

АРОМАТНОЕ

«Здравствуйте! Я ваш будущий
потомственный винодел в первом
поколении, Вишневецкий Дмитрий»

Органическое вино
с горы Либекир.
Крым, Бахчисарайский
район



5 гектаров виноградников · 22 000 лоз · 330 метров над морем · тиражи от 300 до 2000 бутылок.

ЗНАКОМСТВО

Винодел и основатель

Дмитрий Вишневецкий. Из digital-предпринимателей — в поле

Дмитрий Вишневецкий родился в Минске, по образованию программист. В 22 года основал в Москве digital-агентство «Купи Слова» — без инвесторов; за двадцать лет через агентство прошло больше 1200 клиентов.

В 2019 году он сделал первое домашнее вино из винограда, купленного на рынке Фудсити: «сотрудники оценили. Увлёкся». Той же осенью поехал в Крым смотреть землю и пожал руку лавандовому фермеру Сергею Русакову: «я выбрал не землю, а соседа».

Так началось «Ароматное» — сейчас это 30 с лишним гектаров, собранных из девяти сделок, включая три судебных.

В мае 2021 года подрядчик, нанятый сажать виноградник, не настроил GPS-технику и просто уехал с поля — оставив заказчика одного, с лозами на несколько миллионов рублей в ванночках. За три-четыре дня Дмитрий с найденными на месте помощниками посадил вручную почти 12 000 лоз. Каждую третью — лично, на коленях. «Это не просто лозы, это мои дети».

С августа 2020 года проект строится публично: в Telegram-канале t.me/aromatnoe больше 3000 постов — с ценами, ошибками и убытками. «Мне нравится писать всю правду. Приезжайте, критикуйте! Опубликую».

План рассчитан на 40 лет вперёд: «пик карьеры — в 82 года». До первой бутылки набегало 135 000 километров пробега между Москвой и виноградником.



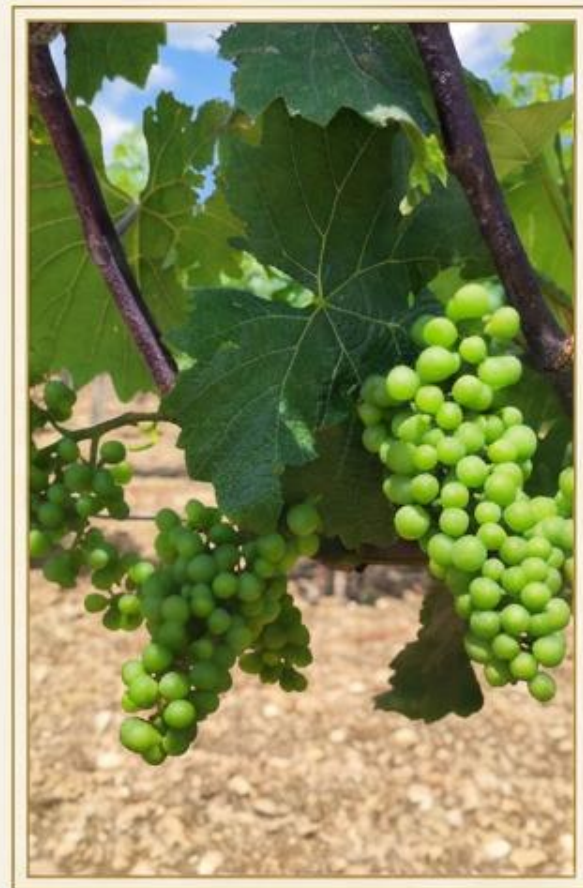
ЗНАКОМСТВО

Хроника и признание

«Ароматное» — один из самых нашумевших винодельческих проектов последнего года... Основатель умеет влюбить в свой проект. Равнодушным остаться просто невозможно»
Винотека «Дикий Барин», Москва, 2025.

ГОД | ВЕХА

- 2019 — Первое домашнее вино; рукопожатие с соседом-фермером о покупке земли.
- 2020 — Первые участки в селе Ароматное; запуск публичного блога.
- 2021 — Посадка ~12 000 лоз вручную; решение «либо органика, либо никак».
- 2022 — Вторая посадка: итого 5 га, 5 сортов, 22 000 лоз.
- 2023 — Первый рабочий урожай со своего виноградника.
- 2024 — Сертификат органики Роскачества; первое вино — 88 баллов гида Саркисяна.
- 2025 — Старт продаж; полки Москвы и Крыма.
- 2026 — «Винный гид Продэкспо»: 3 золота и 2 серебра из 5 образцов.



Гора Либекир, 330 метров над морем

Земля, которую старая система считала бесперспективной



«Виноградник стоит на вершине плато — горы Либекир (330 метров над морем, точная отметка 329), на Третьей гряде Крымских гор, с прямой видимостью моря и Чатыр-Дага. Под 30–40 сантиметрами гумуса — известняк юрского периода: мергель, мел и окаменелые «ядра гастропод» возрастом 140–200 миллионов лет. Агроном Яков Волков (институт «Магарач») о них: «ни на одном винограднике такого не встречал, уникальная фишка места».»

«Промышленно виноград здесь никогда не рос. По советской классификации земли плато годились только под эфиромасличные культуры — вокруг села выращивали 1800 гектаров лаванды, розы и шалфея, «лучшее место всего Союза». В новое время те же свойства — бедная дренируемая известняковая почва на высоте — стали аргументом за виноград. Вишневецкий: «Первый российский Гран-Крю обязательно появится. И он вырастет на тех землях, которые старая система считала бесперспективными». О своём выборе говорит коротко: «мне случайно повезло».»

«Либекир — один из самых прохладных терруаров Крыма: урожай зреет на одну-три недели дольше, чем у соседей. Отсюда кислотность и минеральность вин и их потенциал выдержки. Резюме энологов, работавших с виноградником: «Северная Рона / Каор».»



Окаменелые «ядра гастропод»
(140-200 млн лет) с горы Либекир.



Гора Либекир, 330 метров над морем

Легенда горы и терруар в цифрах

ЛЕГЕНДА ГОРЫ

«По местной легенде гору назвали в честь Дели-Бекира — «горой дурака»: он пытался выращивать здесь овощи и разорился. Дмитрий пересказывает её так: «Он не был дураком. Он был гением, который ошибся в культуре. Всё, что губило его овощи — сушь, ветер, камни — это буквально формула идеального терруара для великого вина». И приводит слова бургундца Анри Жайе: «Великий терруар всегда сначала принадлежит сумасшедшим». Его вывод: «Это не я его выбрал, это место выбрало меня!».

ТЕРРУАР В ЦИФРАХ

- Высота — 330 м над морем (отметка 329 м);
- Почва — известняк юрского периода, 30–40 см гумуса поверх скалы;
- Окаменелости — «ядра гастропод», 140–200 млн лет;
- Осадки — менее 500 мм в год;
- Суточные перепады — 10–15 °C;
- Сумма активных температур — 3346°;
- Сбор урожая — на 1–3 недели позже соседей.

МЕТОД

«Либо органика, либо никак»

История началась с пчёл

«Летом 2021 года на молодых лозах появились гусеницы-совки. Агроном предложил обработать поле пестицидами; канистра была куплена, обработка назначена на утро. Накануне Дмитрий познакомился с пчеловодом и услышал о вымирании пчёл. Наутро он позвонил агроному: «А как же пчёлки? Они же погибнут!» Ответ Якова Волкова: «Поздравляю, ты прошёл тест на органику». С того дня правило одно: «либо органика, либо никак».

«16 октября 2024 года хозяйство получило сертификат органического производства Роскачества № РСК-0.120011.00253 — на тот момент 11-й сертифицированный органический производитель винограда в России и первый в стране органический производитель лаванды. Против болезней применяются только сера, медь и биопрепараты. Замеры показывают: у органического винограда примерно на 30% больше фенольных соединений, чем на виноградниках с «химией».

Из личных наблюдений винодела (эксперимент автора, не медицинская рекомендация): «голова болит не от серы, а от неорганических виноградников». Однажды подписчик позвонил на винодельню и заказал сразу 20 бутылок, объяснив просто: «у меня от них голова не болит».

ФАКТ

«В апреле 2026 года руководитель Роскачества вручил Дмитрию Вишневецкому благодарственную грамоту за вклад в продвижение органической продукции и виноделия.»



Семь вин с одной горы

«Вино рождается на винограднике»

«Ароматное» работает по модели рекольтана — полный цикл от почвы до бокала: только свои 5 гектаров, 22 000 лоз пяти сортов, принципиальный отказ от покупного винограда. Урожай собирают вручную; нагрузка на лозу — 400–660 граммов, по мальбеку — самая низкая в России. Тиражи — от 300 до 2000 бутылок на вино: «Лучше меньше, да лучше». Каждая бутылка покрыта воском вручную. Этикетка — полностью кириллическая, с разнотравьем плато в подложке. Рукописный логотип подписчики канала прозвали «подписью Пушкина»; авторская шутка из канала: «Логотип разработал сам Пушкин».



ВИНО	СТИЛЬ ОДНОЙ СТРОКОЙ	ТИРАЖ	ЦЕНА
• Шенен Блан 2023	тропический тиоловый белый, сталь	~2000 бут.	3800 ₽
• Шенен Блан 2024	звонкий фруктовый белый раннего сбора	1154 бут.	3800 ₽
• Шардоне 2023	минеральное, ориентир Шабли, старый дуб	700–770 бут.	4500 ₽
• Шардоне 2024	зрелое солнечное, новый венгерский дуб	~1600 бут.	4500 ₽
• Розе Мальбек 2024	сухое розе методом сенье	300 бут., осталось <100	3500 ₽
• Мальбек Резерв 2023	красное в стиле Каора	1250 бут., лимитированные остатки	5500 ₽
• Мальбек Вишневецкого Резерв 2024	основной красный линейки в наличии	—	5500 ₽

Шенен Блан 2023

«Самый яркий, пышный, тиоловый, тропический шенен блан России»



ДАННЫЕ:

- **Сбор:** 03.10.2023, кондиции 21,8 г/100 мл сахара, 7,7 г/л титруемых кислот, pH 3,23
- **Винификация:** без энзимов, сталь, sur lie 3 месяца, без малолактики, дрожжи X5
- **Алкоголь / тираж:** 13% · ~2000 бутылок
- **Цена:** 3800 Р

Дебютное вино винодельни: релиз 18 декабря 2024 года — и сразу 88 баллов в гиде Артура Саркисяна. Реакция автора: «Первое вино!

Первый урожай. Молодые лозы!» По данным «РБК Вино» (2025), планку 88 баллов по шенен блану в России «пока никто не перешагнул».

Виноград собрали 3 октября 2023 года — на две-три недели позже, чем у соседей, при кондициях, которые энологи назвали «идеальной кондицией шенена».

Винификация — «протокол наоборот»: без энзимов, сталь, три месяца на тонком осадке, без малолактики. «Дали волю терруару без винодельческих премудростей».

В аромате — крымский персик, маракуйя и грейпфрут: тиоловый профиль, из-за которого коллеги на салонах принимали вино за совиньон блан.

К 2026 году вино вошло в раннюю фазу пика: минеральность, солёность, спелый ананас, мёд, воск, миндаль. Потенциал выдержки — 5–7 лет и дольше.

В марте 2026 года бутылка этого вина ушла за 350 000 рублей на благотворительном аукционе — ценовой рекорд крымского вина.

НАГРАДЫ И ПРИЗНАНИЕ:

- 88 баллов, серебро, «цена/качество 5/5» — гид Артура Саркисяна, декабрь 2024
- Серебро — «Винный гид Продэкспо-2026»
- Лучшее вино по голосованию гостей винотеки «Дикий Барин», Москва, 2025

Шенен Блан 2024

*1154 бутылки контрастного
винтажа*



ДАННЫЕ:

- **Сбор:** 22.08.2024, ~2 тонны (урожай сокращён засухой)
- **Винификация:** сталь, редукативный стиль, нейтральные дрожжи ЮС
- **Тираж:** 1154 бутылки
- **Цена:** 3800 Р

«Засушливый 2024-й собрали 22 августа — на шесть недель раньше, чем годом ранее. Получился стилистический контраст к дебютному винтажу: звонкое молодое вино с высокой кислотностью. Авторское описание: «яркий, молодой, дерзкий, сочный и фруктовый». Подавать сильно охлаждённым.

Для винодела этот винтаж стал контрольным экспериментом. Вместо дрожжей Х5 взяли нейтральные ЮС — а тиоловый тропический профиль всё равно воспроизвёлся: «Шенен остаётся АРОМАТНЫМ». Так подтвердилось, что фирменная ароматика — работа терруара, а не дрожжей. Винтажи 2023 и 2024 берут парой: два сезона, два срока сбора и разные дрожжи на одном и том же винограднике.»

НАГРАДЫ И ПРИЗНАНИЕ:

- 88 баллов, серебро, отметка «Премьера гида» — онлайн-гид Артура Саркисяна / «РБК Вино» (wine.rbc.ru), 2026

Шардоне 2023

*«Это вино не кричит.
Оно шепчет»*



ДАННЫЕ:

- **Сбор:** 14.09.2023, 1200 кг с гектара, клон 277
- **Выдержка:** 1,5 года в нейтральном французском дубе 500 л, на осадке
- **Алкоголь / тираж:** 12,2% · 700–770 бутылок
- **Цена:** 4500 Р

«Первый рабочий урожай виноградника: 14 сентября 2023 года, 1200 килограммов с гектара известняка — того самого, где в почве лежат окаменелые ракушки. «Окаменелые ядра гастроподов в земле как бы намекают — Шабли ближе, чем ты думаешь».

Клон 277, брожение без энзимов, полтора года в нейтральном французском дубе объёмом 500 литров, на осадке. Всего 700–770 бутылок — «всего 700 бутылок с гектара».

Во вкусе — яблоко, леденцы, груша, цветы; через несколько часов аэрации раскрывается мёд. Эксперт В. Бондарчук (20 лет в виноторговле) увидел в вине профиль Шабли и дал прогноз выдержки 5–10 лет. На дегустации «Пошаблим» (2026) гости сравнивали его с французскими образцами и решили, что оно «уделяет те самые Шабли и Пти Шабли на голову». Сам винодел называет это шардоне «выбором меньшинства» — вином для тех, кто ищет тонкость, а не мощь.

Гастрономические пары: устрицы, рыба, аперитив.

НАГРАДЫ И ПРИЗНАНИЕ:

- Золото — «Винный гид Продэкспо-2026» (как Шардоне Резерв 2023)
- 88 баллов, серебро — онлайн-гид Артура Саркисяна / «РБК Вино» (wine.rbc.ru), 2026

Шардоне 2024

«Наша “нео-калифорния”» —
фаворит продаж



ДАННЫЕ:

- **Сбор:** 21.08.2024, ~2700–3000 кг
- **Винификация:** брожение в стали
- **Выдержка:** 10 месяцев в новых бочках венгерского дуба 500 л
- **Тираж:** ~1600 бутылок
- **Цена:** 4500 ₽

«Сознательный стилевой антипод 2023 года — с того же самого гектара.

Виноград собрали 21 августа 2024-го, доведя до суперзрелости, выбродили в стали и выдержали 10 месяцев в новых 500-литровых бочках венгерского дуба.

Идею смешать два винтажа винодел отклонил: «вина абсолютно самостоятельные».

Профиль — «персики, ананас, дыня, шикарный баланс». Винный блогер Iona has wine описала эффект так: «пробуешь — и смотришь на этикетку: точно ли шардоне?»

К январю 2026 года вино вышло на первое место по популярности во всей линейке.

Из отзывов гостей: «Такого шардоне я ещё не пробовала!»

Гастрономические пары: паста в сливочном соусе, жирная рыба, птица.

НАГРАДЫ И ПРИЗНАНИЕ:

— Золото — «Винный гид Продэкспо-2026»
(как Шардоне Резерв 2024)

Розе Мальбек 2024

«Клубничная помадка». 300 бутылок



ДАННЫЕ:

- **Метод:** сенье с мальбека
- **Стиль:** сухое, среднее тело, невысокий алкоголь
- **Розлив / тираж:** 22.07.2025 · 300 бутылок
- **Цена:** 3500 ₽.

«Розе из мальбека — редкий для России жанр: таких вин в стране единицы. Сделано методом сенье («кровопускание») по совету французского винодела Патриса Ле Ланна: часть сока молодого мальбека отбирают самотёком, и он бродит отдельно. Формула процесса от автора: «Ягода чёрная, сок зелёный, вино розовое!»

Во вкусе — клубника и сливки, среднее тело, невысокий алкоголь, сухое «в ноль», продолжительное послевкусие. Позиция винодела: «у такого вина нет времени года». Название «Розе Мужское» — авторский жест: «Розе мужское — мой манифест деконструкции гендерных стереотипов!»

Тираж — 300 бутылок, розлив 22 июля 2025 года, каждая бутылка вощёная вручную. К началу 2026 года осталось меньше 100 бутылок; новых розе в ближайший год не планируется.»

НАГРАДЫ И ПРИЗНАНИЕ:

- Серебро — «Винный гид Продэкспо-2026»
- 86 баллов, бронза — онлайн-гид Артура Саркисяна / «РБК Вино» (wine.rbc.ru), 2026

Мальбек Резерв 2023

Лучший мальбек России — рейтинг Роскачества, ноябрь 2025



ДАННЫЕ:

- **Сбор:** 09.10.2023, 2 тонны · 20% сенье — концентрация сусла
- **Выдержка:** ~12 месяцев в старых бургундских барриках 225 л
- **Тираж / подача:** 1250 бутылок · декантация 30–40 минут
- **Цена:** 5500 ₽

«Дебютное красное проекта, задуманное в стиле «французском, не аргентинском»: ориентир — Каор, а не Мендоса. Виноградник мальбека — самый высокий в Крыму (329 метров), нагрузка на лозу — 420 граммов, самая низкая по сорту в России (разрешённый максимум — 2,9 килограмма). Сбор 9 октября 2023 года; 20% сока ушло самотёком на розе, оставшееся вино получило дополнительную концентрацию. Выдержка — около года в четырёх старых «намоленных» бургундских барриках по 225 литров.

Во вкусе — ежевика, чернослив, кожа, табак и фирменная «клюква прохладного терруара». Сомелье Гертруда Кузнецова: «Пьяная вишня, чёрная жирная слива с ветки... животная нота, от которой мурашки». Потенциал выдержки винодел оценивает в 10–20 лет; перед подачей — декантация 30–40 минут.

Тираж 1250 бутылок, релиз 7 мая 2025 года. Вино почти распродано — в продаже лимитированные остатки.»

НАГРАДЫ И ПРИЗНАНИЕ:

- Лучший мальбек России — Роскачество, ноябрь 2025 (независимая закупка в рознице)
- Золото — «Винный гид Продэкспо-2026» · 8-е место из 98 — рейтинг органических вин Роскачества, 2026
- В списке лучших мальбеков России — «Гид по российским винам» 2026 (РБК × Саркисян)

Терруар Ароматное. Мальбек Вишневецкого. Резерв 2024

«История взросления: лозы стали сильнее, вино — глубже»



ДАННЫЕ:

- **Сбор:** 11.09.2024, ~3300 кг с 4-летних лоз, вместе с волонтерами
- **Винификация:** плотная постферментационная мацерация
- **Выдержка / релиз:** бочковая, с доливками
- релиз 10.04.2026
- **Цена:** 5500 ₽

«Первое вино именной авторской линейки — на этикетке подпись винодела. Релиз 10 апреля 2026 года, в день рождения Дмитрия Вишневецкого. Выпуск подгадан к моменту, когда заканчивается винтаж 2023-го: эстафета мальбеков без паузы.

Виноград собран 11 сентября 2024 года вместе с волонтерами — около 3300 килограммов с четырёхлетних лоз.

Дальше — плотная постферментационная мацерация, бочковая выдержка с доливками, оклейка «консилиумом мнений» в феврале 2026-го и ручное воскование каждой бутылки.

Характеристика автора: «Очень фруктовый, сочный, с отличным запасом на выдержку».

Сейчас это основной красный линейки в наличии.

«Именная авторская линейка Дмитрия Вишневецкого: флагманский красный релиз 2024 года с автографом винодела на этикетке».

Что зреет в бочках

17 ёмкостей, 6 типов бочек, 5 сортов

Даты релизов не назначены — правило автора: «Даже если вы очень талантливы и прилагаете большие усилия, для хорошего вина просто требуется время». Вот что выдерживается сейчас.

Сира 2025 — Первый урожай повзрослевших лоз — 1,2 тонны. Холодная мацерация до брожения, новые 500-литровые бургундские бочки. Проба из бочки: «сочно, перечно, ароматно». Вишневецкий считает сирю лучшим сортом для России.

Мальбек 2025 — Выдержка в новых французских бочках Cadus и Radoux среднего обжига. Философия урожайности от автора: «1,5–2 т/га — это не “мало”. Это — концентрация».

Игристый Шенен Блан 2025 — Первый опыт классического метода шампанизации. О базовом вине: «ароматика невероятная, цитрусовая, тропическая».

Игристое Шардоне + Пино Нуар 2025 — Соферментация двух сортов — один из самых сложных оксидативных протоколов игристого, «так мало кто делает в России». Лимит около 1800 бутылок, впереди годы автолиза. «Игристое — это сама идея счастья».



«Все белые урожая 2025 года заложены на игристые — тихих белых из этого винтажа не будет. О каждом релизе первыми узнают подписчики канала t.me/aromatnoe..

«Ароматная дегустация»

Ферма «Вино и Лаванда», село Ароматное

Дегустации проходят под открытым небом на ферме «Вино и Лаванда» — совместном пространстве винодельни и лавандовой фермы «Лавандовый Замок» Сергея Русакова. Того самого соседа, с рукопожатия с которым в 2019 году начался проект: «я выбрал не землю, а соседа». Летом сюда приезжают до 100 гостей в день; вход на лавандовые поля свободный.

Формат «Ароматной дегустации»: шесть органических вин, восемь закусок и десерт, экскурсия по ферме. 12 мест, начало в 18:00. За сезон 2025 года дегустации приняли около 130 гостей, и даты разобрали заранее — бронируйте заблаговременно через канал t.me/aromatnoe или по телефону +7 985 922 99 34.

Кредо хозяина: «Люди едут на людей. Самая главная ценность винного туризма — винодел».

Как добраться: указатель «Ароматное» стоит прямо на трассе «Таврида»; Бахчисарайский район, село Ароматное, координаты фермы 44.808491, 33.863236.

ПРИМЕЧАНИЕ: По закону продажа вина на винограднике запрещена, поэтому купить бутылки на месте нельзя. Заказ — на aromatnoe.com или в винотеках-партнёрах (список на следующей странице).

4000 Р с человека



Где купить

Сайт, винотеки, рестораны — и бот, который найдёт ближайшую точку

Онлайн — aromatnoe.com — форма заказа; доставка СДЭК по России, по Москве — экспресс-доставка Яндекс Go

Телеграм-бот — @aromatnoebot показывает точки продаж по геолокации, строит маршрут и присылает уведомления о релизах. Бота винодел написал сам — «за 5 вечеров и 1000 строк кода на python».

Крым — 45 ресторанов и винотек (данные на май 2026): Севастополь («Вино и Люди», «Рюмочная», винотека Акчурина, «Баркас»), Ялта («Бутылка», «ВИНТОРГ», «Гастробар 9», «Чайка», «Ливадия»), Симферополь, Алушта, Алушка, Бахчисарай.

Москва — Рестораны Erwin на Патриарших и «Машенька» (Варварка, 14); винотеки «Дикий Барин», Главвино (ВДНХ), АВДРИНКС.

Сочи — Винотека W&W.



В ПОДАРОК

«Сет из шести вин — Шенен Блан 2023 и 2024, Шардоне 2023 и 2024, Розе Мальбек 2024, Мальбек Резерв 2023 — 2023 — 25 600 ₽.

«Ароматное — вино особого случая»: подписчики канала открывают его на свадьбах и в честь открытия собственного ИП. Отзыв подписчицы: «Раньше я ходила в гости с тортиками... А теперь я прихожу с Шенен Бланом. Берите вино в гости — это новый культурный код».

Кириллическая этикетка и восковой колпак ручного нанесения делают бутылку подарком без упаковки.

«Ароматное. Его можно только открывать»

*«Пусть весь мир будет говорить: о, это вино в стиле Крыма, или даже — "о, это же как Ароматное!" Мы этого достойны»
— Дмитрий Вишневецкий.*



Заказ и доставка:
aromatnoe.com



Канал винодела:
t.me/aromatnoe —
больше 3000 постов



Где купить рядом:
бот [@aromatnoebot](https://t.me/aromatnoebot)



Дегустации и вопросы:
Дмитрий Вишневецкий
+7 985 922 99 34
[@advcontact](https://t.me/advcontact)



Клубные и корпоративные заказы:
[@aromatnoeclub](https://t.me/aromatnoeclub)
+7 985 614 6005



Локация:
Крым, Бахчисарайский район,
село Ароматное, ферма «Вино и Лаванда»