

Рубрики Ассамбляж N48, ноябрь 2013:

[Издательская](#)

[Новшества](#)

[Горящее](#)

[События и Рынки](#)

[Новые награды](#)

[Полезная практика](#)

[Сочетание вина и трапезы](#)

[Люди](#)

[Планы](#)

[B&G История](#)

ИЗДАТЕЛЬСКАЯ от Филиппа Мариона

Сочетания Вина и Кухни в центре внимания!

Мы движимы новаторским духом нашего основателя Томаса Бартон, который завещал нам каждый день приносить в мир новые эмоции.

Представляя эксклюзивную коллекцию французских вин высшей категории, мы стали первыми послами богатства французских терруаров. И по сей день мы выполняем эту миссию во Франции и по всему миру.

Мы знаем, что каждое вино уникально как своим происхождением, так и своими дегустационными особенностями. Мы верим в необходимость постоянного повышения ценности уникальных характеристик каждого вина, и именно поэтому нам интересно открывать новые вкусы, новые текстуры, новые ощущения, для того что бы лучше дегустировать, лучше понимать и лучше делиться. Будь то наши вина или кухня, которая сочетается с ними, мы стремимся обогатить их уникальные характеристики, поделиться ими с теми, кто также как и мы любит их вкус и стремится передать полученные эмоции.

В Barton & Guestier мы верим в то, что очень важно передавать наши знания, унаследованные за 290 лет истории. От виноградной лозы до вина, от виноделия до дегустации, ежедневно наша команда готова передавать свои знания и быть послами нашего наследия, нашего умения, как во времени, поколение за поколением, так и в пространстве, из страны в страну, от культуры к культуре.

Мы гордимся нашим французским наследием. Стремясь развивать эту философию вин на каждом этапе их создания, мы радуемся новым открытиям и дегустациям. Совершенствуя мастерство, мы получаем удовольствие от возможности поделиться своим опытом.

Мы считаем, что знание и понимание дегустации вин еще более ценно, если оно совмещено с познанием гастрономии и блюд, прекрасно сочетающимися с нашими винами. Таким образом, мы стремимся создать сочетания, которые доставят удовольствие каждому чувству, в каждый момент времени и при каждой возможности дегустации.

Мы культивируем искусство красивой жизни как жизненную философию.

Будь то Château Magnol в Бордо, в волшебном месте, где во всей красе представлены традиции искусства жизни по-французски, или в других странах, мы делимся этим наследием, передаем и прививаем его.

Нам очень повезло, что мы можем поделиться этой философией, этими ритуалами, правилами и практикой как с теми, кого мы принимаем в самом сердце виноградников Бордо, так и с теми, кого мы встречаем по всему миру. И конечно, мы используем это искусство, когда мы создаем новый оригинальный альянс наших вин с французской и мировой гастрономической культуры, создавая новые коммуникативные и рекламные инструменты, приглашающие Вас ознакомиться с этим выпуском газеты.

Новые разработки находятся в стадии подготовки и дополнительная информация будет в ближайшее время.

Пользуясь случаем, мы желаем вам счастливых новогодних праздников, наслаждаться хорошей едой и вином !

Bon appétit! Приятного аппетита!

Филипп Марион

Коммерческий директор



Плакаты B&G Вино & Кухня / B&G Wine & Dine

Новая всемирная рекламная кампания **Barton & Guestier «Время высокой кухни, время B&G»** теперь доступна в формате плакатов, для создания идеальной представленности и оформления.

Удобный формат 50 x 70 см упрощает использование.

Эти плакаты B&G Wine & Dine упакованы в удобный тубус для транспортировки по 10 шт и доступны для заказа в каталоге рекламных материалов под номером: - B&G Ref N° 0432

Цена: 8,70€ (за 10 шт).

Новая визуализация рекламной кампании Barton&Guestier **«Время высокой кухни, время B&G»** является реальным приглашением испытать магию сочетания вина и трапезы, где бы Вы ни находились. От Парижа до Нью-Йорка и от Токио до Москвы, эта реклама подчеркивает наслаждение от нахождения правильных сочетаний, независимо от типа кухни. Благодаря широкой гамме высококачественных вин тщательно созданных и предоставленных Вам командой виноделов B&G, **Barton & Guestier** предлагает вина, которые могут соответствовать любому типу кухни, от традиционной французской до самых экзотических вкусов со всего мира.

Часы могут быть легко адаптированы к любому городу и типичному блюду любой части мира!

Подпись **“Be my Guest” - "Будь моим гостем"**, которая уже давно присутствует на **Fanpage B&G на Facebook (www.facebook.com/bartonguestier)**, это приглашение разделить моменты и угощения.

Новая рекламная кампания уже появилась в мировой прессе, в журналах Wine Enthusiast и Decanter, а также представлена в аэропортах мира.

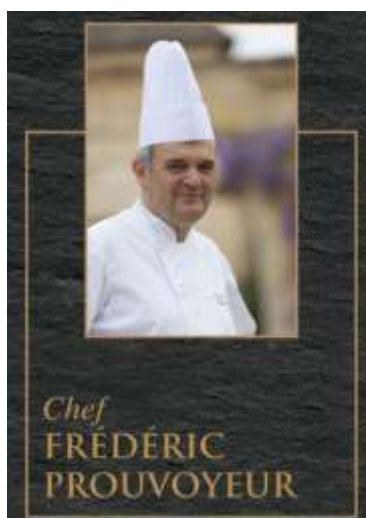
B&G Culinary Passport – Книга рецептов от Шеф-повара Фредерика Прувуае

Эта привлекательная кулинарная книга предлагает аппетитные рецепты от шеф-повара Фредерика Прувуае, каждый рецепт подобран под соответствующее вино коллекции **Barton & Guestier Passeport**.



Каждое из 19 наименований вин этой гаммы предложено с региональными, легко воспроизводимыми рецептами – они специально адаптированы шеф-поваром Фредериком для международного использования.

Небольшим плюсом являются рекомендации от Фредерика по сочетанию сыров с вином, а он большой любитель сыра.



Несколько советов к использованию:

- В подарок на выставке / в магазине за покупку
- Промо акции и каталоги, купи 3 бутылки → Получи кулинарную книгу в подарок
- Промо Некхенгеры/Подарок за покупку как показано в рубрике “Полезная практика”
- Аносны в перссе (пример: новогодний подарок от Wine Enthusiast своим VIP абонентам 2013)

Печатная версия кулинарного паспорта доступна на :

- французском - B & G Ref 0428
- английском - B & G Ref 0429
- русском - B&G ref N0 0430
- испанском - B&G ref N° 0431

Цена за упаковку 20 шт - 26,35 €.

Онлайн версия доступна на нашем сайте www.barton-questier.com.

Все фотографии доступны для скачивания на нашем сайте в B&G ProClub.

В&G, Меню Wine&Dine или пригласительные

По специальному заказу мы можем напечатать **Wine & Dine** меню, которые используются в Château Magnol и на Vinexpo.

Небольшой размер делает их очень практичным инструментом для использования в качестве меню или приглашения. Вы можете распечатать свой собственный текст на бумаге формата А4 и вложить его внутрь. Идеальный инструмент для промо акций, пресс-конференций или специальных ужинов В&G!



Размер: 15 x 21 см
Размер в развороте: 30 x 21 см.

Минимальное количество для печати
1000 шт.



Предоставляются в упаковках по 50 шт.

Цена зависит от количества экземпляров.

Вы можете отправить свою заявку по адресу petra.frebault@barton-guestier.com.

ГОРЯЩЕЕ



В&G в Twitter: [@BartonGuestier](https://twitter.com/BartonGuestier)
Скорее за новостями!

Мы всегда старались быть ближе к своим клиентам и потребителям, и теперь Вы можете встретиться с Barton&Guestier и в Twitter. Не стесняйтесь, присоединяйтесь к нам и следить за новостями на: [@BartonGuestier](https://twitter.com/BartonGuestier).



В&G и на Facebook:
<http://www.facebook.com/bartonguestier>
Не забывайте делиться информацией о событиях с Ваших рынках на страничке Facebook! Сообщество В&G растет!



Также вы можете посетить **YouTube** и ознакомиться с некоторыми интересными видео с дегустаций 4х наших вин. Все эти вина стали частью **Топ-100 Лучших Бордо в США!** The Bordeaux Wine Council представил их в центре внимания!

Barton & Guestier Passeport Saint Emilion:

<http://www.youtube.com/watch?v=ckFcsPCMMzo>

Barton & Guestier Passeport Sauternes :

http://www.youtube.com/watch?v=R0Hse3_rPe0

Barton & Guestier Passeport Médoc :

<http://www.youtube.com/watch?v=IdOfpQgTBwk&list=PLdDLaxXh1gElbmN6WHC8PRAQvBIYUnHf&index=58>

Barton & Guestier Passeport Margaux:

<http://www.youtube.com/watch?v=VO7mY7n-HqM&list=PLdDLaxXh1gElbmN6WHC8PRAQvBIYUnHf>

НИДЕРЛАНДЫ

SOOF

Вина B&G в свете прожекторов в голландском фильме SOOF.

Эта романтическая комедия выйдет на экраны 12 декабря. Она рассказывает историю Soof (София), замужней дамы с 3 детьми, и небольшой кейтеринговой компании, дела которой идут скверно. И это все, что есть в этой жизни?

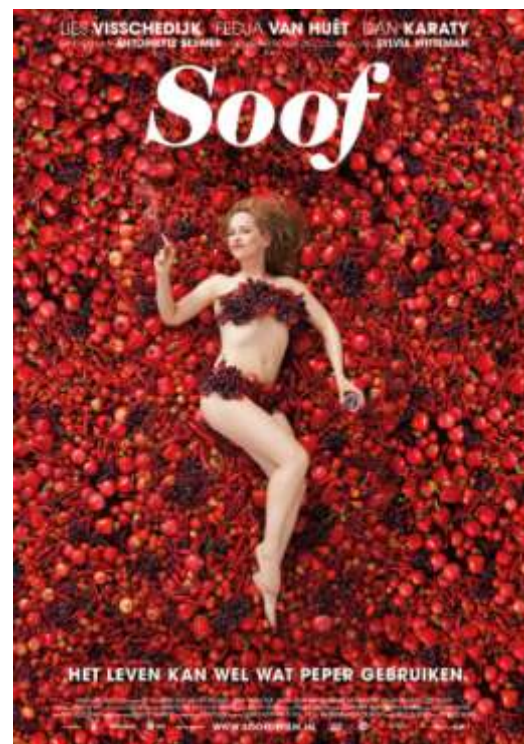
Определенно не ...

Вот трейлер:

<http://www.youtube.com/watch?v=nD9-RU6plbU>

В ожидании выхода фильма, «машина продвижения и коммуникации» работает в полную мощь: Все вина B&G в магазинах C-1000 и Jumbo оснащены нехенгерами SOOF, в которых объявлено о партнерстве и предложено выиграть бесплатный билеты в кино. Было отправлено более 1800 запросов, и акция продолжится до 7 декабря.

Промо-каталог на дом **“HALLO JUMBO”**, выходящий 1.000.000 тиражом, объявляет о проведении акций V&G и предлагает возможность выиграть специальный приз "Женский Выходной день". Журнал C-1000 объявляет о возможности выиграть билеты.



В этом месяце будет также выпущена **кулинарная книга SOOF**, в которой представлены рецепты из фильма. Конечно, вина B&G предлагаются в качестве сопровождения.

Diner voor 75 man in verbouwde loods

Dorade

Deze dorade is gemaakt van een combinatie van verschillende soorten dorade. Het is een zeer smakelijke en gezonde keuze. Het is ook een goede manier om de smaak van de dorade te benutten.

Ingrediënten:

- 1 kg dorade
- 1 kg aardappel
- 1 kg ui
- 1 kg knoflook
- 1 kg tomatensaus
- 1 kg kaas

Kalfsfondsous

Ingrediënten:

- 1 kg kalfsvlees
- 1 kg ui
- 1 kg knoflook
- 1 kg tomatensaus
- 1 kg kaas

Fancy feest met Jim

Zeebaars met rozemarijn en spek met licht geroosterde groene en rode paprika

Deze zeebaars is gemaakt van een combinatie van verschillende soorten zeebaars. Het is een zeer smakelijke en gezonde keuze. Het is ook een goede manier om de smaak van de zeebaars te benutten.

Ingrediënten:

- 1 kg zeebaars
- 1 kg rozemarijn
- 1 kg spek
- 1 kg groene paprika
- 1 kg rode paprika

Supperclub Hip jaren '90 feest

Diverse sushi/sashimi/oesters: kant en klaar kopen

Deze sushi/sashimi/oesters zijn gemaakt van een combinatie van verschillende soorten sushi/sashimi/oesters. Het is een zeer smakelijke en gezonde keuze. Het is ook een goede manier om de smaak van de sushi/sashimi/oesters te benutten.

Ingrediënten:

- 1 kg sushi
- 1 kg sashimi
- 1 kg oesters

Kasper kookt Thuis

Penne met verse pesto en tomatensalade

Deze penne is gemaakt van een combinatie van verschillende soorten penne. Het is een zeer smakelijke en gezonde keuze. Het is ook een goede manier om de smaak van de penne te benutten.

Ingrediënten:

- 1 kg penne
- 1 kg verse pesto
- 1 kg tomatensalade

Verse pesto

Ingrediënten:

- 1 kg basilicum
- 1 kg knoflook
- 1 kg tomatensaus
- 1 kg kaas

Supperclub Hip jaren '90 feest

Diverse sushi/sashimi/oesters: kant en klaar kopen

Deze sushi/sashimi/oesters zijn gemaakt van een combinatie van verschillende soorten sushi/sashimi/oesters. Het is een zeer smakelijke en gezonde keuze. Het is ook een goede manier om de smaak van de sushi/sashimi/oesters te benutten.

Ingrediënten:

- 1 kg sushi
- 1 kg sashimi
- 1 kg oesters

Supperclub Hip jaren '90 feest

Diverse sushi/sashimi/oesters: kant en klaar kopen

Deze sushi/sashimi/oesters zijn gemaakt van een combinatie van verschillende soorten sushi/sashimi/oesters. Het is een zeer smakelijke en gezonde keuze. Het is ook een goede manier om de smaak van de sushi/sashimi/oesters te benutten.

Ingrediënten:

- 1 kg sushi
- 1 kg sashimi
- 1 kg oesters

В выходные 23 и 24 ноября порядка 500 женщин примут участие в Мастер классах сочетания Вина&Еды, где вина B&G будут представлены с рецептами из фильма SOOF. За эти 2 дня профессиональные сомелье-энологи проведут 8 семинаров. Семинары

пройдут во время ежегодной и очень популярной в Еemhof выставки "ЖЕНСКИЙ ДРУГ"

(vrouw vriendinnen), на которой ожидается присутствие 4500 посетительниц. Газета "Telegraaf" (ежедневная газета страны) уже написала об этом.

4 500 дам получили приглаательные и программу выходных, в которой объявлено о мастер классе B&G/SOOF.

Через 4 дня после открытия записи на мастер классы и семинары, 7 из 8 семинаров были почти распроданы.

Ниже выписка с онлайн регистрации (от 6 ноября).

Passport Macon Villages

CLICHÉ: L'art de vivre en France

Passport Provence Rose

CLICHÉ: Quelle vie en Provence

Passport Bordeaux Rouge

CLICHÉ: Quelle vie en France

Soof

WINE & DINE

Wanneer zaterdag Haar Business Center

Kilo's kwijt met Weight Watchers

Bij Weight Watchers leer je verantwoord met voeding om te gaan. Door gezond eten en beweging zorg je dat je op een eenvoudige manier gewicht verliest en op gewicht blijft. Geen voedingsmiddelen is verboden! Ben jij op zoek naar handige tips voor een gezondere levensstijl? Laat je dan inspireren door Angela Groothuizen (-10 kilo) en bezoek één van haar sessies. www.weightwatchers.nl

Wanneer zondag Haar Business Center

ELKE DAG CHOCOLA EN 12 KILO ERAF MET MIEKE KOSTERS

"Dan hoorde ik zo'n dun type zeggen: Ik eet wat ik wil en ik kom niet aan." Onerlijk vond ik dat: ik kwam van de wind af aan." Vanaf haar vijftiende was Mieke Kusters met lijnen bezig. Afvallen en op gewicht blijven lukte pas toen ze haar slanke vriendinnen ging kopiëren: zij aten wat bitterballen en pasten in maatje 38. In deze sessies onthult Mieke Het geheim van slanke mensen. Want eten wat je wilt en afvallen... het kan echt! www.hetgeheimvanstankemensen.nl

Wanneer zaterdag en zondag Haar Grand Restaurant Saffraan (Soof lounge)

Soof

Barton & Guestier

'Soof' beleven met Barton & Guestier

Barton & Guestier is het favoriete wijnmerk van cateraar Sophie in de film Soof, omdat deze wijnen perfect combineren bij al haar spannende creaties. Tijdens dit weekend kan je nu zelf ervaren hoe goed ze bij de gerechten passen. Sommelier Edwin Raben van Edwines neemt je 45 minuten lang mee in een proeverij waarbij je de Barton & Guestier wijnen combineert met gerechten uit de film Soof, speciaal verzorgd door Event Culinaire. Grand Restaurant Saffraan is voor deze gelegenheid omgedoopt in Soof lounge, waar je de sferen uit deze nieuwe Nederlandse film kunt proeven.

SOOF wijnproeverij Restaurant Saffraan Sommelier Edwin Raben van Edwines neemt u mee op een wijnreis waarbij u de Barton & Guestier wijnen gaat proeven in de film SOOF			
11:00-11:45	13:00-13:45	15:00-15:45	17:00-17:45
2	1	0	1
plaatsen beschikbaar	plaatsen beschikbaar	plaatsen beschikbaar	plaatsen beschikbaar
Inschrijven	Wijzigen	Inschrijven	Inschrijven

SOOF wijnproeverij Restaurant Saffraan Sommelier Edwin Raben van Edwines neemt u mee op een wijnreis waarbij u de Barton & Guestier wijnen gaat proeven in de film SOOF			
11:00-11:45	13:00-13:45	15:00-15:45	17:00-17:45
47	0	1	0
plaatsen beschikbaar	plaatsen beschikbaar	plaatsen beschikbaar	plaatsen beschikbaar
Inschrijven	Inschrijven	Inschrijven	Inschrijven



Последнее, но не менее важно, сеть отелей-ресторанов **Van der Valk - Ван дер Валк** предлагает специальные ужин-меню Soof из фильма, конечно в сопровождении с винами B&G!

André Koorman, директор по маркетингу LFE Нидерланды (на фото ниже) присутствовал на съемочной площадке:



Гала-премьера фильма **Soof** состоится 2 декабря. Больше новостей в следующем выпуске Ассамбляж.

Запуск «Гастрономической коллекции» по всей стране состоялся в магазинах Makro 20 Сентября в пятницу. Первыми в продаже появились Бордо руж **Chops & Burgers, Мюскаде **Lobster & Shrimp** и Божоле Вилляж **Cheese & Crackers**. Этот день был оживлен дегустациями, раздачей брошюр с рецептами и рассказами промоутеров о качестве этих вин.**



БЕЛЬГИЯ

Вина V&G представлены почти везде в Бельгии, где V&G работает с небольшой сетью очень динамичных и целеустремленных дистрибьюторов. Давайте представим их:

General Stores: на фото от 4 ноября команда дистрибьютора в присутствии **Игнасио Маркоса, Менеджера по экспорту V&G**, а также **Бренд Амбассадора V&G Марин Легупи**, во время ежегодной дегустации их винного портфеля. Марин теперь базируется в Бордо и отвечает, в дополнение к Ирландии, за продвижение вин **V&G** в Бельгии и Великобритании.





Savour Club

В июне дистрибьютор **Savour Club** из Брюсселя провел ежегодное мероприятие дегустацию-барбекю (Tasting-BBQ). Прежде чем приступить к барбекю, к которому предлагали вина B&G,



многочисленные посетители имели возможность продегустировать вина от Бартон и Гестье **Original B&G Rosé, Thomas Barton Réserve, Les Charmes de Magnol Бордо Блан и Les Charmes de Magnol Медок.**



На фото с лева на право: менеджеры магазина **Carlos Laperal** и **Camillo Lamia** и **Игнасио Маркоса, Менеджера по экспорту B&G.**

Brasserie Delsart



Открытие нового магазина "Wine, Beer & Coffee» в Namur стало отличным моментом для дистрибьютора **José Delsart** представить на дегустацию всем клиентам компании вина Бартон и Гестье. Широкий ассортимент вин B&G встретили с большим энтузиазмом. **Mr. Xavier Pirson**, менеджер винной категории, и David отвечают за продажи вин Бартон и Гестье.



Brasserie Mazier (панее Grand Enclos) и Brasserie Delsart на выставке для HoReCa - Horecatel

Вина B&G были представлены на одной из самых известных выставок он-трейд бизнеса Wallonia, прошедшей в этом году в Marche en Famenne. На общем выставочном стенде двух известных ресторанов брассери,



Brasserie Delsart (владелец José Delsart) и **Brasserie Maziers (Grand Enclos)** (владелец Fabrice Maziers) была представлена широкая линейка вин Бартон и Гестье.

Менеджеры винного направления компании Maziers, **Valentino Istace**, и **Xavier Pirson**, в Delsart (на фото) проделали отличную работу на этой популярной выставке.



ФРАНЦИЯ

Во Франции Вина B&G снова на коне!

Les Caves de Mon Père - Брест

На западе Франции г-н и г-жа Карофф, дистрибьюторы вин B&G в Бресте, провели ежегодную рекламную неделю, где вина B&G пользовались огромным успехом. Для этой дегустации были отправлены около 60 000 приглашений для потребителей и торговых партнеров компании. Вина B&G представляла **Petra Frebault**, в центре внимания были **Prince Noir**, сортовые вина **B&G**

Réserve, органические вина коллекции **Original B&G** и Игристые вина **B&G**. Каждый день гости принимали участие в лотерее с возможностью выиграть приз, предоставляемый поставщиками. Главный приз недели была поездка в **Château Magnol** от B&G.



Магазин Carrefour – Бордо

Вина «Гастрономической коллекции» теперь также представлены в супермаркете **Carrefour** города **Бордо**. Легкое сочетание кухни с вином также интересно и привлекательно для французских потребителей из Бордо. **Chops & Burgers** (Отбивные и гамбургеры), **Chicken & Turkey** (Курица и Индейка) и **Cheese & Crackers** (Сыр и крекеры) были встречены на ура и сейчас представлены на доп.местах и гондолах.



Париж – Гид покупателя «Guide Hachette» : Pavillon Dauphine

В сентябре этого года в престижном Pavillon Dauphine в центре Парижа состоялась официальная презентация вин, выбранных для самого известного во Франции Гида покупателя «**Guide Hachette 2014**». На презентацию были приглашены представители прессы и VIP-персон винного мира. **Thomas Barton Réserve Privée Médoc 2010** был выбран в специальную категорию «**COUP DE CŒUR**» - и **ТРИ ЗВЕЗДЫ**, истинное признание качества, так как в этой категории из вин этого урожая упомянуты лишь известные Гранд Крю, такие как Château Margaux, Château Latour, Châteaux Mouton Rothschild, Château Petrus, Château Pavie, Château Haut Brion 2010 и..Томас Бартон!

В гиде также указаны **B&G Passeport Бордо Блан** и **B&G Passeport Кот дю Рон**, и упомянуты **Les Charmes de Magnol Медок** и **Томас Бартон Réserve Медок**.



Thomas Barton Réserve Privée AOP Médoc 2010 – Nouveau Guide Hachette 2014



ИРЛАНДИЯ



В Ирландии проходит промоакция с нехенгерами "Выиграй поездку в Château Magnol" для гаммы сортовых вин B&G Резерв. Данная акция усилила видимость вин на полке и увеличила оборот продукции. Поезда в Château Magnol победителей данной акции планируется в 2014 году. Макеты нехенгеров доступны и могут быть адаптированы под Ваши рынки.



Вина B&G были представлены на «**Dublin Bay Wine Experience**»: три дня дегустаций для потребителей прошли в престижном отеле **Royal Marine Hotel, Dun Laoghaire**. Марин Легупи, Бренд Амбасадор вин B&G в Ирландии, Великобритании и Бельгии, присутствовала на событии:

<http://www.youtube.com/watch?v=j9jBytfeegc>

Вина B&G были также представлены на **Ian Carey's Blind Tasting Experience** :

<http://www.youtube.com/watch?gl=IE&client=mv-google&hl=en&v=rceeAkFbxp0&nomobile=1>.



КАЗАХСТАН

Мастер класс французских сыров в ресторане French Connection, Алматы

Этот знаменитый ресторан, маленький уголок Франции в Алматы под руководством Nicolas Leser, где гости могут насладиться приятной атмосферой за бокалом хорошего французского вина и испробовать изысканные блюда французской кухни и выпечки. Ресторан славится своими тематическими вечерами и дегустациями, на которых, как правило, присутствует около 20-30 человек (местных жителей и иностранцев). Для Сырного Мастер класса, организованного дистрибьютором **B&G в Казахстане – «Казахстан Коммерция»**, любители сыра собрались вокруг Ольги, представителя одного из старейших сырных магазинов в Казахстане. На дегустацию она принесла: Камамбер и другие сыры из козьего молока, Mothais, Perais de brebis, Petit basque au piment d'espelette, Coeur de Neuchâtel, Brillat Savarin, Timanoix, Morbier и Stilton.

Цель мастер класса была рассказать о сырах и оценить их, а также сопоставить их с красным или белым вином. Бренд-менеджер «Казахстан Коммерции» представил компанию Barton & Guestier, а затем уделил особое внимание классическому Бордо - **Резерв 1725 Бордо руж и Бордо блан**. Гости по достоинству оценили сочетание с сырами и отличное качество вина.



Barton & Guestier на открытие первого автоцентра Peugeot в Казахстане в Алматы



Для этой известной марки французских автомобилей, событие прошло во французском стиле и духе. Франция была отражена везде: закуски, сырная тарелка, репертуар музыкальных групп, оформление зала, фоновая музыка, аккордеонист, который



исполнял французские песни, мимы развлекали гостей и, конечно, французские вина Barton & Guestier. 500 гостей, в том числе представители Акимата Алматы, сотрудники, партнеры и клиенты Аллюр Авто, французские компании, консульство Франции, а также журналисты приняли участие в мероприятии и наслаждались Игристыми винами В&Г Шардоне и Розэ, В&Г Вувре, В&Г Розэ д'Анжу, В&Г Кот-дю-Рон и Бордо Prince Noir.



ЛЮКСЕНБУРГ

Впечатляющая представленность вин Barton & Guestier в центре **Pall Center** в Oberpallen и в магазинах **Cactus stores**, самой крупной в стране сети супермаркетов, 17 магазинов, благодаря усилиям Г-на **Marc Gales** и Г-на **Henri Pacques** из компании **Gales**.



DUTY FREE

Air France, Stena Line, TFWA ...

AIR FRANCE

3 декабря вина **Château Magnol, Les Charmes de Magnol, Томас Бартон Réserve Сен Жюльен и Томас Бартон Медок Réserve Privée** будут представлены в журнале **AIR FRANCE** на борту всех воздушных рейсов из Франции. Отличная видимость для вин B&G в этом журнале, который читают почти миллион туристов. Во Франции Вы можете купить это вино в магазинах Николя.



Stena Line - Хук-ван- Холланд - Нидерланды

Вина B&G широко представлены на борту паромов линии Stena Line, на них в магазинах представлены вина коллекции **B&G Réserve Совиньон Блан и Каберне Совиньон** и гамма органических вин **Original B&G Совиньон Блан и Мерло**, а в ресторанах паромов **B&G Кот де Прованс розэ, Шабли, Сансер и Томас Бартон Réserve Сент-Эмильон**.



Чтобы увеличить продажи на борту паромов Мистер **Hollandica** и Мисс **Britannanica**, менеджер по маркетингу **B&G Petra Frebault** провела обучения и дегустации для торгового персонала на борту паромов, курсирующих между Hoek Van Holland и Harwich . В дегустациях приняли участие 18 членов экипажа , менеджеры по закупкам, управляющие ресторанами и баров, официанты и менеджеры магазинов.



Henk Kruis и **Mariël Stolze**, из команды закупщиков Stena Line и розничная команда, которые также присутствовали на тренингах, проделали большую подготовительную работу, чтобы получить все материалы в нужное время. На борту на всех экранах были представлены вина B&G, а на столах в ресторане были размещены презенторы!



Международный аэропорт Эйндховен - Нидерланды

Все голландские и международные пассажиры смогут наслаждаться винами **B&G в новом магазине B&S Fly в аэропорту Эйндховен**. Новый проход через зону магазинов беспошлинной торговли расположен сразу после зоны контроля безопасности аэропорта Эйндховен, где клиенты могут воспользоваться 600 м² площади наполненными предметами роскоши. B&S работал в тесном сотрудничестве с ведущими бренд-поставщиками, в том числе и Barton & Guestier.



Берлинский аэропорт - Германия

Повезло тем людям, которые путешествовали через берлинский аэропорт в мае этого года, где **Château Magnol, Les Charmes de Magnol и French Tom Бордо** были предложены на дегустацию. Также, частью промо-акции были бесплатные «стоп-капли», подарочные упаковки и специальные промо-предложения.



Аэропорт Франкфурт-на-Майне

French Tom Бордо в своей специальной упаковке представлен в оригинальном формате - книга о вине. Продукция представлена в магазинах класса премиум в аэропорту Франкфурта с сентября по декабрь. Наслаждайтесь чтением!





Выставка TFWA в Каннах

Что бы встретится со своими клиентами Travel Retail со всего мира, команда B&G снова присутствовала на престижном **Дюти фри шоу TFWA в Каннах**. Небольшой, но впечатляющие стенд был полностью оформлен в соответствии с темой **"Сочетания Вина&Кухни"** и был готов встретить многочисленных посетителей. Ежедневный журнал выставки **TFWA Daily News** посвятил новым винам и новым маркетинговым концепциям B&G несколько страниц, в частности рассказал о книге кулинарных рецептов **Culinary Passport**.



В понедельник вечером в отеле **Radisson** состоялся ужин в честь клиентов компании **Heinemann** (торговый партнер B&G в дюти фри) из России и стран СНГ. Марина Жюльен, Александра Внуковская и Филипп Марион принимали гостей этого вечера. На аперитив подавали B&G Кот де Прованс розэ и розовое игристое вино от B&G. В меню, вкусные блюда приготовленные шеф-поваром **Reynald Thivet** сопровождалась винами **B&G Passeport Сотерн, Шабли и Chateau Magnol**. Все приглашенные получили подарки от B&G.



БЕЛОРУССИЯ

День взятия Бастилии во французском посольстве в Минске

Около 300 VIP-гостей, в числе которых министр иностранных дел, посол Франции г-н Мишель Ренери (на фото справа), посол Кубы Фидель Альфредо Ньевес Портуондо (в середине фото ниже), посол Германии, Италии и Великобритании, посол Республики Беларусь в Париже, члены Европейской комиссии, журналисты с ТВ и радио, люди бизнеса, сотрудники посольства и представители сферы культуры приняли участие в мероприятии День взятия Бастилии в Минске.



Все приглашенные подняли бокалы **B&G Passeport Бордо Руж и Блан** за главный французский лозунг и основной принцип: *Liberté, Egalité, Fraternité* (Свобода, равенство и братство).



ИОРДАНИЯ

Уже второй год подряд, Barton & Guestier был представлен в Аммане на "Неделе французской Гастрономии» в меню лучших 5-звездочных отелей. В меню **Grand Hyatt Amman** предложены аппетитные блюда от приглашенного шеф-повара из Парижа **Eric Coisel**, шеф-повара **Eyad Ammouri** и шеф-повара **Markus Lindner**, сочетающиеся с винами **B&G Passeport Sancerre, Graves, Blanc, Rosé d'Anjou, Châteauneuf du Pape и Sauternes**.

Кроме того, Французский институт /**French Institute** вместе с некоторыми из лучших отелей Аммана провели масштабное мероприятие в честь Французской недели. **Дистрибьютор B&G в Иордании компания UMG** была эксклюзивным спонсором мероприятия и в этот вечер вина **Barton & Guestier Passeport Margaux и Graves Blanc** подавались для 700 приглашенных гостей .



КАНАДА

Винный фестиваль New Brunswick

Представитель В&Г в Канаде **Clémentine Quéaux** присутствовала на винном фестивале New Brunswick Wine Festival, который состоялся 1 и 2 ноября в Монктон.

Звездами стенда В&Г были **В&Г Passeport Macon-Villages** и вина «Гастрономической коллекции», появившиеся на рынке 5 месяцами ранее благодаря усилиям Peter Hello из компании **Charton Hobbs**, дистрибьютора В&Г в Канаде.

К запуску этой коллекции на рынке, Peter организовал специальный винный ужин с очень хорошим меню, в котором каждое блюдо идеально сочеталось с одним из вин коллекции!



США

«Французские вина на грузовике», тур по Америке

Французские вина продолжают свой амбициозный и захватывающий тур по США. Смысл в том чтобы показать людям, что французские вина могут превосходно сочетаться в повседневной жизни с американской кухней.

После посещения Майами в начале этого года, грузовик продолжил свой тур по городам:

Бостон - круиз по гавани с **Barton&Guestier Божоле** и **The Pairing Collection Chops & Burgers**

Шарлотт, Северная Каролина с **Barton&Guestier Бордо Руж** и **The Pairing Collection Chicken & Turkey**

Нью-Йорк – Круиз с Фейерверками с **Barton&Guestier Божоле Вилляж** и **The Pairing Collection Chicken & Turkey**

Филадельфия, Пенсильвания с **Barton&Guestier Вуврэ**

Вашингтон с **Barton&Guestier Божоле**.

Оригинальные промо-акции обеспечили отличную представленность и успех винам В&Г.





MOODS OF RHONE (Настроения Роны) в Нью-Йорке

Вино **The Pairing Collection Chicken & Turkey** участвовало в фестивале Настроения Роны, ежегодная презентация вин долины Роны, организованная Советом винодельческого региона Долина Роны. В этом году мероприятие состоялось в Нью-Йорке в огромном лофте. Рекламная кампания «**Always Right**» («**Всегда прав**») подчеркивала информацию, которую старались донести до гостей – вина Долины Роны можно пить в любое время и при любых обстоятельствах. Более 150 представителей трейда и прессы приняли участие в мероприятии.



ЕССМ - САН-ДИЕГО

Ежегодное мероприятие, проводимое в San Diego Hotel and Marina предлагает оригинальную концепцию **Industry Speed Dating (быстрые бизнес встречи)**, предоставляя покупателям и представителям брендов возможность лучше узнать друг друга.

Hubert Surville и **Bertrand Feuillette**, ключевые игроки для вин B&G на рынке США, должны были за максимум десять минут показать покупателям все, что они должны знать о бренде B&G и все то, что делает его уникальным. Интересный способ создать новые рабочие связи и ведения бизнеса.



МЕКСИКА

На презентации гаммы вин «Гастрономической коллекции» в Мексике, им была обеспечена отличная представленность с использованием дисплеев и постеров, показывающих рецепты и испанский перевод названия вин.

Langosta y Camarones, Chulitas y Hamburguesas, Salmon y Trucha, Pollo y Pavo, Queso y Galletas...



САЛЬВАДОР



Активную деятельность вокруг вин B&G развернули в Сальвадоре, самой маленькой и сильно населенной стране Центральной Америки, где **импортер B&G Lisa** делает отличную работу по продаже в он и офф трейде. Многочисленные дегустации, акции, отличная коммуникация в СМИ, в числе которых теле **"Tenedores Y Copas"** и радио **"A Primera Hora"**, и социальные сети, как **Facebook**. Среди самых популярных вин Томас Бартон Réserve Грав Блан и Медок и B&G Passeport Розэ д'Анжу.



ФЕСТИВАЛЬ WINE & DINE FESTIVAL В ГОНКОНГЕ

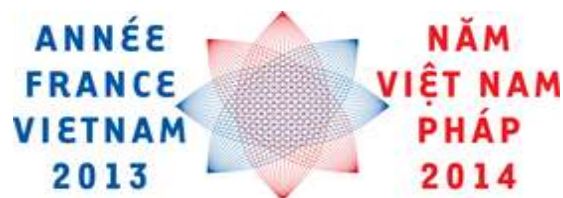
В Гонконге с 31 октября по 3 ноября прошел фестиваль вина и гастрономии «Wine & Dine Festival», на стенде B&G в «Провинции Бордо» тысячи посетителей были встречены экспорт-менеджером **Carlos Varela** и **Gary Leow**, от компании Max Scene Company. Это событие означало широкую представленность и признание качества вин B&G!



ВЬЕТНАМ

Вина Barton&Guestier были представлены на мероприятии в ознаменование года **Вьетнам-Франция 2013 2014**. Местная палата торговли и промышленности организовала празднования в Отеле Sofitel Saigon Plaza в г. **Хо Ши Мина** 25-ого сентября и в г. **Ханое** 26-го сентября. Импортёр и дистрибьютор вин **B&G Finewines Vietnam** был одним из официальных спонсоров мероприятия.

Более 400 приглашенных наслаждались хорошей едой и винами **Fleur de Vigne**, **B&G Passeport Vouvray**, **B&G Passeport Côtes de Provence** и **B&G Cuvée Spéciale**. Многие из них были очень любопытны, стараясь узнать больше о вине, эта интересная дискуссия длилась всю ночь напролет.



B&G Réserve Cabernet Sauvignon 2012

- БРОНЗОВАЯ МЕДАЛЬ
International Wine Challenge 2013 (Англия)
Japan Wine Challenge 2013 (Япония)
Decanter Asia Wine Awards 2013
- ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ (миллезим 2011)
Prague Wine Trophy – Чехия



B&G Réserve Pinot Noir 2012

- РЕКОМЕНДОВАНО
International Wine Challenge 2013 (Англия)

B&G Réserve Merlot 2012

- БРОНЗОВАЯ МЕДАЛЬ
Japan Wine Challenge 2013 (Япония)

B&G Réserve Sauvignon Blanc 2012

- БРОНЗОВАЯ МЕДАЛЬ
International Wine Challenge 2013 (Англия)
Japan Wine Challenge 2013 (Япония)

B&G Réserve Chardonnay 2012

- РЕКОМЕНДОВАНО Japan Wine Challenge 2013 (Япония)

Original B&G Sauvignon Blanc 2011

- ГИД Я ПОКУПАЮ - GUIDE HACHETTE 2013 (Франция)

Original B&G Merlot

- РЕКОМЕНДОВАНО – 2 звезды Savoir Vivre (Германия)



B&G Passeport Bordeaux Rouge 2011

- БРОНЗОВАЯ МЕДАЛЬ Japan Wine Challenge 2013 (Япония)
- РЕКОМЕНДОВАНО Decanter World Wine Awards 2013 (Англия)
- ЛУЧШАЯ ПОКУПКА – WINE ENTHUSIAST USA

B&G Passeport Bordeaux Blanc 2012

- БРОНЗОВАЯ МЕДАЛЬ Decanter World Wine Awards 2013 (Англия)
- РЕКОМЕНДОВАНО Japan Wine Challenge 2013 (Япония)



B&G Passeport Côtes de Provence Rosé 2012

- ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ
Sélections Mondiales Канада 2013
- Золотая медаль
США– Ultimate Wine Challenge 2013
- СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ
Мировой конкурс - Concours Mondial du Rosé (Франция)
- СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ
Concours Mondial de Bruxelles 2013 (Бельгия)





B&G Passeport Vouvray

- ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ
Guide Gilbert & Gaillard 2013
- США Ultimate Wine Challenge 2013
Лучша покупка в соотношении ЦЕНА - КАЧЕСТВО

B&G Passeport Rosé d'Anjou

- ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ
Guide Gilbert & Gaillard 2013
- Irish Independent – Liam Campbell:
«Заставляет заново прочувствовать розовые вина!
...одно из самых высоко оцененных на дегустации в сепию из 20
французских розовых вин Отлично сочетается с едой! ...»
- РЕКОМЕНДОВАН Japan Wine Challenge 2013 (Япония)

B&G Passeport Saint-Emilion

- 87 баллов – WINE ENTHUSIAST США
- Выбран в TOP 100 Лучших Бордо TODAY's BORDEAUX (Германия)
- Бронзовая медаль – Japan Wine Challenge 2013
- Выбран в TOP 100 Лучших Бордо сегодня TODAY's BORDEAUX
Гонконг (миллезим 2011) и США (миллезим 2010)

B&G Passeport Médoc

- Бронзовая медаль – Decanter Asia Wine Awards 2013
- Бронзовая медаль – Japan Wine Challenge 2013
- Выбран в TOP 100 Лучших Бордо сегодня TODAY's BORDEAUX
Гонконг и США (миллезим 2010)



B&G Passeport Margaux 2010

- 87 баллов – WINE ENTHUSIAST США
- Выбран в TOP 100 TODAY'S BORDEAUX (Германия)
- СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ – Japan Wine Challenge
- Выбран в TOP 100 Лучших Бордо сегодня TODAY's BORDEAUX Гонконг и США
- 87 points – WINE ENTHUSIAST USA

B&G Passeport Sauternes 2010

- 87 баллов – WINE ENTHUSIAST США
- Выбран в TOP 100 TODAY'S BORDEAUX (Германия)
- Выбран в TOP 100 Лучших Бордо сегодня TODAY's BORDEAUX Гонконг и США

B&G Passeport Graves Blanc 2011

- 87 баллов – WINE ENTHUSIAST США (миллезим 2011)
- СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ – Japan Wine Challenge

B&G Passeport Côtes du Rhône 2012

- СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ Japan Wine Challenge



Les Charmes de Magnol Bordeaux Blanc 2012

- СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ
Мировой конкурс Совиньон блан 2013 (Франция)

Les Charmes de Magnol Rosé

- ГИД Я ПОКУПАЮ - GUIDE HACHETTE 2013 (Франция)

Les Charmes de Magnol Médoc 2011

- РЕКОМЕНДОВАНО в Гиде Guide Hachette 2014
(Франция)

- USA Ultimate Wine Challenge : Очень хорошо/
Настоятельно рекомендовано
- Выбырн в TOP 100 TODAY'S BORDEAUX (Германия)

Château Magnol 2011

- Награжден: 89 баллов на дегустации с Andreas Larsson – Лучший Соммелье Мира
- 87 баллов– WINE ENTHUSIAST США
- USA Ultimate Wine Challenge : Очень хорошо/
Настоятельно рекомендовано

Château Magnol 2010

- Награжден: 87 баллов на дегустации с Markus Del Monego –
Лучший Соммелье Мира 1998
на 100% дегустации в слепую Blind tasting – Журнал « TASTED MAGAZINE»



Thomas Barton Réserve Saint-Emilion 2011

- БРОНЗОВАЯ МЕДАЛЬ
- Decanter World Wine Awards 2013 – Англия
- - Decanter Asia Wine Awards 2013

Thomas Barton Réserve Médoc 2011

РЕКОМЕНДОВАНО

Decanter World Wine Awards 2013 - Англия



Thomas Barton Reserve Privée Médoc 2009

- СЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ Decanter World Wine Awards 2013 (Англия)

Thomas Barton Reserve Privée Médoc 2010

- Coup de Coeur + *** Три Звезды – ГИД Guide Hachette 2014 (Франция)
- Награжден: 89 баллов на дегустации с Andreas Larsson –
Лучший Соммелье Мира 2007
- Награжден: 88 баллов на дегустации с Markus Del Monego – Лучший
Соммелье Мира 1998
на 100% дегустации в слепую Blind tasting – Журнал « TASTED
MAGAZINE»



Salmon & Trout 2012

- ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ – Denver International Wine Comp.
- БРОНЗОВАЯ МЕДАЛЬ New Brunswick Wine Excellence (Канада)
- BEST BUY : Wine Enthusiast - USA

Chicken & Turkey 2011

- ЛУЧШАЯ ПОКУПКА : Nejlepší nákup Wine & Degustation 2013 (Чехия)



- ЛУЧШАЯ ПОКУПКА: Wine Enthusiast – США
Chops & Burgers 2010
- ЛУЧШАЯ ПОКУПКА : Wine Enthusiast – США

- **B&G Premium Sparkling Chardonnay**
- **ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ**
Prague Wine Trophy 2013 –(Чехия)



ПОЛЕЗНАЯ ПРАКТИКА

Гамма вин B&G Passeport с нехенгерами **Wine & Dine** - Вино & Кухня

Все классические АОС* из гаммы вин B&G Passeport будут оснащены впечатляющими нехенгерами **Wine & Dine** - Вино & Кухня, предлагающие потребителю скачать Книгу Кулинарных рецептов на нашем сайте www.barton-guestier.com, где она доступна в формате флипбук.

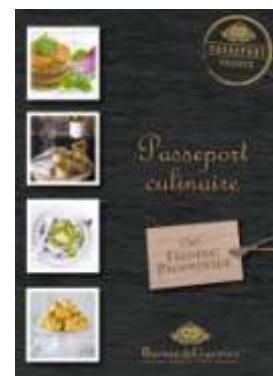
Потребитель также может попросить прислать по почте печатную версию:

В наличии 1000 Кулинарных паспортов, которые будут отправлены по почте.

В общей сложности будет использовано 300 000 нехенгеров (текст на английском, французском, испанском, немецком, русском).

Срок проведения акции: Начиная с ноября 2013 года.

* Вина: В & G Passeport Бордо Красное & Белое, Мюскадэ, Розэ д'Анжу, Вуврэ, Макон Виляж, Божоле и Кот дю Рон.



СОЧЕТАНИЕ ВИНА И ТРАПЕЗЫ

Этот рецепт стал одним из фаворитов Главного редактора журнала «**Cetras Sezonas**» **Signe Meirane**, кулинарного журнала N°1 в Латвии. В начале октября, во время ее пребывания в Шато Маньоль, Signe участвовала в мастер-классе от шеф-повара Фредерика Прувуае.

Шеф-повар предложил к классическому рецепту два сочетания с вином, классическое и необычное (!):

Филе утиной грудки, фаршированное грибами
с **Thomas Barton** Медок **B&G Passeport Pouilly Fuissé** (!)



Ингредиенты на 6 персон

3 утиных грудки по 450 гр каждая
300 мл мясного бульона
100г шампиньонов
150г белых грибов (можно использовать другие грибы)
30г грецких орехов
2 лука-шалот (мелко нарезанный)
100 мл белого вина (!)
120г сливочного масла
Соль, перец



Способ приготовления

Промыть и нарезать грибы. Поместить их в кастрюлю с небольшим количеством масла и тушить в течение нескольких минут. Добавить один нарезанный лук-шалот к грибам. Добавить соль и перец. Подождать, пока грибы остынут, затем нашинковать их и смешать с измельченными грецкими орехами (используйте нож).

Подготовить утиные грудки: сделать надрез в середине по всей длине утиной грудки, так чтобы можно было поместить смесь грибов и орехов внутрь.

Наполнить каждую утиную грудку смесью грибов и орехов. Зажарить утиную грудку до получения светло-коричневого цвета. В это время разогрейте духовку до 180 °C.

Поместить утиные грудки в посуду для выпекания и завершить приготовление в течение 12 минут (степень готовности Розз / Медиум). Оставить дольше, если вы предпочитаете хорошо приготовленное мясо.

Соус

На огне выпарить белое вино с одним нарезанным луком-шалот, добавить мясной бульон. Кипятить в течение 5 мин. Приправить по вкусу и процедить через сито, прежде чем добавить к смеси оставшееся масло. Приправить по вкусу.

Презентация

Одна утиная грудка разделяется на 2 порции. Срезать небольшое количество с двух концов каждой грудки, затем разрезать оставшееся на 4 части. Налить немного соуса в тарелку с углублением, затем поместить две части грудки на соус, фаршированной стороной вверх, украсить белыми грибами и жареной картошкой.



Попробуйте рекомендуемые к сочетанию вина и дайте нам знать, что вы думаете!

Интервью с:



Monique BONNETERRE
Метрдотель в Château Magnol

Вы всегда мечтали стать Метрдотель?

Нет, не совсем! Я прошла через различные опыты работы, от временных миссий менеджера ресторана во время специальных мероприятий (один из них даже был в Château Magnol, когда им управляла Magali Prince), до владельца винного магазина. В 1995 году Pascale Nusswitz пригласил меня на работу в Château Magnol по случаю Vinexpo и в течение 3-х лет я часто работала в замке. В 1998 Lisette Trespeuch предложила мне постоянный контракт, который я приняла.

Нужны ли какие-либо конкретные навыки, чтобы стать метрдотелем в замке?

Ну, и да и нет. Наиболее важные навыки в моей работе это знание еды и напитков и, конечно, хорошие отношения с клиентами. На самом деле моя работа в замке идет дальше чем ресторан, так как я также отвечаю за техническое обслуживание замка, за сады, и управление всей командой персонала.

Можете ли вы описать типичный день в замке?

Ну, я не уверена, что это всем покажется интересным! Он начинается с мытья бокалов, использованных в течение вечера и ночи, приготовления завтрака и его подачи, мытья посуды, некоторые административные дела, дача заданий бригаде садовников, обслуживающему персоналу, затем обед, ужин и так далее.

Что Вам больше всего нравится в Вашей работе?

Больше всего мне нравится контакт с клиентами. На втором месте это непредвиденные события, которые возникают регулярно. Мне нравится искать решения проблемам и урегулировать возникшие непредвиденные ситуаций.

А что нравится меньше?

Я ненавижу рутину, но в Château Magnol происходит столько всего, что я едва замечаю эту часть работы.

Какие значительные изменения произошли в замке за время Вашей работы?

Я бы сказала, пришла стабильность. Искусство жизни или «Art de Vivre» всегда были частью жизни замка, и это то, чем я хотела бы поделиться с клиентами. Наши гости часто находятся под впечатлением во время их пребывания, и мне это приятно, я хочу чтобы они чувствовали себя как дома. Мало-помалу они становятся частью семьи, семьи B&G.

Расскажите нам таиную историю?

Конечно нет. В замке царит сдержанность и порядочность, но это не значит, что ничего не происходит (смеется).

Какое Ваше любимое блюдо?

Мое любимое блюдо это Крем-брюле от шеф-повара Фредерика. Я также люблю его бланкет из телятины и, конечно, его террин из фуа-гра!

А Ваш любимый сыр?

Я очень люблю сыр, мой любимый это сорт Vacherin de Mont d'Or (Вашерин де Мон д'Ор), который я попробовала в Швейцарии и Saint- Félicien (Сан Фелисьен).

Правда ли, что Вы знаете названия всех сыров на русском языке?

Нет, абсолютно нет. Однако, я знаю, как сказать козье молоко, коровье молоко и овечье молоко, а это очень помогает, а потом вы просто добавляете название сыра.

На других языках, я часто спрашиваю одного или двух клиентов заранее, как сказать, и произнести на их языке. Поэтому, когда я подаю сыр и произношу то, что я только что узнала, то остальная часть группы часто немного впечатлена.

Какое Ваше любимое вино B&G?

Chateau Magnol и Шатонейф-дю-Пап мои любимые красные вина. Мои любимые белые Magnol Les Charmes de Magnol Бордо Блан, B&G Passeport Шабли и B&G Резерв Совиньон Блан.

ПЛАНЫ

Назначьте встречу с Бартоном и Гестье на следующих выставках:

- **10-14 Февраля 2014 – Prodexpo – Москва - Россия**
B&G contact: Alexandra.vnukovskaya@barton-questier.com
- **19 Марта 2014 – France Under One Roof – Лондон - Англия**
B&G contact: Ignacio.marcos@barton-questier.com
- **23-25 Марта 2014 – Prowein – Дюсельдорф - Германия**
B&G contacts: philippe.marion@barton-questier.com - Alexandra.vnukovskaya@barton-questier.com
- **28-31 Марта 2014 – TANG JIU HUI 2014 – Шенгду – Китай**
B&G contact: carlos.varela@barton-questier.com.cn
- **6-10 Апрель 2014 – Duty Free Show of the Americas – Орландо - США**
B&G contacts: audrey.clos@barton-questier.com – philippe.marion@barton-questier.com
- **27-29 Мая 2014 – Vinexpo Hong Kong**
B&G contacts: carlos.varela@barton-questier.com.cn – philippe.marion@barton-questier.com
- **Октябрь 2014 – TFWA – Cannes – Франция**
B&G contacts:
philippe.marion@barton-questier.com – marina.julien@barton-questier.com



В&Г ИСТОРИЯ

История Barton & Guestier увлекательна и богата. Почти три века вин, этикеток, рынков, людей и увлечений ...

Мы рады поделиться некоторыми фрагментами переписки компании B&G, датированной 18 и 19 веками, фрагменты взяты из книги "Сага о Бартонах", написанная г-н Энтони Бартоном и г-н Клод Пети Кастелли в 1991 году.

Томас Бартон "Отчет по урожайности" :

Июль 1771

Виноградные лозы находятся в исключительном для сезона состоянии. Виноградные лозы опали, это чудо, учитывая мороз, который мы пережили. В Saint-Seurin (Сен-Серен), гусеницы причинили много вреда. Из-за них опадает молодой виноград. Черный червь осушил листья. К счастью, ни одно из



этих бедствий не затронуло нашу зону, ни в Lafite, ни в Brane Mouton ни Calon. Только Латур был немного затронут, но не значительно. В некоторых местах в Saint Julien гусеницы причинили много вреда, но что удивительно, некоторые части остались совсем не тронутыми. Gruaud потерял много винограда. Апрельские морозы повлияли на урожай в зоне Graves (Грав), там будет очень мало вина. В стране белого вина (Entre-Deux-Mers), урожая будет очень мало.

Август 1771

Солнечная погода продолжается и дождей все нет. Хотя они могли бы принесли немало пользы зреющему винограду. Отсутствие дождей замедляет изменение цвета и созревание. Двух –трех дождливых дней будет достаточно чтобы виноград почернел и созрел. Самое позднее, люди планируют начать сбор урожая 22 или 23 сентября. Все думают, что из-за морозов районы Graves (Грав) и Cantenac (Кантенак) потеряют половину или даже две трети своего урожая. На оставшихся виноградных гроздях ягоды маленького размера, не меняют цвет, и «голодают». Это не относится к Lafite, Margaux, Latour или к нам *, здесь все хорошо. Виноград выглядит очень здоровым и красивым.

** "к нам" имеется в виду замок **Château Le Boscq**, который сегодня один из великих классических вин Saint-Estèphe (Сент Эстэф). Томас Бартон взял в аренду Château Le Boscq в 1749 году. На протяжении более 30 лет он посвящал свою жизнь производству качественных вин, которые неоднократно получали признание, иногда даже на уровне классифицированных Гранд Крю, в различных классификациях, установленных негосударственными и торговцами того времени в Бордо.*

25 октября 1771 года (после сбора урожая)

Большинство хозяйств начали сбор урожая слишком рано. Только Lafite, Latour, г-жа Brame, я и два или три других винодела здесь ждали до 27 сентября. Из-за этого они испортили качество своих вин, раннее начало сбора урожая в Saint Estèphe (Сент Эстэф) привело к зеленым (не спелым), бледным (мало окрашенным) и тонким винам (без танинной структуры).

В это время цены растут. Вина Latour были проданы по более высокой цене, чем когда-либо в прошлом. Но они очень хорошего качества. Вина Lafite еще лучше. Мои вина превосходные, и все проданы заранее, благодаря позднему сбору урожая.

Письмо от 1 августа 1802 г-на Хью Бартон и г-н Даниэль Гестье своим клиентам :

Вследствие неопределенности, в которой находилась экономика в последние несколько лет, и что бы обеспечить безопасность дел, управлением бизнеса нашего торгового дома в Бордо занимался Даниэль Гестье от своего имени, а Хью Бартон от своего имени в Англии и Ирландии, в связи с тем, что это более не является необходимой мерой предосторожности, мы сообщаем Вам, что наша фирма с этого дня будет носить имя Бартон и Гестье. Наша ниже стоящая подпись является гарантией. С уважением.

Письмо от 11 февраля 1852 г-на Натаниэля Бартон клиентам B&G:

Уважаемые господа!

Результаты урожая прошлого года дают нам возможность возобновить нашу переписку.

По нашим наблюдениям урожай 1851 в хозяйствах Latour, Margaux, Leoville и Langoa ожидается высокого качества. Мы имели возможность неоднократно пробовать эти вина и этим мы подтверждаем наше мнение.

На экспорт, на данный момент, мы рекомендуем Вам вина 1848 года. Образцы доступны для дегустации.

Мы надеемся на привелегию получения Ваших заказов ...

Внутренняя переписка 1857 от Натаниэля Бартон его сыну Бертраму (только начинающего в бизнесе) :

" ... Вы должны будете проводить деловые обеды. Они важны. Я буду выдавать вам от 5 до 10 фунтов за каждый ужин. Не приглашайте больше 3 - 4 человек, и, вероятно, не разумно приглашать дам, которые значительно увеличивают стоимость ужина. Однако, время от времени, Вы можете организовывать небольшие вечеринки "

Узнайте больше о семье Гестье в следующем номере газеты Ассамбляж.