1. **Вступление.**

В мировой практике виноградарства и виноделия нет опыта закладки промышленных виноградников в климатических условиях средней полосы России и получения с них урожая в промышленных объёмах – до 30 т/га.

Нигде в мире нет сортов винограда, способных в не укрывной форме выдерживать морозы до минус 40 градусов по Цельсию.

Нигде в мире нет специалистов, умеющих работать с русскими зимостойкими сортами винограда в промышленном объёме и получать результат.

Нигде, кроме России.

Мы приглашаем вас на «виноградный интенсив» для предпринимателей, уникальное в мировом виноградарстве мероприятие, на котором профессиональные виноградари, селекционеры и виноделы на три дня гостеприимно откроют вам двери на свои северные виноградники и к своему уникальному опыту. Мы будем исследовать многолетние виноградники, заложенные на основе различных сортов (столовых и технических) русского зимостойкого винограда, изучать опыт их закладки, получать ответы на все свои вопросы, дегустировать сорта винограда, выбирать для своих виноградников понравившиеся сорта и вкушать различные напитки на основе виноградного сока в неограниченном здоровьем количестве.

Мы будем учиться создавать и управлять виноградниками в средней полосе России.

1. **Краткая презентация винограда.**

В 90-х годах прошлого века в России был получен новый, не существовавший нигде ранее вид винограда- русский зимостойкий виноград. Новый вид был получен на основе дикой амурской виноградной лозы путём раскрытия её генетического потенциала за счёт многократной внутри видовой селекции. Потенциал этого нового вида винограда – огромен. Качество урожая не уступает качеству южных сортов винограда, а по отдельным параметрам даже превосходит. Основные принципиальные отличия русского зимостойкого винограда от винограда южных сортов – это его морозостойкость (до -40 градусов по Цельсию), иммунитет к милдью и оидиуму ( не надо обрабатывать химическими препаратами), урожайность до 30 т/га и выше, количество сахара в ягоде – до 28 г/ 100 см.куб. и выше. Внизу приведена сравнительная таблица по основным параметрам русского зимостойкого винограда и винограда южных (европейских) сортов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Параметр | Русский зимостойкий виноград  (средняя полоса) | Виноград южных и европейских сортов  Витис Винифера (южные районы) |
|  |  |  |
| Морозостойкость | Минус 35, минус 40 градусов по Цельсию. Не укрывной. | Минус 18 градусов по Цельсию. При культивировании в средней полосе требуется укрытие лозы на зиму. |
|  |  |  |
| Устойчивость к болезням (милдью, оидиум) | Иммунитет (1-2-2,5 балла) От сорта. Экологически чистая продукция. | Не устойчив, требует хим. защиты (3-3,5 балла)  Не экологичен. |
|  |  |  |
| Созревание от сорта | С июля по конец августа ( в средней полосе) | С июля по конец августа ( в южных областях) |
|  |  |  |
| Урожайность с 1 га | 20-30 тонн в промышленной посадке (40 тонн – максимум)  До 50-ти тонн в садовой (120 кг с 10-ти летнего куста) | До 8 тонн в промышленной посадке в Европе  До 40 тонн в Аргентине |
|  |  |  |
| Количество растений на 1 га при промышленной посадке | 1000 – 1500 растений на 1 га | 4000 – 20000 растений на 1 га |
|  |  |  |
| Вызревание лозы | 95% | 95% |
|  |  |  |
| Сахар, гр. на 100 см. куб. | до 28-ми и выше.  Зафиксированы случаи до 37 (Волгоград) Среднее 21-22 | До 28-ми. Среднее 18 |
|  |  |  |
| Кислота, гр. на дм. куб. | 7-8 ед. до 10-ти. | 5,6,7. До 10-ти. Редко - до 12-ти. |
|  |  |  |
| Выход сока | До 80%. От сорта. | До 80%. От сорта. |
|  |  |  |
| Столовые формы | Есть | Есть |
|  |  |  |
| Вкус | Разнообразие вкусовых ощущений, глубина, специфическое послевкусие | Разнообразие вкусовых ощущений, глубина. |
| Применение качеств | Изготовление сока, вина, напитков на основе сока. В любительских и промышленных объёмах (в средней полосе России).  Изюм.  Столовые формы.  «Виноградные станции»:  Косметология  Оздоровление и лечение различных заболеваний  Ландшафтный дизайн. Парковые зоны. Оформление фасадов домов, беседок (сильнорослый, лозы до 15-ти метров и больше)  Лесосад. | Изготовление сока, вина, напитков на основе сока. В любительских и промышленных объёмах только на юге России).  Изюм.  Столовые формы. |
| География произрастания | До 60-й параллели включительно | Южные районы России |

Таким образом, Русский зимостойкий виноград – это культурный виноград для средней полосы России: как для небольших виноградников (0,3-0,5 соток) так и для промышленных (от 1 га и больше)

1. **На данный момент времени** виноградники на основе сортов русского зимостойкого винограда растут и плодоносят на протяжении более 10-ти лет в Тверской, Смоленской, Саратовской, Волгоградской областях. Недавно промышленный виноградник был заложен в Самарской области.

Мы предлагаем вам поездку на северные виноградники Саратова.

Саратов в последние десятилетия стал не официальной столицей северного виноградарства на основе сортов русского зимостойкого винограда. Это объясняется тем, что именно саратовские виноградари напрямую переняли опыт создателя нового вида винограда А.И. Потапенко и в массовых количествах начали закладывать виноградники на основе полученных у него саженцев и сеянцев.

Сначала небольшие, экспериментально – селекционные участки. На которых смогли получить десятки новых сортов винограда на основе русского зимостойкого, а спустя время, изучив культуру северного винограда глубже и набравшись практического опыта – промышленные виноградники от 1 га.

**В течении 3-х дней** профессиональные виноградари и виноделы будут передавать нам опыт работы на своих виноградниках – от закладки виноградника до реализации продукции.

Вы узнаете:

* Технологию закладки селекционных и промышленных виноградников в средней полосе России
* Управление виноградником, как живым объектом.
* Вывод виноградника в режим максимальной автономии и самостоятельности.
* Стоимость виноградника и из чего она складывается.
* Как заложить промышленный виноградник на своей земле за 600 000 рублей.
* Какие бывают опасности и риски при закладке виноградников в средней полосе России и как их избежать.
* Виды сортов, их вкус, свойства и линейки продукции на их основе
* Технологию изготовления вина и сока из сортов русского зимостойкого винограда в промышленных объёмах
* Как продавать продукцию из винограда северных сортов по максимально дорогой цене
* Какие возможности открывает виноградник в средней полосе. Какой его потенциал. И перспективы.
* Как выглядят селекционные и промышленные виноградники через 10 лет после закладки, и каковы они «на вкус».
* Как закладывать виноградник в городе, и что он может дать своему владельцу.

Цель нашего мероприятия – передать принцип «работы и жизни» виноградинка в средней полосе России – его потребности, особенности, необходимые условия для жизни. Потенциал, возможности, сроки.

Посчитать всё в цифрах.

Выявить возможности и риски и способы их минимизации.

Определиться с назначением виноградника (цель закладки).

Выбрать понравившиеся «по вкусу» сорта и понять агротехнические приёмы при закладке виноградника на различных типах почв.

А главное – познакомиться друг с другом.

В группе легче набираться опыта и знаний.

1. **26 июня в России вступил в силу Закон** о виноградарстве и виноделии. Какие перспективы открываются перед виноградарями и виноделами в средней полосе России в свете вступившего в силу закона - нам подробно расскажет профессиональный юрист, виноградарь и винодел Николай Васильевич.

Принятие этого закона даёт дополнительный импульс в развитии виноградарства у нас в стране. А в силу того, что мы имеем в наличие морозостойкие сорта винограда, способные расти и плодоносить средней полосе России, принятие этого закона способствует массовому развитию виноградарства там, где виноградников у нас в стране никогда не было.

Лет через двадцать виноградники в средней полосе России станут нормой.

Мы предлагаем вам стать первыми в этом прибыльном и интересном деле.

Первые всегда рискуют больше всех. Но они и получают больше. В случае успеха.

Далеко не каждый заложенный виноградник в России состоялся и выжил.

И путь, который прошли виноградари и виноделы – долгий и трудный путь.

Но они добились результатов. И разительных.

Опираясь на их практический опыт закладки виноградников в средней полосе России, мы можем свести к минимуму риски при закладке своего виноградника.

И своими глазами увидеть – на что мы можем рассчитывать спустя 10 лет после закладки.

Несколько сортов северного винограда прошли сортоиспытания и внесены в государственный реестр. Что позволяет получать дотации и субсидии от государства на создание и уход за виноградником в первые годы на основе этих северных сортов.

1. **Виноградник в средней полосе России в 1 га это:**

* Это первый урожай на 3-4-й год. В отдельных случаях на 2-й.
* До 30 тонн урожая экологически чистых ягод ( от 400 рублей за кг). Или 7,5 тонн изюма (от 2000 рублей за кг) . Или до 24 тонн уникального лечебного сока (от 700 рублей за литр). Или до 20 000 бутылок эксклюзивного авторского биодинамического вина на 5-й, 6-й год жизни виноградника (стоимость вина на сегодня - от 1000 рублей до 10 000 рублей за бутылку 0,7 литра)
* До 1,5 тонн виноградных косточек. Или 100 кг виноградного масла ( от 1000 рублей за 200мл.) Или до 600 кг муки из виноградных косточек ( от 500 рублей за кг)
* До 1,5 тонн виноградных гребней. Уменьшают алкогольную зависимость, общее оздоровление организма. (стоимость 30 гр. сушёных измельчённых виноградных гребешков от 200 рублей)
* До 6 тонн виноградной мезги. Используется в косметологии, спа салонах в оздоровительных процедурах (обёртывание, маска). Стоимость процедуры – от 5 000 рублей и выше. Эксклюзивная продукция – эксклюзивные цены.
* До 1 тонны виноградных листьев, срезанных без ущерба для виноградной лозы (200 рублей 500 гр в консервированной заготовке)
* До 50 000 пророщенных виноградных саженцев на 6-й год (стоимость саженцев русского зимостойкого винограда на сегодня в зависимости от сорта – от 500 до 1200 рублей за шт. в розницу) Или до 100 000 чубуков на 3-й год (цена сортового чубука от 250 рублей за шт.) и сотни тысяч семенных сортовых косточек ( цена сортовых косточек винограда на сегодня 5 рублей/шт.)
* Это дело, которое в течении 100 лет будет кормить ваших потомков. Наполнит вашу жизнь радостью творчества. Спокойствием и уверенностью.

И возможностью каждый день узнавать что-либо новое. О винограде, соке, вине и людях.

1. **Направления экономической деятельности на основе виноградников в средней полосе России:**

* Производство экологически чистых ягод, изюма, вина коньяка и сока, не имеющих аналогов в мире. Каждый перечисленный здесь продукт может быть выделен в отдельную производственную линию.
* Производство варенья, джемов из винограда и настоек.
* Производство биологически активных добавок, уникальных по своему воздействию на организм человека из виноградных косточек и виноградного гребня.
* Производство компонентов для косметологии, спа-индустрии, массажных салонов: виноградное масло, мезга, вино для винных обёртываний.
* Питомник саженцев винограда. Торговля саженцами, чубуками и семенами.
* Для ландшафтных дизайнеров. Виноградник, как элемент озеленения городских домов, парков, беседок. Русский зимостойкий виноград пластичен. Сильнорослый (лозы до 15 метров и длиннее). Самостоятелен (может расти и плодоносить без ухода и обрезки)
* «Виноградные станции» - успешно действующие в царской России «виноградные курорты», на которых люди очень разительно поправляли здоровье путём ежедневного вкушения винограда в больших количествах. «Виноградные станции» в средней полосе России могут «вытянуть» почти что любой гостиничный проект на земле. Как это было в своё время с Ялтой. За 10 лет из провинциального городка Ялта превратилась в одно из известнейших и посещаемых мест в России и в Европе.
* Виноградный туризм. С дегустацией вин, экскурсиями, оздоровительными процедурами в своих спа- салонах, банях и саунах. С длительным проживанием клиентов в гостевых домиках и гостиничных номерах.
* Каждое из этих направлений может быть выделено в отдельное предприятие. Виноградник позволяет на своей основе существовать одновременно нескольким предприятиям. Взаимно дополняющим, а не исключающим друг друга.

Общий перечень направлений, которые могут быть реализованы на основе одного виноградника, ограничиваются только физическими возможностями, фантазией и желаниями самого владельца виноградника.

1. **Список виноградников**, которые мы будем изучать и виноградарей, виноделов и селекционеров, которые будут передавать нам свой опыт и знания:

* **Николай Васильевич М**. Виноградарь -практик с 30-ти летним стажем. Винодел. Образование высшее, историк. Владелец юридической фирмы. Виноградник в центре города.

**Темы**: Городское виноградарство и юридические аспекты Закона о винограде и виноделии. Агротехника городского виноградарства. Виноделие. Сорта. Нюансы работы с соком русского зимостойкого винограда. Виноделие: сухие вина.

* **Алексей Петрович С.** Виноградарь- практик с 30-ти летним опытом работы. Селекционер. Прошёл путь в виноградарстве «с полного нуля» и до результата. Подполковник ракетных войск в отставке. Виноградник разбит в крайне не благоприятных условиях: частые заморозки в июне и сентябре. Около 150 сортов (в основном столовые)

**Темы**: виноградник в экстремальных условиях. Сорта. Агротехника. Формировка. Возможности русского зимостойкого винограда в условиях короткого периода вегетации. Виноделие: марочные вина с 10-ти летней выдержкой.

* **Сергей Васильевич Х**. Большой опыт работы с растениями приобрёл ещё в Советское время за 10 лет работы в Центре Декоративных Культур (ЦДК), в котором в том числе рос и виноград. Последние 10 лет служит в должности агронома на промышленном винограднике площадью 1 га в должности агронома. Виноградник заложен на основе сортов русского зимостойкого винограда.

**Темы**: запуск промышленного виноградника: от закладки до урожая. Сорта. Агротехника. Ошибки. Вывод виноградника в зрелый, плодоносящий возраст. Нормировка урожая. Формовка. Шпалеры. Уход за виноградником в 1 га. Специфика создания виноградника от 1 га. Трудности и пути преодоления. Урожайность виноградника в зависимости от возраста лозы и от погодных условий. Сбор урожая. Заготовка продукции.

* **Александр Петрович Ч.** Долгое время работал помощником винодела на Фанагории (промышленное производство вина, Краснодарский край). Последние 4 года служит виноделом на промышленном винограднике в 1 га. 4 года практического опыта в изготовлении вина из сока из ягод русского зимостойкого винограда в промышленных объёмах (несколько тысяч бутылок в год). Образование высшее медицинское.

**Темы:** зарождение вина – подготовка урожая к сбору. Сбор урожая. Заготовка сока. Нормы выхода сока в зависимости от различных сортов винограда. Специфика создания вина из сока русского зимостойкого винограда в больших объёмах (несколько тонн в сезон). Живое тело вина и способы его сохранности. Дегустация вина с промышленного виноградника, которое не продаётся в магазинах, а скупается «на корню» людьми, которые распробовали и оценили качество вина на основе амурских сортов.

* **Роман Иосифович М.** Пермакультурист –практик с 10-ти летним опытом. Пчеловод-исследователь. Начинающий виноградарь. Владелец Школы Природного Предпринимательства.

Темы: дополнительные экономические направления развития хозяйства на основе виноградарства, помимо «привычных» нам вина, коньяка, соков, изюма и ягод. «Виноградные станции» в Царской России, которые по популярности затмили курорты с минеральными водами, и во Франции. Виноградный и винный туризм – мировая практика. Биодинамическое вино – одно из самых дорогостоящих и востребованных в мире вин на данный момент времени.

* **Александр Иванович М**. Доктор физико-математических наук, профессор.

**Тема** выступления: современная физика для фермеров: здесь и сейчас. От картошки до винограда, от свиней и до кроликов.

* **Юрий Иванович С.** Журналист. Издатель. Преподаватель. Ученик основоположника русского зимостойкого винограда – Потапенко Александра Ивановича. Виноградарь – практик с 30-ти летним опытом. Профессиональный селекционер. Имеет собственные сорта (около 50-ти), на основе амурских, некоторые из которых занесённые в государственный реестр. Винодел с таким же длительным опытом. Два виноградника: селекционный участок с новыми сортами, в том числе на испытании и мини промышленный виноградник 0,3 га.

**Темы:** селекция, агротехника, возможности амурских сортов винограда и сортов на основе амурских. Почвы. Закладка виноградника «с нуля». Оценка земли. Подбор сортов. Выбор агротехники. Уход за виноградником от закладки и до урожая. Формировка и обрезка. Сок, вино, крепкие напитки. Ответы на все ваши вопросы в течении нашей встречи, потому как Юрий Иванович лично участвовал в закладке всех виноградников, на которых мы будем присутствовать. А некоторые из них целиком и полностью были заложены на основе саженцев с его селекционного виноградника.

1. **Программа мероприятия \*:**

**1-й день.**

**Прибытие в Саратов (28 августа)**

В Саратов можно приехать либо поездом, либо на самолёте, либо на своей машине.

Каким видом транспорта воспользоваться – на ваше усмотрение.

Просьба каждого участника поставить в известность администратора мероприятия о способе прибытия в Саратов и времени прибытия. Что бы всех прибывших на самолёте или поездом мы смогли встретить и разместить в гостинице. Решившим ехать в Саратов на своей машине будет предоставлен точный адрес гостиницы.

**До 10 утра.** Встреча участников и размещение в гостинице.

**10:15** Виноградный завтрак

**10:45** Выступление **Михаила Васильевича**. **Темы**: закладки виноградника в городе. Принятие решения о закладке виноградника. Выбор сортов. Агротехника. Закладка виноградника. История роста. Трудности и их преодоление. Урожай. Его переработка. Изготовление вина и сока. Социальная значимость городского виноградника. Все рассматриваем на примере данного конкретного городского виноградника. Задаём практические вопросы. Получаем ответы

А так же: **Закон о виноградарстве и виноделии в России.** Какие возможности открывает этот закон перед будущими виноградарями и виноделами. Комментарии к закону профессионального юриста (виноградаря и винодела). Сорта русского зимостойкого винограда, занесённого в государственный реестр. На какие субсидии и дотации от государства можно рассчитывать начинающим виноградарям и как их получить?

В случае не полного раскрытия этой темы днём – продолжим её обсуждение после ужина вечером.

**12:15** Выступление **Юрий Ивановича.** Обзор по северным виноградникам: потенциал виноградника на основе сортов русского зимостойкого винограда. Закладка 20-ти и 10-ти летних виноградников. Сорта. Климатические зоны. Типы почвы. Агротехника. Формовка куста. Урожайность. Типы шпалер. Переработка урожая: изготовление вина и соков.

**14:15** Обед на месте, в летнем кафе с дегустацией винограда, вина и сока.

**15:15** Отъезд на виноградник Алексея Петровича. 10-ти летний виноградник, растущий в условиях сверх короткой вегетации: минус и в июне и в сентябре. 150 сортов винограда, большинство из которых столовые. Дегустация столовых сортов винограда. История создания виноградника: сорта, агротехника, как вырастить виноград на основе амурских сортов в условиях сверх короткой вегетации на примере данного конкретного виноградника. Задаём практические вопросы по сортам, агротехнике, формовке куста, урожайности, изготовлению вина и соков. Получаем ответы.

**18:00** Отъезд в гостиницу.

**19:00** Ужин с дегустацией 10-ти летних десертных вин, коньяков и целебных настоек.

Знакомство. Общение. Итоги первого дня. Отвечает на вопросы в не формальной обстановке Юрий Иванович, Николай Васильевич и другие виноградари и виноделы, присоединившиеся к нашему вечеру. Прорабатываем вопросы, накопившиеся за день. (с собой блокнот и ручка для записи в течении дня вопросов– вечером будем отвечать)

**2-й день (29 августа)**

**9:00** Виноградный завтрак

**10:00** Отъезд на остров. На весь день. Обедать будем там. С собой дождевики, зонтики (по погоде)

**11:00** 20-ти летний селекционный виноградник на острове. Создатель: Юрий Иванович. Темы: Экскурс в историю: Виноград. Рождение нового вида. Свойства. Потенциал. Урожайность. Нюансы агротехники для успешной закладки виноградника. Почему виноградники гибнут? Несколько случаев из практики (обзорно, в общих чертах, вечером – подробно). Как недостаток места закладки будущего виноградника превратить в достоинство? Типы почвы и специфика закладки на них сортов винограда на основе амурских. Создание новых сортов винограда: технология, приёмы, выбор исходного материала, постановка целей. Получение новых сортов. Государственная регистрация новых сортов: как это происходит, какие условия необходимо соблюсти и что даёт регистрация нового сорта его создателю?

История создания данного конкретного виноградника. Выбор сортов. Агротехника. Разные типы формировки куста и результаты по урожаю по каждому типу формировки в отдельности. Виды шпалер. Сотрудничество с Александром Ивановичем Потапенко. Наследие, которое мы должны сохранить и преумножить. Продолжение общения – вечером за ужином и после. Дегустация винограда с селекционного участка. Все появившиеся у вас вопросы разбираются на примере данного конкретного виноградника.

**13:30** Обед на острове. Дегустация винограда, сыра, вина и сока.

**14:30** Закладка промышленного виноградника. Постановка цели. Выбор сортов. Почва и агротехника. Формирование куста, обрезка. Типы шпалер. Предварительная оценка будущего урожая. Закладка виноградника. Сопровождение промышленного виноградника в первые годы жизни. Все эти вопросы разбираем на примере мини-промышленного виноградника площадью 0,3 га.

А так же: получение «сигнального» урожая. Сбор урожая. Переработка.

Изюм, сок, вино, газированный виноградный сок. Подробный перечень продукции, которую может дать виноградник помимо привычного нам вина и сока.

Вино – это «живой организм», который после разлива по бутылкам, продолжает в них свою жизнь. Как сохранить эту искру жизни в вине, как не загасить. Как сделать так, что бы вино превратилось в животворящий и излечивающий тело и душу напиток. Как было раньше. И что мы утратили теперь.

Продолжение темы – вечером за ужином.

**17:00** Ужин. Если погода позволяет – на острове. Если дождь – в гостинице. За ужином продолжение дегустации винограда, газированного виноградного сока, вина, коньяков, настоек и сыров.

После ужина - продолжение обсуждения темы получения различных видов продукции с виноградника на основе амурских сортов винограда с Юрием Ивановичем и присутствующими на вечере виноградарями и виноделами.

Сохранность всех живых свойств вина. Условия. Требования. Нюансы. Секреты и тонкости.

Доклад Романа «Виноградные станции в Царской России». Почему виноградные станции в Новочеркасске затмили по популярности всемирно известные источники минеральных вод? И как «Виноградная станция» может стать визиткой, брендом, «изюминкой» почти любого проекта на земле. Цифры. Факты. Описание и пояснения.

Калькуляция виноградника. От закладки до урожая.

Подведение итогов дня.

Ответы на накопившиеся вопросы.

**3-й день (30 августа)**

**9:00** Виноградный завтрак.

**10:00** Выезд на промышленный виноградник площадью в 1 га. Темы: Специфика закладки промышленных виноградников. Сорта. Агротехника. Формирование куста. Типы шпалер. Сопровождение и уход за виноградником с первых дней его жизни и до первого урожая. Первый урожай. Как меняется вкус ягод по мере взросления винограда. Когда виноград выходит на максимальный режим своего плодоношения по количеству урожая и по качеству сока. Урожай. Планируемый и реальный. Какой предел по урожайности у сортов русского зимостойкого винограда при их промышленном использовании. Трудности при создании промышленных виноградников и пути их преодоления на примере данного конкретного виноградника. Темы раскрывает Сергей Васильевич. Агроном-практик, ведущий этот виноградник на протяжении 10-ти лет. Продолжение беседы – после обеда.

**12:00** Обед на городском винограднике. Дегустация вина, коньяков, сыра. Вино и коньяки с промышленного виноградника и с виноградника ещё одного хозяйства, на которое мы сможем съездить в следующий раз.

**13:00** Продолжение выступления Сергея Васильевича на тему закладки и создания промышленного виноградника: подводные камни.

**14:00** Выступление Александра Петровича на тему промышленного виноделия. Александр Петрович на протяжении 4-х лет занимается производством вина в промышленных масштабах (до 10-ти тонн вина в год) из виноградного сока с промышленного виноградника, на котором мы были в первой половине дня. Т**емы**: специфика сбора урожая, переработки, получения сока. Специфика работы с соками различных сортов русского зимостойкого винограда. Линейка вин и крепких напитков из соков различных сортов русского зимостойкого винограда. Время выдержки вина. Хранение: бочки, бутылки. Условия хранения вина. Реализация. Ответы на ваши вопросы.

**16:00** Александр Иванович, физик-практик. Тема выступления: современная физика для фермеров: здесь и сейчас. От картошки до винограда, от свиней и до кроликов.

**17:00** Концертная программа. Дружественный ужин с вином, рыбой, мясом и раками.

**19:00 Отъезд. (30 августа) Выселяемся из гостиницы и провожаем вас до ж/д вокзала и аэропорта.**

(\*) В случае не благоприятных погодных условий очередность событий в программе может быть изменена.

1. **Условия проживания:**

Проживать мы будем в одной из лучших гостиниц Саратова с великолепным видом на Волгу в шаговой доступности от «старого Саратова», с двухсот летними домами и постройками.

В двухместных (для семейных пар) или одноместных номерах «бизнес класса». С душем, сан узлом, полотенцами и кондиционером.

Заселяемся в гостиницу сразу же по приезду, 28 августа, выселяемся вечером 30 августа.

**Уважаемые друзья!**

Это мероприятие – только начало.

Осенью 2020 года и зимой 2021 года будет проходить обучение северному виноградарству и виноделию. С теорией и закреплением на практике.

В рамках учебного курса мы будем подробно прорабатывать технологию запуска ваших виноградников и изучать агротехнику, сорта и их свойства, обрезку, формирование куста на серьёзном профессиональном уровне.

Технологии получения сока, изготовления вина и другой алкогольной продукции на основе виноградного сока.

Юридические аспекты.

Что бы весной следующего года вы смогли уже заложить свои собственные виноградники на основе амурской лозы.

Анонс учебного курса «Северные виноградники в средней полосе России» будет представлен вам на нашем мероприятии.

Все участники данного «виноградного интенсива» имеют персональную скидку в размере 25% от стоимости учебного курса и возможность продолжить обучение виноградарству и виноделию группой, которая сформировалась на этом мероприятии.

До встречи на виноградниках Саратова!

И надеемся, через 5 лет на ваших.

С уважением, Школа Природного Предпринимательства.