

УСАДЬБА «МЕРКУРИЙ» И ЕЁ ПРОДУКЦИЯ



# *Mercouri Estate*

SINCE 1864



2017

## Усадьба «Меркурий»



Усадьба «Меркурий» находится на Западном Пелопоннесе над мысом Ихфис в районе Коракохори (Пиргос) рядом с портом Катаколо в 30 км от Олимпии. Более 140 лет мы производим вино и оливковое масло. Ранее – коринфский изюм.

Первый виноградник был посажен на наших землях в 1870 году, когда Феодорос Меркурис привез из Северной Италии саженцы сорта «Рефоско». Производимое вино быстро завоевало авторитет в Илиде и многие десятилетия усадьба снабжала саженцами сортов «Рефоско» или «Меркурий» окружающие винодельческие районы. А с конца XIX наша продукция становится предметом экспорта в Европу. И из гавани уходят корабли, везущие полные вина дубовые бочки в итальянский порт Тергест.

В 1930 году Леонидас Меркурис создал современный по тем временам винзавод с подземными цистернами на 300 литров, который успешно работал до 1955 года. После небольшого перерыва в 1989 году третье и четвертое поколения семьи возродили деятельность усадьбы. И производство качественных вин обрело новое дыхание. Постоянная модернизация оборудования, обновление и расширение виноградников – это сегодняшний день семейного предприятия «Меркурий».





## Виноград



Вино производится из более чем 15 греческих и зарубежных сортов винограда. Виноградники расположены вокруг старых семейных построек, а так же в двух прилегающих районах, почвенные и климатические условия которых прекрасно подходят для производства элитных вин. Общая площадь угодий «Меркурий» – около 18 Га.

Среди знаменитых сортов от «Меркурия»:

1. традиционный для Усадьбы сорт «Рефоско Меркурий» трёх разновидностей: «Refosco Mercury», «Refosco Dal Peduncolo Rosso», «Refosco Faendis». Этот виноград итальянского происхождения хорошо знаком ценителям вина. Под именем «Mondeuse Noir» он встречается в Французской Савойе, в Далматии и других винодельческих регионах мира;
2. известные греческие сорта красного винограда: «Мавродафни», «Айгиоргитико», «Августиатис»;
3. сорта красного винограда французского происхождения «Merlot», «Syrah», «Mourvedre» и «Grenache rouge». А также не менее известные итальянские «Sangiovese» и «Negroamaro»;
4. замечательные греческие сорта белого винограда «Асиртико» и «Робола»;
5. французские белые сорта «Viognier» и «Pinot Gris», итальянские белые сорта «Ribolla Gialla» и «Malvazia Aromatica».

## Качественные вина

**«Кtima Меркурий»**, местное вино Летринон красное сухое.

Это – основное вино компании «Меркурий», производимое из винограда сортов «Рефоско» и «Мавродафни». Имеет насыщенно-красный цвет, фруктовый аромат с нотами шоколада и кофе, оттенками ванили и корицы.

Гармонично сочетается с запеченным или тушеным в томатном соусе белым или красным мясом, сырами твёрдых сортов и др.

Прежде чем попасть на прилавки, вино созревает 10-12 месяцев во французских дубовых бочках, а затем как минимум – ещё полгода в бутылках. Годовое производство – 40'000 бутылок. Срок хранения – 5-8 лет.

**«Кtima Меркурий КАВА»**, местное вино Летринон красное сухое.

«Кtima Меркурий КАВА» – это следующая ступень эволюции традиционного для усадьбы сорта «Кtima Меркурий». Отборный виноград, лучшие виноградники, строгое соотношение 80% «Refosco Dal Peduncolo Rosso» и 20% «Мавродафни» – все эти тонкости позволяют назвать «Кtima Меркурий КАВА» элитным красным вином нашей усадьбы.

Прежде чем попасть на прилавки, вино зреет в течение 18 месяцев в новых французских дубовых бочках Berthomieu и Ermitage, после чего – как минимум 12 месяцев – в бутылках. Отличается насыщенным красным цветом, фруктовым ароматом с оттенками шоколада, зрелой сливы и табака в гармоничном сочетании с нотами ванили и корицы, полученными от дерева бочки.

Исключительно гармонирует с запеченным белым и красным мясом, дичью, сырами твёрдых сортов. Годовое производство – 3'000-4'000 бутылок. Срок хранения – более 10 лет.

**«Антарис»**, местное вино Илиды красное сухое.

«Антарис» завершает серию красных сухих вин нашей компании. Его уникальный характер определяется композицией сортов «Августиапис» и «Mourvedre». Отличается насыщенным глубоким бархатным красным цветом, богатым букетом с ароматами перца и левкоя в гармоничном сочетании с ванильными нотами дубовой бочки. Сладкое и деликатно-танинное в начале, обладающее насыщенным телом в середине, длительное в послевкусии, вино «Антарис» – истинное наслаждение гурмана.

Исключительно гармонирует с белым и красным запеченным мясом, дичью, птицей, твёрдыми сырами и пр. Годовое производство – 4'500 бутылок. Срок хранения – 6-10 лет.

**«Фолой»**, местное вино Писатиды белое сухое.

Это – основное белое вино компании «Меркурий», производимое из сорта высокогорного «Красного Родитиса» (90%) и «Viognier» (10%). Кристальный желто-зеленый цвет, яркие ароматы померанцевых цветов, зеленого яблока и белого персика.

Гармонично сочетается с устрицами, рыбой, белым мясом, а также с мясом в сладких или белых соусах, макаронными изделиями, сырами (в т.ч. с «Рокфором») и фруктами. Годовое производство – 40'000 бутылок.



**«Фолой Фимэ»,** местное вино Писатиды белое сухое.

«Фолой Фимэ» производится из 100% высокогорного винограда сорта «Красный Родитис». Имеет отчетливые ароматы персика, ананаса и дыни, гармонично перекликающиеся с нотами дерева французских дубовых бочек Allier, где вино зреет 4 месяцев.

Великолепно сочетается с устрицами, рыбой, белым мясом в сладких или белых соусах, макаронными изделиями, сырами и фруктами. Годовое производство – 2'800 бутылок. Срок хранения – 1-2 года.

**«Каллисто»,** местное вино Илиды белое сухое.

«Каллисто» – сортовая композиция «Асиртико» и «Робола», имеющая яркий цвет с мягким желтоватым оттенком. Вино отличается ароматами свежего лимона и цитрусовых, предлагая гурману «горячий» вкус и сбалансированное послевкусие с оттенками груши.

Отлично подходит для устриц, рыбы, белого и красного мяса с белым или сладким соусами. Сочетается с сырами и фруктами. Годовое производство – 8'000 бутылок.

**«Коми Вереникис» («Волосы Вероники»),** местное вино Илиды белое сухое.

Вино «Коми Вереникис» завершает серию белых сухих вин нашей компании, на 100% состоит из винограда «Viognier», созревает 4 месяца в новых французских бочках Berthomieu и после разлива имеет кристальный светло-золотистый цвет, отличаясь ароматами персика и хлеба с оттенком ванили. Обладает насыщенным вкусом и крепким продолжительным послевкусием.

Великолепно сочетается с рыбой и морепродуктами, красным и белым мясом в сладких и белых соусах, сырами. Годовое производство – 3'500 бутылок. Срок хранения – 1-2 года.

**«Ламбадиас»,** местное вино Илиды розовое сухое.

Ламбадиас – вино с ярким цветом розы, тонкими, но отчетливыми ароматами черешни и розовой воды, и исключительно богатым живым вкусом, характерным для сортовой композиции «Agiorgitiko» и «Syrah». Прекрасно гармонирует с белым мясом, дичью, запеченной рыбой, салатами, сырами нежирных сортов и, особенно, с блюдами летней кухни. Годовое производство – 6'500 бутылок.



**«Бельведер»,** сладкое белое натуральное вино.

«Бельведер» производится из высушенного на солнце винограда сорта «Ароматная мальвазия». Созревание напитка прерывается в нужный момент посредством охлаждения. После чего вино в течение года отстаивается в новых французских бочках Vosges. Готовый продукт – впечатляющее десертное вино «Бельведер» – характерен золотистым цветом с отблесками апельсиновых оттенков, полновесным присутствием вкусов бергамота, апельсиновой цедры и мёда. Содержание сахара – 80 г/л.

Годовое производство – около 1200 бутылок. Срок хранения – от 4 до 5 лет.

**«Хортэс»,** сладкое красное выдержанное вино.

«Хортэс» производится из высушенного на солнце винограда «Мавродафни» и коринфского изюма. Вино проходит все стадии взросления, после чего в необходимый момент добавляется алкоголь, и процесс прерывается. В следующие 5 лет вино дозревает в дубовых французских бочках. И, наконец, попав в бутылки, радует гурманов ярко-рубиновым цветом, играющими оттенками и насыщенным бархатным вкусом. Среди разнообразных ароматов преобладают шоколад, слива и карамель. Гармоничная структура вкуса дает ощущение десертной полновесности с деликатным танинным оттенком и устойчивое шоколадное послевкусие с нотой фундука.

Содержание сахара – 100 г/л. Годовое производство – около 1200 бутылок. Срок хранения – более 15 лет

## Оливковое масло

**«Кtima Меркурий»** – исключительно чистое оливковое масло натурального холодного отжима.

Помимо качественных вин, усадьба «Меркурий» производит собственное оливковое масло. Наши собственные плантации оливковых деревьев греческого сорта «Коронейка» являются залогом великолепно-аромата и сбалансированного, зрелого, щедрого вкуса. Золотисто-зеленый цвет, тонкие, но ощутимые ноты зрелой груши, ромашки и лаврового листа, кислотность менее 0,4% – эти и другие достоинства нашей продукции ценятся гурманами и многократно отмечались на различных международных выставках и конкурсах.



## Туристические услуги

Мы не только производим высококачественную продукцию. Мы также рады пригласить большие и малые группы друзей природы и вина – посетить наш винзавод, ознакомиться с виноградниками и оливковыми рощами, заглянуть в небольшой, но уникальный фольклорный музей, где гостей ждёт экспозиция старинного сельскохозяйственного оборудования и механизмов.

Работники усадьбы расскажут о прошлых и настоящих технологиях винного и оливкового производства, проведут по погребам, покажут интересные коллекции, после чего гостей ждёт прогулка по лесу и средиземноморскому пляжу, наслаждение замечательной флорой и фауной усадьбы «Меркурий».

Кульминационным аккордом станет дегустация продукции нашей компании – на приусадебной лужайке с видом на Ионическое море и остров Закинтос, под вековыми соснами, в гармонии с природой и собственным внутренним миром.

Всем посетителям предоставляется возможность покупки нашей продукции по специальным ценам. Ждём вас ежедневно, кроме воскресенья, с 9:00 до 15:00. Желателен предварительный заказ экскурсии по телефону (+30) 26210-41601.







## Распространение продукции

---

Продукция усадьбы «Меркурий» распространяется на греческом рынке компаниями:

- ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΙ Α.Ε.
- ΓΕΝΚΑ Α.Ε., тел. 21052-78500

Мы являемся поставщиками специализированных винных магазинов, ресторанов, баров и пр., а также сети супермаркетов А-В Вассилопулос.

С 1993 года часть нашей продукции (на сегодня – около 40%) экспортируется в Европу, Америку, Азию и Австралию: на Кипр, в Бельгию, Францию, Германию, Австрию, Швейцарию, Великобританию, Голландию, США, Канаду, Сингапур.

## Контакты

---

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΙ Α.Ε., Korakohori, 27131, Pyrgos, Greece.

Phone: (+30) 26210 41601

Fax: (+30) 26210 41901

email: mercouri@otenet.gr

web: <http://www.mercouri.gr>

google-map: <http://tiny.cc/cXegk>

