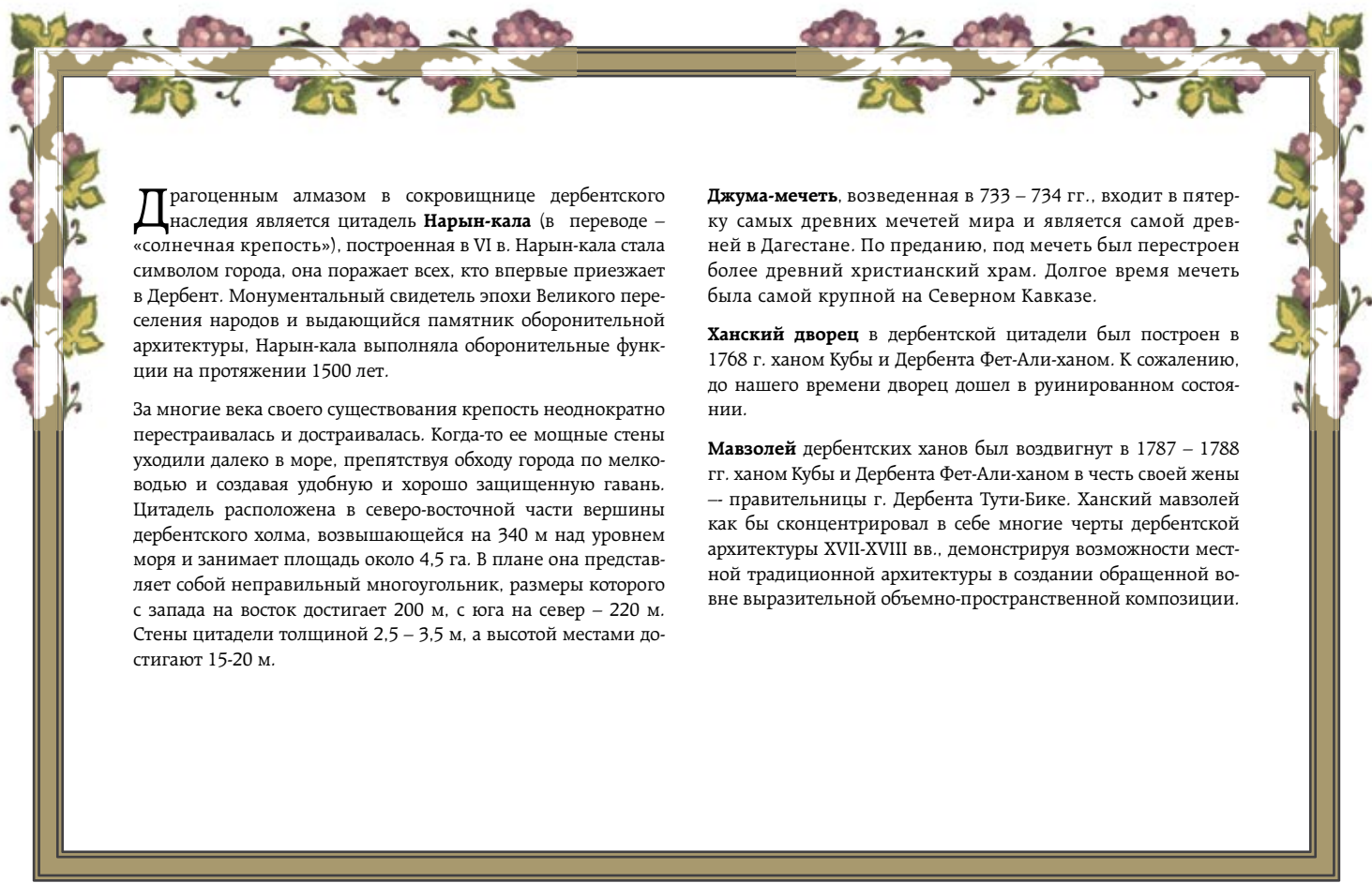
Дербент стал российским лишь в 1722 г. в результате Персидского похода Петра I. Но в 1735 г. по Гянджинскому договору Дербент вновь отошел к Персии, с 1743 г. он был центром Дербендского ханства. В 1796 г. город был занят русскими войсками и в 1813 г. окончательно присоединен к России. С 1846 г. Дербент – губернский город. В 1898 г. через него прошла железная дорога Порт-Петровск – Баку, что немало способствовало развитию экономики края.

Сейчас Дербент – второй по величине город Республики Дагестан, с населением около 119 тыс. человек. Это – город с динамично развивающейся экономикой и социальной инфраструктурой, промышленный, торговый и транспортный центр юга Дагестана.

Дербент – это город-музей под открытым небом, получивший в 1989 г. статус Государственного историко-архитектурного и художественного музея-заповедника. В 2003 г. ЮНЕСКО включила цитадель Нарын-кала, историческую часть Дербента и его фортификационные сооружения в список Всемирного наследия.



П. Муане, «Вид Дербента»
(1872 г.)



Драгоценным алмазом в сокровищнице дербентского наследия является цитадель **Нарын-кала** (в переводе – «солнечная крепость»), построенная в VI в. Нарын-кала стала символом города, она поражает всех, кто впервые приезжает в Дербент. Монументальный свидетель эпохи Великого переселения народов и выдающийся памятник оборонительной архитектуры, Нарын-кала выполняла оборонительные функции на протяжении 1500 лет.

За многие века своего существования крепость неоднократно перестраивалась и достраивалась. Когда-то ее мощные стены уходили далеко в море, препятствуя обходу города по мелко-водью и создавая удобную и хорошо защищенную гавань. Цитадель расположена в северо-восточной части вершины дербентского холма, возвышающейся на 340 м над уровнем моря и занимает площадь около 4,5 га. В плане она представляет собой неправильный многоугольник, размеры которого с запада на восток достигает 200 м, с юга на север – 220 м. Стены цитадели толщиной 2,5 – 3,5 м, а высотой местами достигают 15-20 м.

Джума-мечеть, возведенная в 733 – 734 гг., входит в пятерку самых древних мечетей мира и является самой древней в Дагестане. По преданию, под мечеть был перестроен более древний христианский храм. Долгое время мечеть была самой крупной на Северном Кавказе.

Ханский дворец в дербентской цитадели был построен в 1768 г. ханом Кубы и Дербента Фет-Али-ханом. К сожалению, до нашего времени дворец дошел в рунированном состоянии.

Мавзолей дербентских ханов был воздвигнут в 1787 – 1788 гг. ханом Кубы и Дербента Фет-Али-ханом в честь своей жены – правительницы г. Дербента Тути-Бике. Ханский мавзолей как бы сконцентрировал в себе многие черты дербентской архитектуры XVII-XVIII вв., демонстрируя возможности местной традиционной архитектуры в создании обращенной во вне выразительной объемно-пространственной композиции.



А. Фидлер, «Крепость Дербент»
(1836 г.)



Ханские бани, возведенные в XVII в., представляют собой заглубленные в землю сводчатые сооружения, освещаемые светом через специальные отверстия в куполах и сводах. Такой тип сооружений традиционен для Востока. Бани играли большую роль в мусульманском городе, являясь неотъемлемой составной частью его общественной жизни.

Христианский храм в северо-западной части цитадели – один из наиболее интересных памятников Дербента. Долгое время этот памятник считался подземной цистерной для хранения воды, вырубленной в скале. Однако исследования последних лет показали, что это сооружение, строго ориентированное по сторонам света, является крестово-купольным христианским храмом 4 в. Первоначально все сооружение было наземным, но затем оказалось погребено мощными культурными отложениями и приспособлено для хранения воды.

У южной городской стены, между воротами Кала-капы и Баят-капы, находятся десять саркофагообразных надгробий. Это группа могил **Джум-Джум** (XI в.). По преданию, здесь захоронено семейство одного из древних правителей – царя этих земель Джум-Джума. На торцах и боковых сторонах надгробий хорошо сохранились выбитые куфические надписи.

Кладбище Кырхляр — это одна из наиболее почитаемых до настоящего времени мусульманских святынь Дербента. Там находятся могилы сорока первых арабских воинов, павших за веру в конце VII в.

Из более поздних памятников архитектуры Дербента выделяется **Армянский храм**, построенный в 1860 г. Сейчас в нем находится филиал Государственного музея-заповедника.



История коньячного производства в Дербенте

Благословенный край плодов и лоз

Существует множество археологических свидетельств многотысячелетней культуры возделывания винограда на землях Дербента. Это, например, подтверждают раскопки захоронений на территории Дербента, датируемых VI в. до н.э. Но лучше всего в пользу древности этих традиций свидетельствуют многочисленные местные сорта винограда, не встречающиеся нигде более в мире, – Аг-Узюм, Нарма, Гюляби, Хатма и многие другие. Дербентский перешеек – настоящий «плави́льный котел народов» – вобрал в себя множество разных культур. Разнообразие уникальных сортов дает основания причислять этот регион к центрам зарождения винограда как вида.

Первое дошедшее до нас документальное упоминание о «тысячах лоз Баб-аль-Абваба» (древнее арабское название Дербента) – в книге IX-X вв. арабского географа ал-Истахри «Пути царств», где отмечается, что возделывание садов и виноградников было основным занятием жителей города еще с V-VI вв. Уже ко времени образования тогдашнего поселения на месте Дербента в его окрестностях было порядка 1500 виноградных лоз и множество фруктовых садов. Еще шире садоводство и виноградарство начало развиваться в после введения в VIII в. системы орошения дербентских земель. Параллельно с виноградарством развивалось и виноделие региона. Для придания винам ценимого в древние времена

горьковато-солоноватого вкуса бочки из хранилищ Дербента вымачивали в морской воде.

Коньяку российскому – быть!

К XV в. на землях близ Дербента виноградарство и виноделие вступает в пору настоящего расцвета. Об этом особо упоминает в 1475 г. знатный венецианец Амвросий Контарини, в чьих записках мы находим свидетельства, что Дербент изобилует плодами и вином.

Новое развитие винодельческие традиции региона получили уже во времена Московского царства. Русские поселенцы крепости, основанной в 1588 г. близ древнего города Тарки, занимались выкуркой «водок» из виноградного вина еще в конце XVI в. При Алексее Михайловиче Тишайшем на землях Терской губернии начинается официальная выкурка виноградных вин.

Особое значение виноградарству и выкурке спиртов в Дербенте придавал Петр I, побывавший здесь в 1722 г. во время Персидского похода. Первый русский император велит «развивать эту ценную отрасль», насадить на землях Дербента новые сорта винограда и присылает для развития виноделия по европейским традициям венгерского мастера-винодела Туркула. Позже, при Екатерине I, он налаживает в Дербенте производство белых и красных вин из местного винограда.

Исторический рубеж

Переломный момент в истории дербентского виноделия наступает уже в XIX веке. В Дагестане основывается училище виноделия, и многовековые традиции дербентских виноградарей получают новое развитие в сочетании с современными знаниями агротехники, винодельческого искусства, дистилляции.

В 1820 г. принимается крайне важный для отрасли документ – «Положение о производстве водок из российских виноградных вин и винограда в губерниях Астраханской и Кавказской». В нем, в частности, устанавливаются первые регламенты для виноградных спиртов. Запрещается смешивать их с «хлебным вином», упоминается и роль выдержки и ее влияние на цену продукта.

В это время активно развивается помещичье винокурение в регионе. Этот важный этап в развитии российского коньячного дела позволил накопить опыт производства качественных коньяков – тщательной дистилляции и длительной выдержки. В 1861 г. власти удовлетворили прошения садовладельцев о переносе акцизной черты за границы садов и виноградников Дербента, что открыло местным спиртам путь к большой торговле и промышленному развитию.

К 1881 г. Дербент – один из крупнейших российских винокуренных центров с объемами производства в 90 тыс. руб. в

год. (деньги, сопоставимые с масштабами казенных расходов всего региона).

Через реформы, войны и революции

Бурное развитие коньячного производства приостановила опять-таки акцизная политика государства. Еще за 10 лет до введения государственной винной монополии промышленные винокуренные заводы обложили налогом в 300% против прежнего. А в 1884 г. был принят законодательный акт, по которому промышленные заводы по перекурке виноградного вина обкладывались налогом в размере 3 коп. за градус алкоголя. Экономическую целесообразность производство коньяка в те времена сохраняло только при длительной его выдержке и производстве небольшими партиями напитка действительно высокого класса, предназначенного для продажи за хорошие деньги. Для регламентации выдержки спиртов в дубовых бочках в 1887 г. были утверждены «Правила по винокурению». После этого внимание на российский коньяк обратили и в других регионах страны, дагестанский коньяк «Райские слезы» успешно конкурировал со знаменитыми французскими марками.

Наступивший XX век стал для российского коньяка порой серьезных испытаний. Сначала его промышленное развитие ограничила винная монополия 1906-1913 года. А в 1914 г. производство коньяка в связи с началом Первой мировой войны

было сведено практически к нулю. Развитие промышленного производства коньяка возобновилось лишь десять лет спустя – в 1924 г., когда на крупные заводы стало поступать современное оборудование выкурки и расширилось производство бочек из кавказского дуба. Подъем отрасли стимулировался растущим в годы НЭПа спросом на один из символов «красивой жизни».

В 30-е годы наступает неизбежный закат частного винокурения в Дербенте. Однако бывшие садовладельцы и частные винокуры, избежавшие репрессий, остаются в профессии, продолжая заниматься любимым делом во вновь образованных совхозах и государственных сельхозпредприятиях.

К 1940 г. в СССР принимаются первые планы масштабного развития коньячной отрасли, важное место в которых занимал и Дербент. Были приняты регламенты, где определяется, что коньяк можно производить только на основе спиртов, выкуренных из специально произведенных вин. Запрещается отправлять на перекурку для последующего производства коньяков вина больные и дефектные. Вводятся строгие нормы крепости и кислотности виноматериалов, предназначенных для коньячного производства, определяются кондиции и сроки выдержки основных типов российских коньяков.

Во время Великой Отечественной войны было принято решение спасти запасы выдержанных спиртов в республиках Закавказья, и спирты из Дербента эвакуировали в Ереван и Тбилиси. После войны власти решили, что возвращать спирты на свои места не-

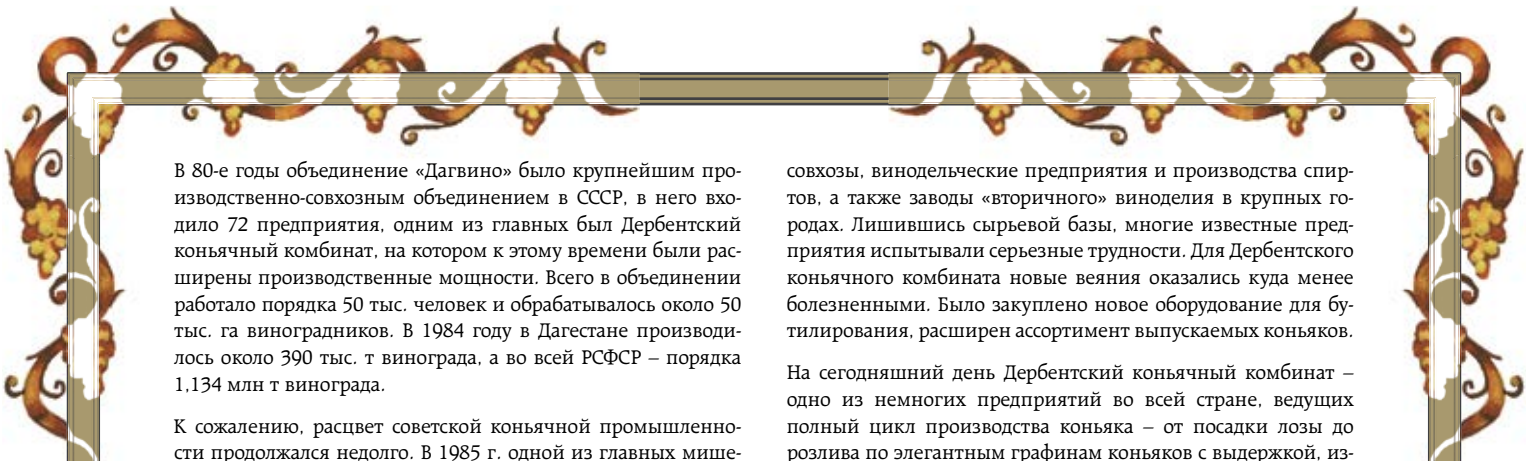
целесообразно, и дербентским виноделам вновь пришлось преодолевать трудности, возрождая коньячное производство и запасы спиртов. Своеобразие дербентских коньяков полностью восстановилось к 1960 г., когда на основе нескольких виноградарских и винодельческих хозяйств с давней историей был создан коньячный завод, а чуть позже – Дербентский коньячный комбинат.

«Золотой век» советского коньяка

В начале 60-х начинается активное качественное развитие советской коньячной отрасли. Каждая из советских «виноградных республик» начинает создание фирменных марок коньяков, или в Дербенте это – коньяк «Дербент» КВ, а чуть позже – «Каспий» КВВК.

1970-е годы – настоящий «золотой век» российского коньячного производства, и Дербентский коньячный комбинат – один из символов этого расцвета. Мастерство виноделов Дербента неоднократно находило признание экспертов. Забегая вперед, отметим, что в середине 80-х комиссия Главвина при отборе советских коньяков для экспорта остановила свой выбор на продукции только четырех заводов – Дербентского, Кизлярского, Ужгородского и Ереванского.

В 70-е годы советская коньячная промышленность практически полностью отказалась от импортного сырья, накопив достаточное количество собственных выдержанных спиртов, восстановив виноградники.



В 80-е годы объединение «Дагвино» было крупнейшим производственно-совхозным объединением в СССР, в него входило 72 предприятия, одним из главных был Дербентский коньячный комбинат, на котором к этому времени были расширены производственные мощности. Всего в объединении работало порядка 50 тыс. человек и обрабатывалось около 50 тыс. га виноградников. В 1984 году в Дагестане производилось около 390 тыс. т винограда, а во всей РСФСР – порядка 1,134 млн т винограда.

К сожалению, расцвет советской коньячной промышленности продолжался недолго. В 1985 г. одной из главных мишеней антиалкогольной кампании стало виноградарство. Но дагестанское вино удалось спасти от утилизации, его было разрешено перекурить на спирт, и заложить на длительное хранение – свыше 15-20 лет. В результате всего за год запасы Дербентский коньячный комбинат, и без того немалые, удвоились, превысив 13 млн. л «абсолютного алкоголя». А всего по Дагестану на хранении оказалось более 2,3 млн дал спиртов.

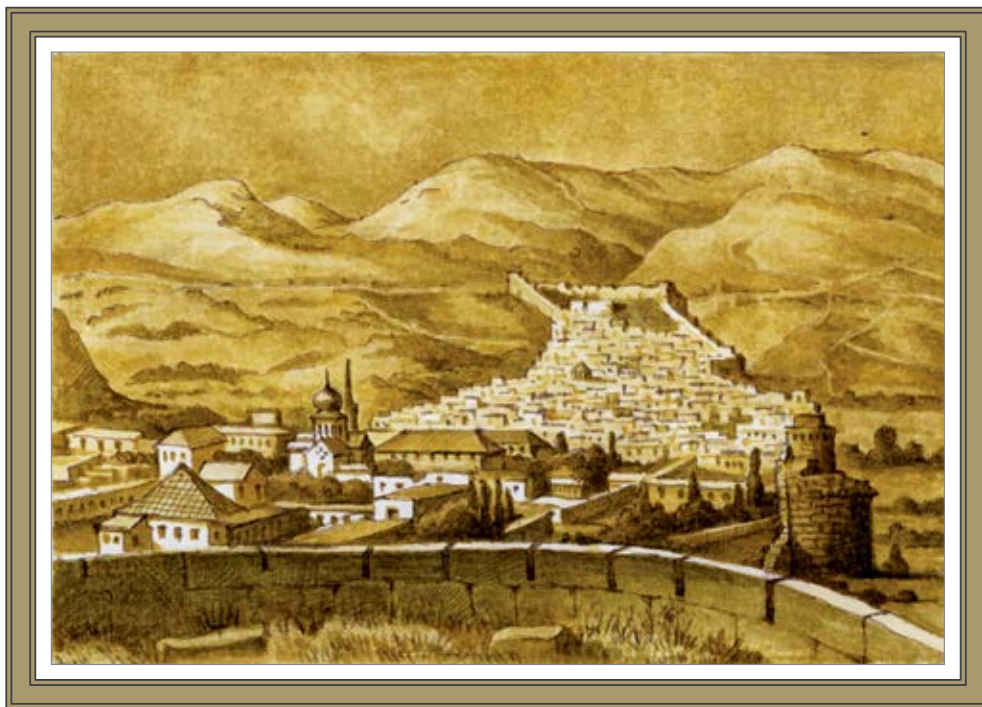
Сохраняя традиции

Переход к рыночным отношениям начала 90-х нанес по коньячной промышленности едва ли не больший удар, чем антиалкогольная кампания. Буквально за несколько лет распалась советская система, объединявшая виноградарские

совхозы, винодельческие предприятия и производства спиртов, а также заводы «вторичного» виноделия в крупных городах. Лишившись сырьевой базы, многие известные предприятия испытывали серьезные трудности. Для Дербентского коньячного комбината новые веяния оказались куда менее болезненными. Было закуплено новое оборудование для бутылирования, расширен ассортимент выпускаемых коньяков.

На сегодняшний день Дербентский коньячный комбинат – одно из немногих предприятий во всей стране, ведущих полный цикл производства коньяка – от посадки лозы до розлива по элегантным графинам коньяков с выдержкой, измеряющейся десятилетиями. Комбинат прочно удерживает одну из ведущих позиций в отрасли. Запасы выдержанных спиртов позволяют комбинату даже в коньяки, позиционируемые как 4-5-летние, добавлять старые спирты с выдержкой более 15 лет. Это придает дербентской продукции особый, безошибочно узнаваемый стиль.

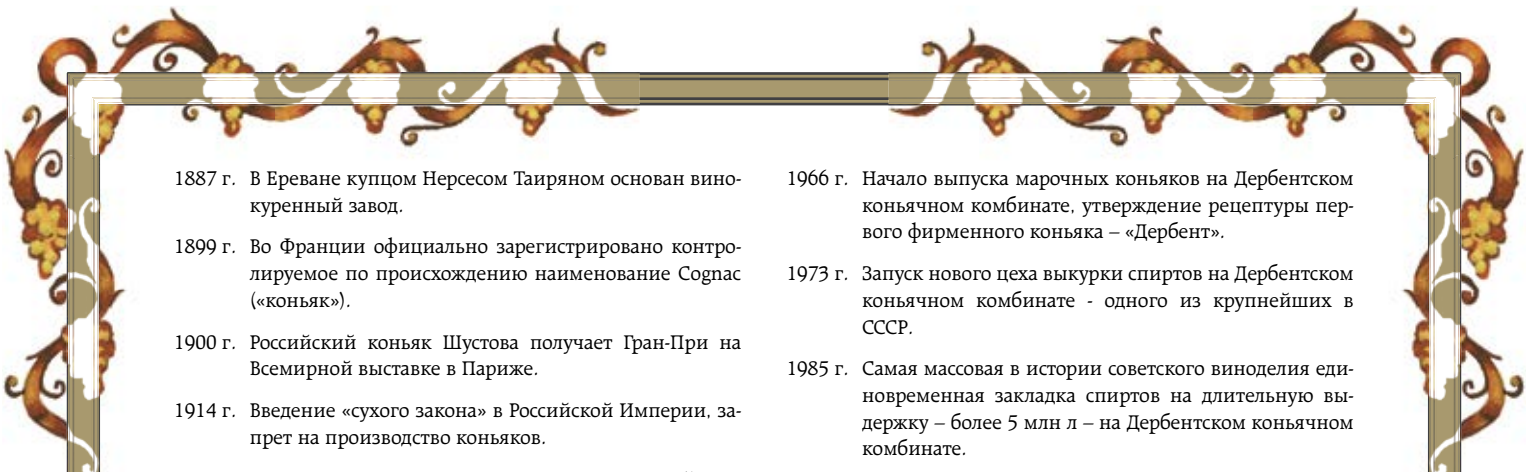
Знак мастерства виноделов Дербента и их верности традициям присутствует в каждом вдохе уникального по своей насыщенности аромата, в каждой глотке благородного янтарного напитка, традиции производства которого бережно пронесены через все испытания 150-летней истории.



П.Муане, Вид Дербента
(1872.)

Хронология развития коньячного дела в России и за ее пределами

- Первые свидетельства о выкурке «виноградных водок» русскими поселенцами в крепости близ города Тарки на территории современного Дагестана.
- 1622 г. Первое документальное упоминание производства выдержанного виноградного дистиллята во Франции.
- 1657 г. В Терской губернии астраханский воевода князь Пронский начинает официальную выкурку виноградных вин, хранить и перевозить которые надлежало в дубовых бочках.
- 1718 г. Император Петр I поручил наладить в Терской области производство виноградных водок «на манер французских».
- 1722 г. Термин *cognac de Cognac* («коньяк из Коньяка») впервые встречается в одном из французских торговых документов.
- 1806 г. Учреждение Кизлярского училища виноделия.
- 1820 г. Александр I своим указом утверждает «Положение о водках, производимых из русских виноградных вин и винограда в губерниях Астраханской и Кавказской», в частности, запрещающее смешивать виноградные и хлебные спирты.
- 1861 г. Удовлетворено ходатайство садовладельцев Дербента о налоговых льготах на виноделие и выкурку спиртов, начало активного развития промышленного коньячного производства в Дербенте.
- 1879 г. В Дербенте открыт первый паровой завод по выделке из винограда вина.
- 1880 г. В Дербенте на паях местными садовладельцами открыт второй паровой виноградный завод для выделки вина.
- 1881 г. Основан винокуренный завод в Кизляре.
- 1884 г. Принятие закона «О фруктовом и виноградно-водочном производстве».
- 1885 г. Первое упоминание о поставках выдержанных «виноградных водок» с севера Дагестана в Москву и Санкт-Петербург.



1887 г. В Ереване купцом Нерсесом Таиряном основан винокуренный завод.

1899 г. Во Франции официально зарегистрировано контролируемое по происхождению наименование Cognac («коньяк»).

1900 г. Российский коньяк Шустова получает Гран-При на Всемирной выставке в Париже.

1914 г. Введение «сухого закона» в Российской Империи, запрет на производство коньяков.

1940 г. В СССР принимается план развития коньячной промышленности, производство коньяков признается самостоятельной отраслью виноделия.

1960 г. На основе нескольких старинных винодельческих предприятий создан Дербентский коньячный комбинат.

1966 г. Начало выпуска марочных коньяков на Дербентском коньячном комбинате, утверждение рецептуры первого фирменного коньяка – «Дербент».

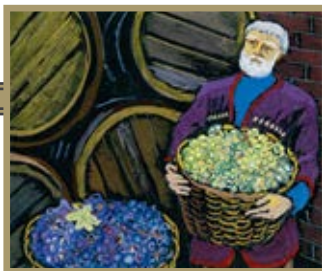
1973 г. Запуск нового цеха выкурки спиртов на Дербентском коньячном комбинате - одного из крупнейших в СССР.

1985 г. Самая массовая в истории советского виноделия единовременная закладка спиртов на длительную выдержку – более 5 млн л – на Дербентском коньячном комбинате.

2011 г. 150-летие основания промышленного производства коньяков в Дербенте.



Продукция
Дербентского коньячного комбината



ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР

«Дербент» КВ

Производится из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 6-7 лет; имеет янтарно-золотистый цвет и цветочный аромат с легкими ванильными тонами.

Выпускается с 1962 г.

«Старая крепость»

Изготовлен из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 4 лет, с добавлением до 25% коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 5-10 лет.

Выпускается с 1997 г.

«Три звёздочки»

Вырабатывается из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 3 лет; имеет янтарно-золотистый цвет и букет с цветочными тонами.



0,1 л



ОРДИНАРНЫЕ КОНЬЯКИ

«Три звёздочки»

Вырабатывается из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 3 лет; имеет янтарно-золотистый цвет и букет с цветочными тонами.

«Пять звёздочек»

Вырабатывается из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 5 лет; имеет янтарно-золотистый цвет, мягкий вкус с тонким ароматом ванили.

0,1 л

0,25 л

0,5 л

0,5 л

0,25 л





ОРДИНАРНЫЕ КОНЬЯКИ

«Древний город»

Изготовлен из коньячных дистиллятов,
выдержанных не менее 4 лет.
Имеет янтарно-золотистый цвет и букет
с цветочными тонами.

0,1 л



0,25 л



0,5 л



0,5 л



0,25 л





ОРИНАРНЫЕ КОНЬЯКИ

«Дербент 3 звёздочки»

Изготовлен из коньячных дистиллятов,
выдержанных не менее 3 лет,
с добавлением до 15% коньячных дистиллятов,
выдержанных более 10 лет.
Цвет янтарно-золотистый. Аромат цветочный

0,25 л



0,5 л



«Дербент 5 звёздочек»

Изготовлен из коньячных дистиллятов,
выдержанных не менее 5 лет,
с добавлением до 15% коньячных
дистиллятов, выдержанных более 10 лет.
Цвет янтарно-золотистый, аромат цветочный.

0,5 л



0,25 л





МАРОЧНЫЕ КОНЬЯКИ

«Дербент» КВ

Производится из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 6-7 лет; имеет янтарно-золотистый цвет и цветочный аромат с легкими ванильными тонами.
Выпускается с 1962 г.

0,1 л



0,25 л



0,5 л





МАРОЧНЫЕ КОНЬЯКИ

«Каспий» КВВК

Производится из коньячных дистиллятов,
выдержанных не менее 8-10 лет; имеет янтарно-золотистый цвет
и мягкий вкус с ванильно-шоколадными тонами.

Выпускается с 1970 г.

0,5 л



0,25 л



«Дербентская крепость»

Изготовлен с использованием
коньячных дистиллятов,
выдержанных не менее 5 лет.

0,25 л



0,5 л



МАРОЧНЫЕ КОНЬЯКИ

«Дагестан»

Изготовлен из коньячных дистиллятов,
выдержанных не менее 3 и 5 лет.

0,75 л



«Сенатор»

КС

Изготовлен из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 10 лет, к 10-летию юбилею Федерального Собрания России. Аромат сложный, ванильно-шоколадный. Вкус полный, мягкий. Выпускается с 2003 г.

Награжден 2 золотыми медалями и кубком Гран-При на международных конкурсах, проводившихся в Ялте в 2004-2006 гг.



КОЛЛЕКЦИОННЫЕ КОНЬЯКИ



0,75 л
ХРУСТАЛЬНЫЙ
ДЕКАНТЕР
подарочная
упаковка



0,5 л
подарочная
упаковка



КОЛЛЕКЦИОННЫЕ КОНЬЯКИ

«К юбилею»

КС

Производится из отборных коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 10 лет, с добавлением коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 15 лет и коллекционного коньяка 40-летней выдержки. Отличается богатым ванильно-шоколадным ароматом и полным, мягким вкусом. Выпускается с 2004 г.

Подарочная упаковка, возможна индивидуальная этикетка.

Награжден золотой медалью на международном конкурсе алкогольной продукции, проводившемся в Ялте в 2005 г.

0,75 л

подарочная
упаковка



«Град Петров»

КС

Изготовлен из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 10 лет, с добавлением коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 15 лет, к 300-летию Санкт-Петербурга. Аромат с шоколадно-смолистыми тонами. Вкус полный, бархатистый. Выпускается с 2003 г.

Награжден 5 золотыми медалями и дипломом за лучшее оформление на международных конкурсах алкогольной продукции, проводившихся в Ялте в 2004-2006 гг.



КОЛЛЕКЦИОННЫЕ КОНЬЯКИ



0,75 л
ХРУСТАЛЬНЫЙ
ДЕКАНТЕР
подарочная
упаковка



0,5 л
подарочная
упаковка



КОЛЛЕКЦИОННЫЕ КОНЬЯКИ

«Нарын-Кала»

КС

Изготовлен из коньячных дистиллятов,
выдержанных не менее 10-12 лет.
В аромате – развитые ванильно-
шоколадные тона, вкус гармоничный,
полный. Выпускается с 1976 г.

Награжден 18 золотыми,
4 серебряными медалями
и дипломом за лучшее оформление на
международных конкурсах алкогольной
продукции, проводившихся в Москве,
Санкт-Петербурге, Ялте, Анапе.



0,7 л
ХРУСТАЛЬНЫЙ
ДЕКАНТЕР
подарочная
упаковка



0,5 л
подарочная
упаковка



КОЛЛЕКЦИОННЫЕ КОНЬЯКИ

«Махачкала»

КС

Изготовлен из коньячных дистиллятов бочковой выдержки не менее 15 лет, в аромате присутствуют ванильно-шоколадные и смолистые тона, вкус полный, маслянистый. Выпускается с 1980 г.

Награжден 19 золотыми и 3 серебряными медалями, кубком Гран-При и дипломом за лучшее оформление на международных конкурсах алкогольной продукции, проводившихся в Москве, Санкт-Петербурге, Ялте, Анапе.

0,7 л

подарочная
упаковка





КОЛЛЕКЦИОННЫЕ КОНЬЯКИ

«Москва»

ОС

Изготовлен из коньячных дистиллятов,
выдержанных не менее 20 лет.
Аромат сложный, тонкий,
ванильно-шоколадный.
Вкус гармоничный, полный, мягкий.
Выпускается с 1997 г.

Награжден 20 золотыми медалями,
кубком Гран-При, кубком Супер-Гран-При
и 3 дипломами за лучшее оформление
на международных конкурсах
алкогольной продукции, проводившихся
в Москве, Санкт-Петербурге, Ялте, Анапе.



0,75 л
ХРУСТАЛЬНЫЙ
ДЕКАНТЕР
подарочная
упаковка



0,5 л
подарочная
упаковка



КОЛЛЕКЦИОННЫЕ КОНЬЯКИ

«Порт-Петровск»

ОС

Изготовлен из коньячных дистиллятов, выдержанных не менее 25 лет. Аромат сложный, тонкий, с характерными ванильно-шоколадными тонами, с присутствием смолистых оттенков и тонов энантового эфира. Вкус гармоничный, полный, сложный, маслянистый.

Выпускается с 1997 г.

Награжден 17 золотыми медалями, 5 кубками Гран-При, кубком Супер-Гран-При и 2 дипломами за лучшее оформление на международных конкурсах алкогольной продукции, проводившихся в Москве, Санкт-Петербурге, Ялте, Анапе.



0,7 л
ХРУСТАЛЬНЫЙ
ДЕКАНТЕР
подарочная
упаковка



0,5 л
подарочная
упаковка



КОЛЛЕКЦИОННЫЕ КОНЬЯКИ





КОЛЛЕКЦИОННЫЕ КОНЬЯКИ

«Дербент»

Коллекционный

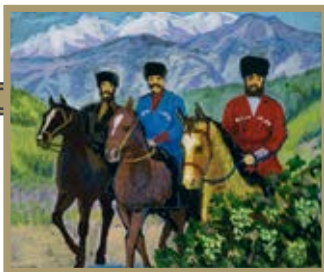
Изготовлен в 1962 году из лучших местных сортов винограда, выращенных на восточных склонах холмов, окружающих Дербент. В процессе старения коньяк, богаче во вкусе и аромате, приобрел всю гамму ванильно-шоколадно-смолистых тонов, присущих лучшим мировым аналогам.

Выпускается с 2002 г. Награжден золотой медалью в 2002 г. и кубком Гран-При в 2003 г. на международных конкурсах алкогольной продукции, проводившихся в Ялте.

0,99 л

ХРУСТАЛЬНЫЙ
ДЕКАНТЕР
подарочная упаковка





МАРОЧНЫЕ ВИНА

Херес «Дагестанский»

Вино специальное
выдержанное

Вино полное, янтарного цвета;
во вкусе – медовые тона и привкус
хлебной корочки.
Крепость 19% об.
Сахар 30 г/дм³

0,75 л



Мадера «Дагестанская»

Вино специальное
выдержанное

Вино янтарного цвета,
с карамельно-ореховыми оттенками
во вкусе и аромате.
Крепость 19% об.
Сахар 40 г/дм³

0,75 л





МАРОЧНЫЕ ВИНА

«Самур»

Вино специальное
выдержанное

Белое марочное вино из винограда
сорта Ркацители и местных белых
сортов Дербентского района
Дагестана, получаемое
по специальной технологии.
Выпускается с 1962 года.
Крепость 15% об.
Сахар 160 г/дм³

0,75 л



«Кагор»

Вино специальное

Десертное вино, приготовляемое
из красных сортов винограда
(Каберне, Саперави и др.).
Кагор – одно из самых экстрактивных
виноградных вин, имеет полный,
густой насыщенный, но мягкий
и бархатистый вкус с тонами
чернослива, черной смородины,
малины, вишни, терна,
паслена, сливок.
Крепость 16% об.
Сахар 160 г/дм³

0,75 л



МАРОЧНЫЕ ВИНА

«Дербентское ЗОЛОТИСТОЕ»

Вино специальное
выдержанное

Вино янтарно-золотистого
цвета, с фруктовым букетом.
Вкус полный, гармоничный.
Крепость 17% об.
Сахар 140 г/дм³

0,75 л



«Дербент»

Вино специальное
выдержанное

Мягкое вино, без
признаков терпкости.
Крепость 18% об.
Сахар 100 г/дм³

0,75 л





МАРОЧНЫЕ ВИНА

«Каберне»

Вино сухое

Вино темно-красного цвета со вкусом вишни. В послевкусии – горчинка вишневой косточки. Отличается благородством, тонкостью и нежностью вкуса с мягким бархатисто-гранатовым оттенком.

В букете чувствуются пасленовые тона, аромат черной смородины, можжевельника и фиалки.

Крепость 10% об.

0,75 л



«Мерло»

Вино сухое

Вино темно-красного цвета с ароматом специй, черной смородины и зеленого перца, а также цветочными нотами жасмина.

Крепость 10% об.

0,75 л



«СОВИНЬОН»

Вино сухое белое

Изготавливается
из винограда сорта

Совиньон.

Букет слаженный,
сортовой.

Вкус легкий, свежий,
гармоничный.

Крепость 10%

0,75 л

«Уни Блан»

Вино сухое белое

Изготавливается из
винограда сорта Уни Блан.

Букет слаженный, сортовой.

Вкус легкий, свежий,
гармоничный.

Крепость 10%

0,75 л



СТОЛОВЫЕ ВИНА

«Шардоне»

Вино сухое белое

Изготавливается
из винограда сорта

Шардоне.

Букет слаженный,
сортовой, тонкий.

Вкус легкий, свежий,
гармоничный.

Крепость 10%

0,75 л



«Горская»

Изготовлена из спирта
высшей очистки, полученного
из лучших сортов пшеницы
и талой воды кавказских
ледников, с добавлением
настоя пшеничных хлебцев.



ВОДКА

«Золотая свадьба»

Изготовлена из спирта
высшей очистки, полученного
из лучших сортов пшеницы
и талой воды кавказских
ледников, с добавлением
сахарного сиропа.

0,5 л



0,7 л



0,7 л



0,5 л



«Дербент»

Derbent

Изготовлена из спирта «люкс», полученного из лучших сортов пшеницы и талой воды кавказских ледников, с добавлением настоя пшеничных хлебцев.

0,5 л



0,7 л



ВОДКА

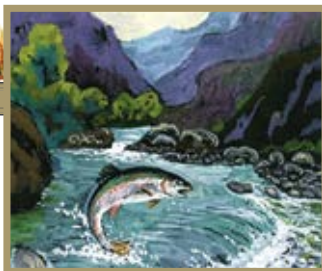
«Дербент ЭКСКЛЮЗИВ»

Derbent

Изготовлена из спирта «люкс», полученного из лучших сортов пшеницы и талой воды кавказских ледников. Произведена с использованием системы двойной очистки, прошла серебряную фильтрацию, обработана холодом с последующим отдыхом.

0,7 л





ВОДКА ПРЕМИУМ-КЛАССА

«Золотая рыбка»

Golden Fish

Изготовлена из спирта «люкс»,
полученного из лучших сортов
пшеницы и талой воды кавказских
ледников. Произведена с
использованием системы двойной
очистки, прошла серебряную
фильтрацию, обработана холодом с
последующей выдержкой.

0,5 л



0,7 л



КАФЕ

Дербент – старейший город России, значимый культурный центр Дагестана, горнило его духовной и материальной культуры, откуда распространялись искусство, художественное ремесло, письменность.

История Дербента насчитывает более 5000 лет. Город расположен на западном берегу Каспийского моря, там, где горы Большого Кавказа ближе всего подходят к Каспийскому морю, оставляя лишь узкую трех-километровую полосу равнины. Замыкая ее, город образует Дербентский (Каспийский) проход – одно из самых стратегически важных и топографически удобных мест знаменитого Прикаспийского пути, связывавшего Восточную Европу и Переднюю Азию. Именно поэтому Дербент из века в век служил яблоком раздора, переходя из рук в руки. На него претендовали Рим и Парфия, Персия и Византия, Арабский халифат и Хазарский каганат, Сельджукское государство и Золотая Орда, Турция и Персия.

Первая экспедиция Римской империи в Дербент была организована при Селевке I в 290 – 281 гг. до н. э. В 66-65 гг. до н. э. Лукуллом и Помпеем организовывались военные походы на Кавказ, и одной из главных их целей был захват Дербента.

В начале VIII в., с завоеванием Дербента арабами, город превратился в главный опорный пункт Арабского халифата на Кавказе. В то время Дербент был крупнейшим городом Кавказа с развитыми ремесленными производствами. В X в., с распадом халифата, Дербент становится центром независи-

мого Эмирата. В 869 г. к власти приходит местная династия Хашимидов. В 1071 г. город захватили турки-сельджуки. В XII в. Дербент, завоеванный монголами, приходит в экономический упадок. В XVI– XVII вв. Дербент – арена ожесточенных войн между Турцией и государством Сефевидов, и в 1606 г. Дербент входит в состав Персии.

Дербент стал российским лишь в 1722 г. в результате Персидского похода Петра I. Но в 1735 г. по Гянджинскому договору Дербент вновь отошел к Персии, с 1743 г. он был центром Дербендского ханства. В 1796 г. город был занят русскими войсками и в 1813 г. окончательно присоединен к России. С 1846 г. Дербент – губернский город. В 1898 г. через него прошла железная дорога Порт-Петровск – Баку, что немало способствовало развитию экономики края.

Сейчас Дербент – второй по величине город Республики Дагестан, с населением около 119 тыс. человек. Это – город с динамично развивающейся экономикой и социальной инфраструктурой, промышленный, торговый и транспортный центр юга Дагестана.

Дербент – это город-музей под открытым небом, получивший в 1989 г. статус Государственного историко-архитектурного и художественного музея-заповедника. В 2003 г. ЮНЕСКО включила цитадель Нарын-кала, историческую часть Дербента и его фортификационные сооружения в список Всемирного наследия.

ΚΑΦΕ



Подарочная упаковка



Тубы
0,5 л



Старая крепость
0,5 л



Дербент
0,5 л



Порт-Петровск
0,5 л



Нарын-Кала
0,5 л



Москва
0,5 л



Сенатор
0,5 л



Град Петров
0,5 л



Дербент КВ
0,7 л



Каспий
0,7 л



Сенатор
0,75 л



Град Петров
0,5 л



Москва
0,75 л



Порт-Петровск
0,7 л



