

альта центр винных удовольствий **ВИНЬЮС** 18+

альта  вина
АКАДЕМИЯВИНА
Образовательный центр винной культуры



Новости рынка эксклюзивных напитков

І Эксклюзив Альта Вина

В поисках винных сокровищ

І Наши проекты

Великие вина Италии: ставка на Север!

І Винные удовольствия

Вся наша жизнь — игра!

І Новости винотек

Новейшая история Академии Вина

В поисках винных сокровищ

Провайн 2019

На момент написания статьи команда наших импорт-менеджеров уже выдвинулась в Дюссельдорф на очередную выставку Провайн 2019 — крупнейшую в мире вина.

«Закрыв» большую часть полок на «итальянских» стеллажах в наших винотеках прекрасным собственным импортом и винами из классических северных аппелласьонов Италии и с Сицилии, уже в 2018 году наши винные конкистадоры сосредоточились на Новом Свете, Испании, Франции, а также трендовом ассортименте. Цель поездки благородна: найти интересный ассортимент (разной ценовой категории!), договориться о лучшем прайсе, заключить договор и, преодолев множество трудностей, привезти эксклюзив в Россию!

Именно эксклюзив: ни для кого уже не секрет, что в борьбе за клиента российские импортеры и ритейл мечтают заполучить те вина, которые можно будет купить только у них и нигде больше.

Само собой, речь идет о поиске лучших образцов! Не обязательно в фокусе «раскрученные» винодельни, гораздо важнее другое: новые имена, соотношение цена-качество и упаковка-вкус, и — индивидуальность. До 80% образцов бывает отбраковано на этапе дегустации: чаще всего из-за сомнительных органолептических характеристик (проще говоря, за красивыми этикетками скрываются бледные и безытересные вина).

Мировые выставки

Весной в винном мире все «бурлит»: в марте стартует Провайн в Дюссельдорфе и Интервино в Клагенфурте,



в апреле — ВинИтали в Вероне, в мае — Лондонская винная выставка и Вин Экспо в Бордо, а также много специализированных региональных выставок во всем Старом и Новом Свете. Хочется больше российских вин? Специализированные салоны в Сочи и Краснодаре, например, Винорус, также ждут специалистов со всего мира.

Наши менеджеры традиционно посещают Провайн: большинство винных контрактов стартует

именно отсюда. Из горячо любимых выставок также ВинИтали (русские обожают итальянские вина!) и Фенавин в горячем Сьюдад-Реале, поскольку и традиционные Риоха, и Рибера, и белая «хрустящая» Галисия (альбариньо), и современная Хумилия всегда в тренде.

«Местячковые» выставки

Кто не попал на ВинИтали в Вероне — может посетить российский «клон» этой выставки в России (ВинИтали Россия). Также известна Соло Итальяно в Санкт-Петербурге, где представлен ассортимент российских поставщиков и импортеров с небольшим количеством иностранных виноделов. Уже традиционными стали салоны испанских, португальских, австрийских вин, размещающие свой ассортимент в роскошных залах петербургских отелей. Мало? Профессионалы мониторят и винные выставки в Москве, регулярно проходящие на разных площадках.

Средиземноморский рай

В топе продаж российских винотек — все те же «асти» и «кьянти»? Само собой. Однако грамотность любителей вина растет, и все чаще они запрашивают

Гави, Барбареско, Амароне, Барбера, и если Просекко, то не в железной баночке, а из особенной зоны и по традиционной технологии.

Оранжевый? Органик? Вулканические вина Кампани и Сицилии? Безумно популярный Примитиво в версиях от 690 рублей и до бесконечности? Странные автохтоны Пьемонта? Мощная Супетоскана, но не Сассикая? Всевозможные розе?

Ваши пожелания не остаются без ответа: первыми нашими проектами, привезенными из Италии еще шесть лет назад, были классические коллекции из Тосканы, Венеции и Пьемонта.

Сегодня мы дополнили ассортимент из этих престижных северных аппелласьонов Сицилии и Супертосканой, сменив некоторых ключевых «игроков» на итальянских полках.

В Италию?

Зачем продавать вина, привезенные другими компаниями и конкурировать в цене с другими сетями, если мы давно в состоянии выбрать безупречные вина?

Проект ВинИтали-2018 был затратным и рискованным, зато подарил нам множество новых клиентов и заслуженную лояльность постоянных, а главное — 7 лучших винных проектов.

ВИНИТАЛИ-2018 В ЦИФРАХ И ФАКТАХ

Главный профиль — вино, а также: оливковое масло, сопутствующие товары и товары для производства вина.

Первая выставка итальянских вин в Вероне прошла

в **1967** году

Тайминг

4 дня

в **2018** году

прошла 52-я выставка

90 тысяч м²

Площадь территории

Место проведения — VERONAFIERE: один из крупнейших выставочных центров Италии

12 **4380**

выставочных залов-ангаров компаний-экспонентов

128 тысяч посетителей из **143** стран



ВЕРОНА

«Маленький Рим», «город влюбленных», «город Ромео и Джульетты» — этими и другими эпитетами награждают Верону — винную столицу региона Венето, да и всей Италии: ведь именно здесь в апреле проходит знаменитая выставка ВинИтали.

Яркое солнце, плюсовая температура, распластавшиеся на карнизах коты, расцветающие деревья, звенящие колокола, парочки, застывшие для селфи у знаменитой древности — Арена ди Верона, и масса людей с бокалами, суровых и сосредоточенных с утра и веселящихся вечером: такова Верона в апреле.

Расцвет Вероны пришелся на XIII-XIV века, но полюбоваться в городе можно и памятниками римской древности.

Обязательны к просмотру: базилика Сан-Дзено-Маджоре, дом Джульетты, музей Кастельвеккьо, площадь Бра, замок святого Петра и набережная бурной речки Адидже (из личных рекомендаций — полусекретная сырная лавка, Салумерия Жиронда, где можно присесть прямо на каменную окантовку набережной, с холодным Просекко и сыром Монте Веронезе).

По всему городу в узеньких улочках: уютные траттории, согревающие бокалом Рипассо и говядиной в Амароне.

В часе пути — Венеция, на авто подать рукой до знаменитых виноградников зон Соаве и Вальполичелла, а чуть дальше — озеро Гарда, маяющее зеркальной гладью и террасами с холодным розе и закусками-чикетти.

Откройте сердце Вероне — и этот по-средневековому сумрачный, но повесенному нежный город подарит вам часы истинного наслаждения итальянской «дольче вита».

ВинИтали, или апрельская сказка

В начале апреля Верона, как истинная итальянка, передевается к событию.

Снуют грузовики с оборудованием. Рестораны увеличивают число посадочных мест. Лучшие винные бары, такие как Антика ботега дель вино, запасаются игристым и шампанским.

В витринах модных бутиков в руках и сумках манекенов, а также рядом с манекенами-под манекенами-манекенах начинают появляться... бутылки вина. Скромные производители одежды базовых марок расцветивают витрины Просекко или Соаве, а винтажные Амароне именитых домов красуются рядом с шелковыми шарфами и кашемировыми шальями от гранд-марок мира моды.

В городе стартует ВинИтали

Преодолев полосу препятствий из пробок к Верона Ферре и огромных толп народа на входе, вы попадаете в мир вина — на огромную территорию с большими ангарами, в каждом из которых представлены вина производителей либо одного крупного региона Италии — либо нескольких регионов поменьше.

Масштаб поражает: чтобы обойти всю Тоскану, растянувшуюся на полтора гигантских павильона, и дня мало. Приходится... бежать.

Дегустация больше напоминает марафон, нежели вдумчивое брожение среди стендов: мелькают лица виноделов, визитки, «эти этикетки с петухом уже кто-то возит в Россию, к ним не подходим!» (интересует-то эксклюзив!), обход стороной великих кутюрье от мира вина (вряд ли возможно подойти к стенду Доннафугата, где тусуется половина Вероны, которая просто пришла выпить, да и зачем?).

И вот — интересные этикетки и история хозяйства совпали с «внутренним содержанием»: время присесть и обсудить ассортимент, сделать запросы на скидки — и просто поговорить о вине, отклоняя настойчивые приглашения на ужин! «Но это всего в десяти километрах, и мама готовит пасту! Выпьем еще нашего Амарооне!». Итальянцы такие итальянцы!

Путь в отель после выставки — в полной темноте и только пешком, с нагрузкой в виде «дегустационных образцов» и горы макулатуры. На колесах не добраться: весь город стоит в пробках, гудит, допивает по пути магнумы с Кьянти, обнимается с ростовой куклой — бутылкой вермута, и, не дойдя до центра, «оседает» в многочисленных барах, где, конечно же, танцы на столах, сменяющиеся хорovým пением, когда в ту же кафешку заезжает местная знаменитость. Итальянцы такие итальянцы.



Под гул города и уставших ног в десять вечера паста кажется особенно вкусной, а домашнее вино самым простым — и самым прекрасным в мире. За соседним столиком степенно ужинает знаменитая семья Казалосте в полном составе, а за углом очередь в модный винный бар, откуда выносят шампанское и людей.

Четыре дня на дегустацию всех вин — всех хозяйств — всех регионов Италии, может и мало, но для основных «забегов» вполне достаточно: старые знакомства поддержали, новые проекты нашли, много винного неликвида (есть и такой, причем не всегда «дешевый») отбраковали, интересные вина «сверхзадач» — взяли на заметку. Осталось только привезти отобранных винных «звезд» в Россию.

И — мы привезли.



Великие вина Италии: ставка на Север!

Собрать полную коллекцию в винотеке — мечта из разряда «объять необъятное»: особенно если речь идет о многоликой Италии. Дорогостоящая классика, модные новинки, трендовые регионы, лучшие апелласоны, громкие имена, звучащие как музыка (Ратти! Фрескобальди! Бертани! Фарнезе! Нота!) — и тысячи сортов винограда, звездных и автохтонных, и десятки стилей вин, от свежих игристых до маслянистых десертных...*

Юг Италии начинает и выигрывает: кто сегодня не знает жаркого апулийского Примитиво или страстных вин с сицилийской Этны?

Но и вина Севера популярны как никогда: бокал «натурального» мутного Пьедироссо, может, и хорош в модном баре в компании прогрессивных спутников, но...

...но Кьянти, Брунелло, Бароло и Барбареско, Амароне «белые» Тироля и Фриули — вот те вина, что по-прежнему завоевывают сердца и рецепторы винолюбов всего мира, прекрасно старятся в погребке и, будучи открытыми по случаю или подаренными к торжеству, неизменно вызывают то самое чувство — прикосновения к великому.

Винная северная «классика» обладает особой магией, неподвластной ни времени, ни моде: это утверждение справедливо и для ВинИталии, поэтому вина сразу семи звездных итальянских хозяйств (из них лишь одно — сицилийское) заняли свои места на полках наших винотек после ВинИталии-2018!

Наши ставки — на Север, дамы и господа!

Ла Боллина и Гави

«Не слишком ли много велосипедов?» — первый вопрос, которым мы задались, держа в памяти многочисленные этикетки вин «с велосипедами» со всех концов света, представленные в России. «Но эти —

итальянские! И особенные», — сдались мы после дегустации невероятных белых Гави, ярких Неббиоло и Барберы, и особенно — ледяного розе Тинетта из запотевшей бутылки (и да, с красным велосипедом на этикетке!).

Алекс из Ла Боллина — харизматичный профи, который «поил» нас Тосканой и Пьемонтом и на Провайн, и на ВинИталии. Конкурсный отбор прошли те самые «велосипеды» (Ла Боллина) и супертосканские вина хозяйства Корте Медичея.

Расположенное в Пьемонте на территории зоны, где делают Гави — белые вина из сорта Кортезе, хозяйство Тенута Ла Боллина многие века принадлежала генуэзскому маркизу Фигари.

Сегодня Ла Боллина — это и винное хозяйство, и 4-звездочный отель, располагающийся на вилле в стиле модерн, имеющий самые высокие оценки, и прежде всего — у винных туристов, которые, помимо дегустаций и прогулок по холмам и каштановым рощам, могут сыграть в гольф прямо посреди виноградников.

Этикетки Ла Боллина яркие и красочные: это велосипеды, ветряные мельницы, старинные бициклы. Названия, как правило, близки названиям исторических участков и достопримечательностей («Ветроудуй», «Брикет», «Рудник»...). Найти на полках — легко, пить — одно удовольствие!



4-звездочный отель Ла Боллина



Классика белого Пьемонта: аристократичное белое вино с нежной ароматикой, спектр которой от луговых трав до душистых белых цветов и цитрусов. Высокий уровень кислотности, легкая миндальная горчинка и свежесть: это вино подарит наслаждение в паре с ризотто, пастой, сырами или фруктами. И внимание на велосипед: да-да, это вино просто создано для пикника!

ВИНО

ГАВИ ЛА БОЛЛИНА
белое, полусухое, 0,75 л
Италия

Монте Фаустино: страсть к виноделию, превращенная в искусство

Легенда об «амароне с ручкой»*, да еще и 2005 года, и с озвучиванием безумно-заоблачного ценника творения маэстро Форнасера, после которого весь ассортиментный совет Альта Вина зацокал языками на разные лады, — были лишь увертюрой.

После были: нежная ягодная Вальполличелла, способная украсить любой хмурый питерский вечер в компании с пиццей, зрелый Фло и сложный Рипассо, а к финалу — Амароне из основной линейки, «дышащий» бальзамами, джемами и шоколадом, венецианскими Шелковым путем и Дорогой специй, утонченный и невероятно сложный и его смазливый сладкий «брат» Речото, покоряющий бархатной текстурой с послевкусием изюма... Готово: тяжелые бутылки с традиционными этикетками Венето (шоколадные тона, золото, гербы, лозы) едут в Россию!

Тянущаяся пятью участками вниз по холму (как пятью пальцами руки!) в Венето, между Вероной и озером Гарда, Вальполличелла издавна является землей, предназначенной для виноградарства. Мягкий климат, плодородные вулканические почвы и исторический микс сортов винограда, предназначенных для аппассименто — увяливания (для придания глубины и сложности винам): вот портрет зоны Вальполличелла.



«La Traversagna» — значит путешествие. Технология рипассо (вторичная ферментация сухого вина после добавления изюмного «сердца») превращает «обычную» Вальполичеллу в вино для наслаждения: много «расплавленного» чернослива, специй, сладковатые танины и бархатное послевкусие. Откупориваем бутылку к тушеной говядине, задумавшись о смысле слова Рипассо («возрожденный») — и вспоминаем свои самые лучшие путешествия.

ВИНО
ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА РИПАССО
КЛАССИКО ЛА ТРАВЕРСАНЬЯ
красное, сухое, 0,75 л
Италия

Именно здесь расположился старейший виноградник дома, давший ему название: Монте Фаустино. Рядом — видовой ресторан, старый дом и семейные погреб. Джузепе Форнасер, основавший хозяйство в 20-х годах XX века, передал свое мастерство сыновьям и племянникам.

Кастелло Тричерки — тосканский замок славных рыцарей
Лаконичная «четверка» вин, странные этикетки, магические слова «Россо ди Монтальчино» и «Брунелло», и, конечно, улыбчивый представитель винодельни: вот что привлекло нас к замку Тричерки еще на выставке Провайн.

Договорившись о встрече на ВинИтали, в том же 2018 году, еще пару месяцев читали мантру, так хорошо знакомую всем импортер-менеджерам, рыщущим по планете в поисках «реально интересного вина»: «Только бы их не заметили! Только бы их не забрали!»

И — джекпот! Красное Санджовезе Юлио, а также великое Брунелло и Россо — наши!

Опасения насчет «заметьте!» были не напрасны: замку Тричерки из Монтальчино без малого 600 лет, а этикетки титулованных вин хранят его историю и сегодня, привлекая «печатами-копытами» и изображением быка, в память о Папе Римском, подарившем печать-буллу роду Тричерки, преданному католичеству. Эта булла до сих пор хранится в местной церкви при замке.

История славных рыцарей из рода Тричерки прерывается в XIX веке с угасанием последней ветви прямых наследников, и владение поместьем переходит к Юлию Скварция. Названия вин — «Юлио» и «Нена» («Маддалена») — память об этой ветви рода.



Брунелло от Тричерки сделан из винограда Санджовезе Гроссо ручного сбора, состарен в слavonsком дубе 42 месяца, а затем выдержан в бутылке 6 месяцев. Выбираем к особому случаю, декантируем, сопровождаем мясными закусками и пастой. Сильное вино с гладкой, шелковистой текстурой и сложной ароматикой табака, черных ягод и засушенной вишни — и долгим потенциалом развития.

ВИНО
КАСТЕЛЛО ТРИЧЕРКИ
БРУНЕЛЛО ДИ МОНТАЛЬЧИНО
красное, сухое, 0,75 л
Италия



В 1982 году замок Алзани-Тричерки был признан частью итальянского исторического и культурного наследия, а с 13 гектар виноградников производят первоклассные вина.

Нота: пьемонтская мозаика сортов в бутылках «с пальчиками»

Вина Пьемонта представлены на ВинИтали во всем своем многообразии: огромный павильон, где каждый стенд заманивает этикетками с рисованными флорой и фауной (уже традиция!), стройными рядами традиционных бутылок (альбеиза) и волшебными надписями «Бароло», «Брикко», «Гаттинара», «Тиморассо».

Бутылки темного стекла с черными этикетками и отпечатками «пальчиков», а также непонятными конвертиками на горлышках, привлекли к себе после очередного разочарования неподалеку. В конвертиках вин Нота оказался... изюм (выпил вина? — закуси тем же виноградом!), а радушные владельцы — сыновьями Папы, Антонио Нота. Фабрицио и Массимо.

Антонио Нота основал коммерческую винодельню в 1952 году, объединив виноградники нескольких престижных зон Пьемонта, которыми его семья владела издавна. Семейные архивы воспевают красоту графичных виноградников на холмах Монферрато — окруженных каштановыми рощами и сосновыми лесами. Покрытые снегом, эти северные виноградники потрясающе красивы.

На винодельне есть и более древние артефакты, свидетельствующие об интересе семьи к вину, а именно — пьемонтский винный погреб крутин, заложенный в конце XIX века: круглое сооружение, вырытое в туже и хранящее старые винтажи и коллекцию хозяев.



Барбера из зоны Альба, выдержанная 15 месяцев в дубе и 6 месяцев в бутылке, от семьи Нота — пример королевского вина из рустичного сорта. Выразительное объемное вино с ароматами ежевики, сливы, лакрицы и мощным, но сбалансированным вкусом, еще и потрясающе гастрономично: составит пару и закускам, и блюдам на гриле.

ВИНО
БАРБЕРА Д'АЛЬБА ВАДАМИ
красное, сухое, 0,75 л
Италия

Сегодня на винодельне работает третье поколение семьи Нота. Общее дело объединяет сыновей Антонио — Фабрицио и Массимо, как виноделов, дочь Серену, занимающуюся научной работой, и их детей.

На полках наших винотек вы найдете целую мозаику пьемонтских сортов — от дерзкого белого Арнеиса до сложного Бароло (Неббиоло): в неизменных альбеизах***, отмеченных «пальцем» Антонио Нота.

Автохтонный сорт — местный, выращиваемый в строго определенной зоне. *Амароне «с ручкой» на этикетке — оформление одного из старых винтажей Амароне, представленных в линейке М. Фаустино. ****Бутылка, сделанная в Пьемонте.

Вся наша жизнь — игра!

Весна! Время обновления! Хочется всего и сразу: ударно тренироваться, погрузиться с головой в новое хобби, а на выходных — про- водить время с пользой и весело... Вопросы «куда пойдём в этот уикенд?» и «выйдем ли вообще, может, просто друзей позовём?»

стоят особенно остро. Азартные интеллектуальные игры, с «выездом» или настольные, сейчас на пике популярности!

Предпочтете остаться дома «в пижамах» с нашей новой игрой «Винное казино» и потрясающим дегустационным сетом из Альта Вина? Друзья и родные будут в восторге: такой день рождения или обычный воскресный вечер запомнят надолго!

Или выйдете в свет, где за красочным игровым полем под чутким руководством нашего крупье-сомелье сразу- тесь на винный интерес?



А, возможно, закажете такую игру себе на мини-корпоратив? Вина подаются «вслепую»! Играя, вы еще и обучаетесь: угадываете сорт, год урожая, крепость и страну произрастания лозы. Шампань? Риоха? Каберне, 14%, Чили? Все как в настоящем казино: набор фишек, ставки, их удваивание, и возможность сорвать джек-пот!

Тот самый случай, когда выигрывает не казино, а абсолютно все: кто-то — опьяненный победой, а остальные — лучшими винами!

Что до дегустационного сета — нет никаких правил! Мы составили для вас яркий набор, который вы при желании сможете разнообразить игристыми, белыми, розе: наши кависты вам

в помощь!

Делайте ваши ставки, дамы и господа!

Каберне Совиньон

Каберне — какие же винные игры без него? Задатки «фруктовой бомбы» и «легкой лозы» (прививается в разных терруарах) обеспечили ему мировое господство и искреннюю любовь всех винофилов.

Темно-рубиновый цвет? Яркие ароматы черной смородины, сушеной вишни, фиалок и графитовых стержней, ворохом сваленных в кожаную сумку? Вино полнотелое и танинное, но утонченное? Делаем ставку на Каберне в Старом Свете!

Новосветский стиль угадать проще: больше фруктов! Свежая черная смородина «с куста» превращается в джем, часто — на поджаренном свежем тосте, с маслом и ванилью. Проявляются нотки лакричника, вишни в шоколаде, специй. Вино меньше «мучает» танинами, а балует «жирным», фруктовым вкусом, полным телом и сладостными нюансами в послевкусии.

В качестве эталонного новосветского Каберне выбираем аргентинский — от бодеги **Pe Насер Пунто Финал Каберне Совиньон**.

Определяем сорт по: темно-рубиновому цвету с фиолетовыми отблесками — раз. Пышной ароматике ежевики и черной смородины, с оттенками кофе и ванили, — два. Округлому и сочному вкусу, с нотками пряных трав, — три.

Южная Америка? Однозначно. Но этот Каберне более свежий, чем чилийские «фруктовые форварды», поэтому — ставка на Аргентину!

ВИНО
ПУНТО ФИНАЛ
КАБЕРНЕ
СОВИНЬОН
красное, сухое
0,75 л
Аргентина



Пино Нуар

«Если Каберне Совиньон создал бог, то Пино Нуар — Дьявол».

Мистер Калифорнийский Каберне (Андре Челищев) знал, о чем говорил, но мир покорили именно калифорнийские Пино: сложные, изящные — возможные, единственные вина, которые могут соревноваться с великими бургундскими из того же сорта.

Родина Черной Шишки (так и переводится «Пино Нуар») — Бургундия, центр Франции. Именно здесь капризный терруарный монстр «выживает» на дорогах микро-участках (клима), и стараниями виноделов появляются те самые Поммар или Нью Сен-Жорж, развивающие при выдержке безграничную гамму ароматов: на протяжении десятилетий.

Пино Нуар — самый угадываемый сорт (из красных): цвет почти прозрачный, рубиновый, при старении радует блестящими охристыми оттенками.

В своем северном воплощении Пино благоухает болотными ягодами, а многие вина — и «скотным двором», во вкусе — кислотные, чуть железистые, смягчающиеся с выдержкой.

Новосветские и южные чуть темнее в цвете (к болотным ягодам добавляется «лесное лукошко» — малина, земляника, травы), более полнотелые и ягодные во вкусе.

Пино Нуар Колен-Буриссе — тот случай, когда казино может проиграть: угадываем каноничный Пино по цвету!

В бокале — брусничное варенье, земляника и лекарственные травы на болоте, а неподалеку — конюшня. Легкое и сочное, с освежающей кислотностью и пряным послевкусием. Ставка на Пино!

ВИНО
БУРГОНЬ
ПИНО НУАР
КОЛЕН БУРИССЕ
красное, сухое
0,75 л
Франция



Мерло

«Мое сердце за Мерло!» — кричат соцсети, а девушки фотографируются с хрустальными бокалами, наполненным эквивалентом драгоценного камня — рубином-Мерло!

Мерло — самый женственный французский сорт родом из Бордо. Великий Шато Петрюс — это Мерло (можно купить машину, а можно — такую бутылочку). Жженный и ягодный образец из Чили, схваченный по распродаже в сетовом: тоже Мерло. Роскошные северные итальянские: вновь Мерло!

И как его угадать?

«Молодой черный дрозд» (так называли сорт из-за иссиня-черного «оперения» его ягод) хорош лишь на великих терруарах. Вина получают цвета яркого рубина, менее танинные, чем Каберне, но более пухлые и мягкие.

Делайте ставки на Францию или север Италии, если в ароматике преобладают «овощные» тона, наряду с каноничными фиалкой, темной сливой, ежевикой, отделанные «дубом»: кофе, специями и кожей. Южные Мерло более джемовые, полнотелые и пряные.

Культовым сортом Мерло считается в Тоскане: именно их винам принадлежит слава лучших (после Франции, разумеется).

Атос (одно из имен бога Зевса/Юпитера) — Мерло от хозяйства Корте Медичея, заслужившее 99 баллов от критика Лука Марроне.

Мягкое, но со свежей кислотностью, очаровывающее ароматами малины, сливы, тонами кофе и бальзамическими оттенками. Вкус полный и сладостный.

Только Мерло! Что же еще?

ВИНО
АТОС
красное
полусухое
0,75 л
Италия



Санджовезе

«Кровь Юпитера» принесла всемирную славу тосканцам: Санджовезе — это Кьянти (а также Брунелло, Вино Нобиле и Супертоскана), Кьянти — это Санджовезе (главным образом!).

По цвету Санджовезе можно спутать с Пино Нуар: в кожице мало антоцианов (красящих веществ). Но! Санджовезе «фонит» гранатово-кирпичными оттенками и уже ароматика настроит ваш нос на верный лад: вишня (ликерная, сушеная, в шоколаде) и знаменитые оттенки кожи, крови и растертой в руках пыли от графитового карандашного стержня, часто — чайная «заварка», тмин, табак. Добавьте к своим ощущениям высокую кислотность, воспитанные танины и идеальную сухость во вкусе: это и будет — Санджовезе!

Дон Джованни Терре Натуцци Кьянти Классико — на кону типичное Кьянти!

Разгадываем в нем Санджовезе по: высокой степени прозрачности цвета, ароматике «простого карандаша», трав и засушенной вишни, с легкими нотками крови, и элегантному, сухому вкусу.

Все фишки — на Санджовезе! Вы ведь его узнали?

ВИНО
КЬЯНТИ КЛАССИКО
ТЕРРЕ НАТУЦЦИ
ДОН ДЖОВАННИ
красное, сухое
0.75 л
Италия

1422 р*



Рислинг

«Белый Король», от мирового господства которого его сдерживают только любовь к северу и холодам — и нелюбовь к бочковой выдержке, ведь именно Рислинг выражает все нюансы климата и почв.

Хрустальный и сухой, или медовый и сладкий, а, может, игристый Зект? Стилей Рислинга — великое множество, но вы всегда угадаете его в бокале.

Недесертные Рислинги всегда лимонного цвета, с «острым» блеском, часто с зеленоватыми бликами.

Ароматика может сочетать в себе мед и фрукты, но всегда цитрусовые: лимоны, грейпфруты. Знаменитый «резиновый» тон Рислинга — от школьной «стирашки» до ароматов бензина и нефти, уже давно признан измерением минеральности сорта.

Вкус Рислинга — тонкий, острый, с хорошей кислотностью и легким телом, с южных почв — более округлый и минеральный, в плюс к цитрусам появляются тона спелых персиков, цвет заметно «теплее».

Рислинг Хоплер. Рислинг из Бургенланда от знаменитой винодельни Хоплер — классика сорта: выбираем его и правильно охлаждаем (идеально — до 10 градусов).

Угадываем вино по всем канонам: лимонный цвет, ароматика цитрусов в меду, едва заметный «резиновый» тон, легкое тело, характер — минеральный и освежающий. Холодный Рислинг — ваш козырь!

ВИНО
ХОПЛЕР
РИСЛИНГ
белое
полусухое
0.75 л
Австрия

1971 р*



Неро д Авола

Из экзотики делаем ставку на Неро: чтобы вашим игрокам было на чем «засыпаться».

Неро д Авола рожден на Сицилии. Покоряют с первого взгляда и носа его фруктовый характер и интересный рубиновый цвет, с фиолетовым отливом.

Неро в бокале источает ароматы спелой вишни, терна, а также кофе, бальзамика, маслин. Стилистика? — Юг. Вкус яркий: мягкие танины с акцентом на сладкие ягоды, шелковистая кислотность и полное тело позволяют сделать ставку как минимум на страну — Италия.

А там, где Италия и Юг — там Сицилия и если кому-то пока не повезло в любви, точно повезет в винной игре!

Кьянтари Неро д Авола. На темно-синей этикетке Неро от винодельни Забу, названной в честь местного арабского правителя, месяц — символ понятия «кьянтари»: сложный цикл возделывания лозы в гармонии с космосом, веками наработанный крестьянами на Сицилии.

Угадают его или нет, вино будет иметь успех: нарядное, почти фиолетовое «платье», сложная ягодная ароматика, с тонами кофе и шоколада. Вкус сладостный и шелковистый.

Рискнем всем ради Неро д Авола?!

ВИНО
КЬЯНТАРИ
НЕРО Д АВОЛА
красное
полусухое
0.75 л
Италия

1341 р*



Темпранильо

Этот сорт угадать проще всех?

Вовсе нет: Темпранильо, он же Тинто дель Торо, он же Сенсибель, он же Тинто Фино многолик. Вас ждет даже отличие в цвете, а стили регионов, от Риохи до Риберы, различаются радикально.

Но стоит включить этого страстного испанца в свой игровой сет: на кону — Риоха!

Эль Пакто.

Натруженные руки виноградаря на светлой этикетке, а внутри бутылки гремучая смесь малины, сливок, специй и бархатных танинов.

Ваше воображение уже рисует корриду или фламенко, стоит лишь пригубить Темпранильо! Вино «кричит» о пряном хамоне или стейке? Смельо ставим на Испанию!

ВИНО
ЭЛЬ ПАКТО
красное, сухое
0.75 л
Испания

1674 р*



Новейшая история Академии Вина

Чем пахнет школа? Мастикой или пролившимися чернилами? Графитовым стержнем «мягкого» карандаша? Розовой «стирашкой» соседки по парте — или мелом, осыпающимся с доски? Геранью и фиалками из кабинета географии? Весенним ветром, врывающимся в школьные коридоры?

В Академии Вина вы переноситесь не только в школьное время, почувствовав в бокале ноты мела в Шабли, фиалки в Кьянти, ягодного йогурта в молодом и сочном Пино Нуар или резиновых мячей в культовом Рислинге. С бокалом Киндзмараули вы совершите путешествие в свое прошлое лето: к старому дворику в Тбилиси, к пылящим, только из печи, оджахури и хачапури в ежевичном ткемали, и к закату цвета Саперави. С шампанским, разлитым в тоненькие флейты, отправитесь в далекое прошлое на север Франции, где упрямый монах Пьер Периньон собирал виноградные ягоды на рассвете, сохраняя их свежесть. Да и корпеть над списками итальянских сортов и сложными классификациями тоже лучше с бокалом охлажденного миндального Гави, не правда ли?

Наш учебный профессиональный класс на пр. Добролюбова, д. 3 пахнет только свежим ремонтом и чистотой: все остальное стоит улавливать в бокалах с вином! Студентов встретит светлая аудитория, укомплектованная профессиональным оборудованием. Всего пару месяцев понадобилось для обновления дизайна в соответствии с новым фирменным стилем: апрель 2019 года — точка отсчета для новейшей истории Академии Вина в новом интерьере!

Фирменный стиль? Он также изменился: вместо архаичной версии дизайнеры воплотили идею о возможности получить лучшее Академическое образование в сфере



вина — будь то британский диплом WSET или классические утренний и вечерний курсы — и погрузиться в необъятный мир сортов винограда и винных стилей. Энология — наука и гедонистическая практика «в одном лице», поэтому для винотеки и наших клиентов лого выполнен в жизнерадостном, цветном варианте, а для школы и учащихся — в благородном золотом.

И главная супер-новость: с 2019 года все студенты-выпускники Академии Вина, успешно сдавшие основные экзамены, смогут получить диплом государственного образца о дополнительном образовании, ведь учебный центр получил государственную лицензию!

Ждем вас в обновленную винотеку на пр. Добролюбова, д. 3 за дипломом, вином и лучшими весенними дегустациями-впечатлениями!

Санкт-Петербург

- Большой пр. П. С., 33А
- Брантовская дор., 3
ТРЦ «Охта-Молл»
- Вязовая ул., 6
ЖК «Привилегия»
- Гражданский пр., 41Б
ТРК «Академ Парк»
- Казанская ул., 8-10
- Лактинский пр., 85
ТРК «Гарден Сити»
- Малый пр. В. О., 88, к. 2
ТРК «Шкиперский Молл»
- Маршала Жукова пр., 35/1
ТЦ «Юго-запад»
- Московский пр., 75
- Московский пр., 157
- Московский пр., 194
- Некрасова ул., 48
- Петергофское ш., 51
ТРЦ «Жемчужная Плаза»
- Савушкина ул., 126
ТК «Атлантик Сити»
- Оренбургская ул., 2
- Энгельса пр., 154
ТРК «Гранд Каньон»

- г. Сестрорецк, Воскова ул., 6
- г. Колпино, Пролетарская ул., 36
ТК «Меркурий»

Москва

- Ленинский пр., 62/1
- Большая Дорогомиловская ул., 10
- г. Королев, Горького ул., 79, к. 5
- г. Дубна, Боголюбова пр., 20

Нижегород

- Алексеевская ул., 10/16
- Торговая галерея
LP Fashion Gallery

- altavina.ru
- altavina altavinavino

Телефон: 812-6-770-770
499



Санкт-Петербург

- Добролюбова пр., 3
- wine-academy.ru
- wineacademya

Телефон: (812) 677-66-66

17 апреля — международный день Мальбека.

Родом из суровых апелласьонов Франции, откуда был изгнан филлоксерой и заморозками, Мальбек возродился на виноградниках Аргентины, чтобы доказать всему миру свое величие. Отметить этот день на домашнем гриль-пати с бутылочкой аскетичного Каора или в полумраке романтического ресторана с бокалом резервного аргентинского, благоухающего поджаренными семечками, сливой и шоколадом? Решать вам!

ПРИГЛАШАЕМ ВАС
НА БЕСПЛАТНУЮ ДЕГУСТАЦИЮ
ЭТОГО ВИНА
с 12 по 18 апреля!
Наличие дегустационных
образцов уточняйте
у сотрудников винотек.

ВИНО
ПУНТО ФИНАЛ
МАЛЬБЕК РЕЗЕРВА
красное, сухое, 0,75 л
Аргентина



А знаете ли вы, что?..

24 апреля — международный день Совиньона.

Крыжовник, маракуйя, черная смородина и безграничная свежесть новозеландского — или нежные ароматы минералов, кремния и «фреша из графитовых стержней» в классическом Сансере? Однозначно: к сырной тарелке ассорти, ведь этот сорт бьет все рекорды по сочетаемости с сырами! Апрель не апрель без всепробуждающего Совиньона!

ВИНО
СОВИНЬОН БЛАН
МАЛЬБОРО БАБИЧ
белое, сухое, 0,75 л
Новая Зеландия

