

# альта центр винных удовольствий **ВИНЬЮС** 18+

альта вина  
АКАДЕМИЯ ВИНА  
Образовательный центр винной культуры

ИСПАНИЯ  
БЛИЖЕ,  
ЧЕМ ТЫ  
ДУМАЕШЬ



## Новости рынка эксклюзивных напитков

### І Новинки

#### собственного импорта

*Испанская классика:  
Риоха vs Рибер!*

### І Покупательский

#### гид

*Звезды Пиренейского  
полуострова*

### І Крепленые

#### и крепкие напитки

*Андалузские джентльмены  
Вильямс и Хамберт*

### І Академия Вина

*Мама, я поступила  
в Академию Вина!*

# Испанская классика: Риоха vs Рибера!



«Мое имя — Классика», — произносит брутальный мужчина с бородой и в татуировках с плаката старейшего риоханского бренда Винья Помаль. И мы заворожено киваем: ну кто не знает Риохи? И что же еще назвать классикой испанского виноделия, если не вина из этого южного региона, бережно укрывающего горной цепью виноградники с драгоценным «мачо» Темпранильо и свежей «красоткой» Виурой?

Риоха — не простой регион: его винам принадлежит самая высокая категория качества — статус DOC, а 85% всех производимых здесь вин — красные (та самая Испания!).

По статистике (и из-за особенностей нашей органолептики), впервые попробовав сухие вина, любой из нас отдает предпочтение Испании или Новому Свету: сладковатые танины, много ягод в ароматике и вкусе, «нажористость», спелость. Вот почему Темпранильо — любимец многих!

Где еще искать Темпранильо? Не Риохой единой: почти во всех регионах Испании выращивают этот рано

созревающий «звездный» сорт, и знаток уверенно назовет среди первых Рибера дель Дуэро — северные земли Пиренейского полуострова вдоль реки Дуэро, где невыносимая летняя жара сменяется суровой зимой, люди работают на грани возможностей, а Тинто Фино (он же Темпранильо) набирает из-за разницы высот и температур особенно богатую ароматику.

Бутылки из Риберы тоже особенные: тяжелые, с выдутыми гербами и традиционными этикетками. Вега Сесилия, Аальто, Матарромера — эти и многие другие супер-бренды славятся как породистыми и дорогими флагманами, так и классическими младшими линейками вин. Богатство, напор и мощь — вот характеристики вин с севера Испании.

В разгар жаркого августа и в преддверии осени мы привезли вам «горячих испанцев»: новинки от Винья Помаль и Матарромера, идеально подходящие как к шашлыкам на даче, так и к медитативным дождливым посиделкам и сытным сентябрьским ужинам: остается лишь выбрать!

**Выдержка красных вин Риохи**

**Крианса**  
Не менее 2-х лет

(не менее года в дубовой бочке)

**Риоха Резерва**  
От 3-х лет

(не менее года в дубовой бочке)

**Риоха Гран Резерва**  
Старее минимум 3 года в бочке

и еще 2 года в бутылке

## Ягоды в сливках

Крианса — как Крианса: классическая Риоха такой категории выдерживается год в дубовых бочках и год в бутылке. Винья Помаль — в американском дубе (при этом 15% бочек — новые). Что дает американский дуб вину? Помимо ярких ягодных нюансов (малина, шелковица, ежевика — Темпранильо!) вы почувствуете ванильные и сливочные оттенки, а сбалансированный вкус с оттенками горького шоколада и специй будет насыщенным и слегка «древесным», но с сочными и мягкими танинами.

Риоханская Крианса от регионального супер-бренда — ваша любимая Испания!

1460 р

**ВИНО**  
ВИНЬЯ ПОМАЛЬ КРИАНСА  
красное, сухое  
0.75 л  
Испания



## Средиземноморский оазис

«Белая Риоха» — вино особенное: для него, как и для красного, законами апелласьона установлены строгие правила по выдержке — в бочке и в бутылке.

В этом вине все, что любят лакомки: звездный риоханский сорт Виура в сочетании с экспрессивной средиземноморской Мальвазией, взрыв ароматов — лилии, цитрусы, лекарственные травы, а от 4-месячной выдержки в бочках — тосты со свежим альпийским маслом. Сбалансированное, нежное, вкусовое белое к вашим блюдам из рыбы и птицы, а также душистым сырам.

1160 р\*

**ВИНО**  
ВИНЬЯ ПОМАЛЬ ВИУРА-МАЛЬВАЗИЯ  
белое, сухое  
0.75 л  
Испания



## Шоколадная бомба

Не просто Резерва, а выпущенная энологом Александром Лопесом ограниченным тиражом ко дню рождения компании (1908 год): выборка из 106 барриков производилась самим мастером.

Что нужно знать про риоханскую Резерву и это вино?

Долгая выдержка (20 месяцев) в дубовых бочках, американских и французских. Довыдержка в бутылках в погребах — 24 месяца. Чертовски привлекательный и глубокий цвет черной вишни с гранатовой каймой, буйная ароматика фиалок, черных ягод, шоколада и специй и мощный вкус с яркими танинами и затыжным табачным послевкусием.

2700 р

**ВИНО**  
ВИНЬЯ ПОМАЛЬ 106 БАРИК РЕЗЕРВА  
красное, сухое  
0.75 л  
Испания



## ВИНЬЯ ПОМАЛЬ

**1908**

Основание винодельни год

**120**

гектар виноградников

Дата посадки — 1971 год (старые лозы) в зоне Риоха Альта

**Уникальный терруар:** средиземноморский климат с влиянием Атлантики и почвы из известняков, мергеля, песчаника

**Марка Винья Помаль** принадлежит бodega Bilbainas: поставщику королевского двора, основанной в 1859 году и ставшей известной своими винами после эпидемии филлоксеры во Франции

## МАТАРРОМЕРА

**1988** год

Строительство новой винодельни Карлосом Моро, все предки которого занимались виноградарством и виноделием

**Направление деятельности на виноградниках:**  
экологическое (с заботой об окружающей среде)

**2000** бочек

из американского и французского дуба в погребах

**Типы вин:**

Крианса, Резерва, Гран Резерва (бренд Матарромера), также другие категории в других линейках компании

**90** гектар виноградников

Основной сорт — Темпранильо, также Каберне Совиньон, Мерло и другие

**Исключительно ручной сбор**  
в кассеты по 20 кг (чтобы виноград не подавился и не окислился)

**700** тыс. бутылок

Среднегодовой объем производства

**9** виноделен в 5 регионах

Бренд Матарромера признан во всем мире и отмечен множеством наград

**Испанские тропики**

Руккола с креветками в пряном соусе, гребешок с маракуйей, а, может, рыбное ассорти на гриле?

Вам не обойтись без Вердехо — белого испанского вина, славящегося элегантным, но соблазнительным стилем. Пышные ароматы спелых тропических фруктов, белых цветов и свежей зелени сменяются чистым, «бризовым» вкусом, оттененным искристой кислотностью и нежной миндальной горчинкой пряных трав в послевкусии.

Мелиор Вердехо — белая классика от создателей красных монстров Риберы, и множество восторженных поклонников и международных наград подтверждают: вино того стоит!

**Молодой, ягодный, дерзкий**

Темпранильо как он есть: снятый вручную с молодых лоз «золотой мили» Риберы дель Дуэро в октябре, лопающийся от спелости виноград бережно сбраживается, а затем выдерживается 6 месяцев в дубовых бочках.

Эту бутылку вы встретите в салонах бизнес-класса Финнэйр, в «ТОП-100 лучших покупок» от «Вайн Энтузиаст» — и в мировых рейтингах, поблескивающую золотыми и серебряными медалями на упругих стеклянных боках.

Вино объемное и страстное, но ягодное и молодое, чуть оттененное древесными нюансами: кофе, поджаренная ваниль, лакричные конфетки, солодка. Во рту раскрывается длительно, радуя сладостью ягод, сливками и кофе.

Рибера на каждый день для страстных поклонников Испании? Си\*, Мелиор!

**820 р\***

ВИНО  
МАТАРРОМЕРА  
МЕЛИОР  
ВЕРДЕХО  
белое, сухое  
0,75 л  
Испания

**Золотое сечение Темпранильо**

Золотые медали, высокие оценки от сомелье, отметки в винных картах мясных ресторанов мира, фирменная «пропечатанная» бутылка и роскошное содержание: это вино — флагман винодельни Матарромера и эталон стиля Рибера дель Дуэро в категории Крианса.

Старый добрый Темпранильо, выдержанный в бочонках из американского и французского дуба в течение 12 месяцев и доведенный до совершенства в бутылке: откупорив ее и разлив по бокалам, «искупайте» свой нос в дразнящих ароматах черных ягод, гречневого меда, пыли молочного шоколада и... мебельных лаков! Его щедрость под стать перченому стейку, а полировка танинов при выдержке в бутылке позволяет назвать это вино мощной, но элегантной Риберой!

**3490 р**

ВИНО  
МАТАРРОМЕРА  
КРИАНЦА  
красное, сухое  
0,375 л  
Испания

**Легенда Риберы**

Резерва — вино для особого случая. Слишком трепетно отбирали самый спелый виноград, слишком долго состаривали драгоценную жидкость сначала в бочках из американской и французской древесины (18 месяцев), а затем два года в бутылках, во мраке и прохладе северных погребов — но результат того стоил.

Сладкие мясистые танины, бархатная текстура, ароматы ягодного лукошка (ежевика, черника, малина, вишня), гвоздики, перца, какао, лаков, восточных пряностей... Такое вино поражает в качестве статусного подарка даже человека, у которого все есть, а на особенном ужине в паре с барбекю или мясными блюдами в остром соусе, поверьте, все выдохнут: «Вот это вино!»

Что выбираете вы — Риоху или Риберу?  
\*Si — да.

**6340 р**

ВИНО  
МАТАРРОМЕРА  
РЕЗЕРВА  
красное, сухое  
0,75 л  
Испания



# Звезды Пиренейского полуострова

## Край Европы

Пиренейский полуостров\* — самая южная и самая западная европейская земля, «врезающаяся» распростертой плащаницей из острых скал и засушливых плато в Средиземное море и Атлантику.

«Маленькую Африку»\*\* на коже и в раскаленном дыхании помнит каждый, кто бывал в Испании: Мадрид «душит» в своих каменных джунглях по двадцать часов в сутки, Барселона охлаждает лишь в волнах и в сиесту, а андалузские города доводят до иступленных блужданий в узорных мавританских декорациях в поисках кондиционера и сангрии со льдом.

И именно эта страна, опаленная солнцем, дикая, необузданная, — рай для виноградной лозы.



## Винные конкистадоры

«Для французов главное — терруар, для испанцев — человек»: так учили нас в школе (конечно же, винной). Не так важно, кто делает Шабли, если Шабли — это в любом случае великое Шардоне, тонкое и кислотное, с известняковых «ракушечных» почв. Шампанское — сверх-символ игристого, коньяк — недостижимый идеал виноградного бренди.

Французам можно или подражать, заручившись их поддержкой, или превзойти их своей уникальностью. Или сделать и то, и другое: как умудрились испанцы!

На дегустации в Академии Вина, у стенда Фирмы ОКВ на знаменитом испанском салоне или в наших винотеках вам расскажут, как Хавьер Закканини придумал концепт вина Аальто и создал совместно с энологом Мариано Гарсия одно из топовых Темпранильо в Рибера дель Дуэро, в пику винам Бордо. Про Оссиан — Вердехо из Руэды, ровню великим белым бургундским. Про супер-каву Жюве и Кампс — острую и отточенную, но щедрую и фруктовую (а ведь когда-то кава была просто репликой шампанского!). Про дижестив: что испанцам коньяк, когда есть тягучий хересный бренди или выдержанный херес: вино, аналогов которому нет во всем мире?

И про нашу «жаркую» августовскую подборку — испанские вина на все случаи жизни и на все летние дни от фирмы ОКВ: самого известного «испанского» российского импортера.

## «Зеленый» из Руэды

Обожаете Совиньон Блан из Мальборо? Свежесть и фруктовость в белых винах для вас — главное? Знаете Темпранильо, но испанское белое для вас — что-то из области фантастики? Смело тянитесь к бутылке с графичной оранжево-черной этикеткой: Вердехо!

Манго, папайя, бананы, крапива, черносмординовый лист: агрессивная фруктовая ароматика Паласио заставляет вспомнить Совиньон, но в бокале Вердехо — легкий, сбалансированный, с фруктовой кислоткой.

К морской кухне, экзотическим салатам и пахучим средиземноморским оливкам: мы убеждены, что летом винном шкафу должны быть припрятаны бутылка-другая Паласио де Борнос!

## Атлантический Дьявол

Где на полуострове можно выдохнуть от жары, так это в Галисии — океаническом регионе, славящемся морепродуктами (например, зажаренным хрустящим осьминогом) и не менее хрустящим белым вином из сорта Альбариньо.

## А знаете ли вы, что...

**1 августа**

### ДЕНЬ АЛЬБАРИНЬО

«Нас мало, но мы в тельняшках!» — такой девиз будет у вечеринки в честь самого «океанического сорта» — Альбариньо! Садимся в катер (или дома на диванчики), загружаем лед в кулер, запасаемся креветками и гребешками: разгар лета словно создан для этого свежего вина!



**1290 p**  
ВИНО  
ПАЛАСИО  
ДЕ БОРНОС  
белое, сухое  
0.75 л  
Испания

Виноград собран вручную ранним утром с экологически чистых виноградников в Риас-Байшас: вино получается чистым, как слеза, слегка маслянистым в текстуре и благоухающим океаном: минералы, соль, свежий бриз. Смело сочетайте с острыми и пряными блюдами — звонкая кислотность в помощь!

**1190 p**

ВИНО  
КОРАЛ  
ДО МАР  
белое  
полусухое  
0.75 л  
Испания



## Все, что угодно, только из Шардоне!

Любите булочки и сливки в аромате? Бойтесь сверх-кислотности? Узнаете нотки айвы, спелых яблок, меда и ванили? Ваш вариант — Шардоне, «поцелованный» бочкой (брожение в дубе): им можно легко запивать как закуски, так и пасту с грибами в сливках.

Испанский Шардоне? Да, этот королевский сорт покорила весь мир, и Реморди-миенто («Угрызения совести») — попытка соединить французскую породу и испанскую страсть: бodega Серрон, лучшей органической винодельне из Кастилии ла Манчи, это удалось.

**1450 p**

ВИНО  
РЕМОРДИМЬЕНТО  
белое, сухое  
0.75 л  
Испания



### Бутылки, пробки, два ствола

Блуждать среди винных полок как в дремучем лесу, подобно испанским разбойникам (среди которых, кстати, был молодчик по прозвищу Темпранильо!) — или сдаться под прицелом горячего испанского вина Таллос (что в переводе как раз-таки «ствол»)?

Кудесники из бodega Эль Солеадо выращивают Темпранильо в модном регионе Рибейра дель Хукар, выдерживают три месяца в дубовых бочонках — и вино формата «испанское красное к мясу на каждый день» готово: ягодное, насыщенное, сочное! Лучший соус к вашей стейку — в бокале!

**ВИНО**  
**ТАЛЛОС**  
**ТЕМПРАНИЛЬО**  
красное, сухое  
0,75 л  
**Испания**

1100 р



### Долг, честь, гриль!

Вино-легенда, вино-открытие, вино-друг человека!

Линейка Трибuto («долг») покорила наших покупателей год назад: за «собачками» охотились все любители красной Испании! И они вернулись.

В бокале — сорт Сенситель (прекрасно плодородный), он же Темпранильо, с мощной выдержкой и своеобразным бульдожьим характером: пурпурный цвет, бешеная ароматика бальзамика, мяса, табака и тертого шоколада, вкус упругий — и такой соблазнительный. Так где же гриль?

**ВИНО**  
**ТРИБУТО**  
**СЕНСИБЕЛЬ**  
красное, сухое  
0,75 л  
**Испания**

1950 р



### Первая пошла!

Тинто дель Торо! Это звонкое имя (одно из многих для Темпранильо!) словно бьет копытом, взрывая скалистые почвы Торо, как и сама лоза в поисках влаги: на виноградниках — пекло. Ягоды собирают сверхспелыми, а вино выдерживают 14 месяцев в американском и французском дубе, играя на полутонах ароматики и вкуса.

Страстное, но укрощенное: в бокале Прима от культового энолога Мариано Гарсия будет гибким и элегантным, балуя пышной ароматикой красных ягод и сладостными танинами. Добавляем сырную тарелку, копчености, маслины, хамон.

**ВИНО**  
**ПРИМА**  
красное, сухое  
0,75 л  
**Испания**

1880 р



### Медитация с Темпранильо

Мауро — вино особенное: скромная бутылка, нескромная цена, не самый высокий статус в системе защиты качества. За чем же охотятся коллекционеры? За именем? Оценками критиков? В чем разница между ним и «вином за тысячу»?

Охота идет на потенциал хранения (роскошные нюансы, которые вино приобретает с выдержкой) и... вкус: вы удивитесь, насколько после 16 месяцев выдержки вино может быть не задубленным: живым, вибрирующим, шелковым. Клюква, малина, кровь, пряные травы, кастильский горячий полдень и... вкуснейшая мясная пазля. В длительном послевкусии — медитация: вино, с которым хочется остаться наедине.

**ВИНО**  
**МАУРО**  
красное, сухое  
0,75 л  
**Испания**

4880 р



### Смысл жизни

Истина — в вине, а смысл жизни? Бodega Серрон оставляет этот вопрос открытым, назвав так вино из французского сорта Пти Вердо и нежно «прикрыв» его этикеткой с портретом улыбающейся женщины. Кто она? Кем была? Осталось лишь фото — или что-то еще?

Откупориваем вино, бьющее жизнью через край: сладкие ароматы вишни, голубики, черники — и горькие тона смол, кедра, эвкалипта. Сильное, темпераментное, завораживающее. Что там было про смысл? Если жить настоящим, то к откупоренному Эль Сентидо необходимы бараньи ребрышки или жизнеутверждающая порция хамона.

**ВИНО**  
**ЭЛЬ СЕНТИДО**  
**ДЕ ЛА ВИДА**  
красное, сухое  
0,75 л  
**Испания**

1990 р



### КОМПАНИЯ ОКВ

**1991**  
год основания

Один из признанных лидеров в сфере импорта вин и крепких спиртных напитков на российский рынок

**50** реализованных «звездных» проектов

из Испании, Италии, Португалии, Франции, Нового Света и России

**Основное направление**

Испания и ее культовые винодельни

### Легендарные испанские бренды

**в портфеле:** Аальто, Оссиан, Паласио де Борнос, Белондраде и Льюртон, Жюве и Кампс, Вильямс и Хамберт, Мауро, Мауродос, Доминио де Тарес, Тчомин Этчанис, Астралес, Серрон



\*85% территории Пиренейского полуострова занимает Испания.

\*\*«Маленькая Африка» — название, данное Пиренейскому полуострову из-за контрастов в климате, рельефе и ландшафтах.



## Андалузские джентльмены Вильямс и Хамберт

### Один день в Хересе

Август, полдень, столбик термометра ползет к отметке в сорок три: блуждания по знойному андалузскому городку Херес де ля Фронтера напоминают сон в жару.

Как мираж, возникают открытые двери бodega: раз — вы блаженно замираете под кондиционером, два — подобно герою Эдагара По\*, спускаетесь в погреб, полный тайн и старых пахучих бочек, сложенных пирамидой, три — с бокалом Олоросо завороченно разглядываете пушистый флор — особую плесень, питающуюся... да, хересом.

За соседним столиком дама, ошарашенная солью Фино и плавящимся изюмом Педро Хименеса, кивает экскурсоводу и яростно закусьивает образцы, а в конце дегустации робко спрашивает своего спутника: «Я не поняла, а когда мы будем пить ВИНО?»

Не пытайтесь разгадать херес — напиток, полный таинств. Просто наслаждайтесь им. Охлаждайте Фино — на завтрак, Олоросо — к обеду, за старым Амонтильядо спускайтесь в мрак самого глубокого подземелья, а бутылочку Педро Хименеса просто подарите бабушке (и не спрашивайте — почему).

### Из чего же сделан херес?

Кому или чему возносить хвалу за херес?

Африканской и Европейской тектоническим плитам, столкнувшимся 60 миллионов лет назад и осушившим дно древнего океана Тетис? Обнажившейся после ухода океана белой почве альбарисе — мягкой скальной породе, пористой, как губка, и идеально питающей виноград?

Сорту Паломино Фино, идеально совпавшему с климатом и почвой (именно к нему знаменитый флор «присасывается», пожирая и рождая тем самым уникальный напиток)?

Виноделам, придумавшим динамическую выдержку (смешивание старых и молодых вин)?

Наконец, англичанам — горячим поклонникам шерри, заведшим мировую моду на это крепленое вино?

Всем и каждому: херес — продукт терруара, и производство его — мозаика природных факторов и работы винодела.

Этот терруар известен как «хересный треугольник» — уникальный локейшен между тремя городками в Андалузии: здесь и виноградники на альбарисе, и погреб, и тот самый флор — любитель «полакомиться» вином.

### Магия или химия?

Хересы бывают сладкими (из Москателя и Педро Хименеса), смешанными и сухими.

Основу всей линейки сухих хересов составляют два стиля — Фино («тонкий») и Олоросо («душистый»).

Виноград Паломино Фино собирают ночью, отжимают, сбраживают и заливают молодые вина в бочки, помещая их в «ясли». В течение года винодел отслеживает заражение будущего хереса флором: вина из суслу первого отжима покрываются «шапкой», в то время как вина из суслу второго отжима грибку не по вкусу!

Вино первого типа станет Фино: его крепят 96% спиртом до 15% (порог выживаемости флор), переводят из яслей в погреб и доливают в него время от времени молодое вино — для подкормки грибка. Что дает биологическая выдержка (под флор)? Вино не имеет контакта с кислородом: у хереса фино бледно-соломенный цвет, ярко выраженный грибной и дрожжевой аромат (никаких фруктов!), утонченный солоноватый вкус.

Вино второго типа станет Олоросо: его крепят 96% спиртом до 18% и так же «переводят» в погреб для динамической оксидативной (в контакте с кислородом!) выдержки. Откупорив Олоросо, вы увидите в бокале напиток янтарного цвета, почувствуете ароматы меда и сухофруктов, но вино при этом будет идеально сухим и гармоничным.

Что до Амонтильядо и Пало Кортадо — это редкие типы хереса, сочетающие в себе выдержку «по типу Фино» и «по типу Олоросо» — в разных временных пропорциях и их сочетаниях.

К этому взрослому (6+) Фино, слегка «медицинскому», но сохранившему свежие тона грибочки и ромашки, абсолютно точно готовы супы: гаспачо, буйабес, грибной, уха! Нет времени на готовку? Херес Фино сочетается со множеством закусок: просите у наших кавистов зеленые оливки в оливковом масле и вкуснейшее «Рыцарское» вяленое мясо из кабана (аналог хамона!)

**ХЕРЕС  
ВИЛЬЯМС  
И ХАМБЕРТ  
КОЛЛЕКШН  
ФИНО**  
белый  
ликерный  
0,75 л  
Испания



**ОЛИВКИ  
ФРОМ ГРИС**  
зеленые  
365 г  
Греция

Крим — сладкий херес, «смешанный» из Олоросо и Педро Хименеса. Ароматы рахат-лукума, карамельных петушков, изюма и нуги и бархатистый вкус с фирменными солоноватыми оттенками. Идеален в сочетании с цитрусовыми десертами: захватите апельсиновую плитку с ягодами и орешками «Сдоба», и добавьте сыр Дор Блю — классика!



**ХЕРЕС  
КАНАСТА  
КРИМ**  
белый  
ликерный  
0,75 л  
Испания



**СЫР  
ДОРБЛЮ**  
с голубой  
плесенью, 100 г  
Россия

Редкий и старый тип хереса, крепленный дважды («дос кортадос»), балует вязкой текстурой и сложной ароматикой, сотканной из восточных мотивов (сухофрукты, табак, рахат-лукум — в лакированной шкатулке). Идеален для медитации с сигарой, но не помещают ассорти из вяленого мяса «Рыцарское» и черная икра на ваш вкус — Волга (классическая) или Премиум (более маслянистая и насыщенная). Херес и икра? Супер-союз!

**5530 p**

**ХЕРЕС  
ВИЛЬЯМС  
И ХАМБЕРТ  
ДОС ПАЛО  
КОРТАДО СОЛЕРА  
ЭСПЕСИАЛЬ  
20 ЛЕТ**  
белый, ликерный, 0,5 л  
Испания



**ИКРА  
ВОЛГА**  
зернистая  
осетровая, 50 г  
Россия



### О хересном бренди замолвите слово!

Хересный бренди — местный специалитет и настоящий продукт для гурманов!

Сравнить его с коньяком? Можно попробовать: в бренди больше меда, шоколада, и... еще тысяча нюансов — ведь выдержка по системе солера-криадера в бочках, где до этого был херес, — главное условие (наряду с производством в зоне «треугольника» и сочетанием простых спиртов и оландас — душистого дистиллята, выгнанного в специальных аппаратах).

Бочка из-под хереса — одна из самых дорогих на мировом рынке: шотландцы выдерживают в них виски, андалузцы — бренди, а Вильямс и Хамберт — еще и ромы линейки Дос Мадерас («два дерева»), предварительно «прожарив» их в американском дубе на Антильских островах.

### Андалузские джентльмены или бесы?

«Андалузским бесом» херес называют за его неукротимый характер: вино крепленое, а значит, лукавое — как бес!

Андалузскими джентльменами — англичан, производящих здесь херес для своей родины, Англии: основного рынка с XVII века.

Пройдя длинный путь со дня основания Александром Вильямсом и Артуром Хамбертом в 1877 году, бodega приобрела статус самой престижной в Андалузии! Их старые хересы — тот самый клад, который хочется спрятать, отметив на карте его местонахождение подобно морскому пирату (а по периметру зарыть ром Дос Мадерас, йо-хо-хо!).

Будете проездом в знойном Хересе — не поспешите на расширенную дегустацию! В России же хересы, ром и бренди этой марки всегда представлены в наших винотеках.

### Фуд, фуд, фуд!\*

«Сочетается ли херес с едой? Ведь он такой специфичный!» — скажете вы.

Но именно херес обладает беспрецедентной способностью составлять гастро-пары с тем, что, казалось бы, странно запивать вином!

\*Новелла Эдагар По «Боченок Амонтильядо»

\*\*Еда, еда, еда!

## КОМПАНИЯ ВИЛЬЯМС И ХАМБЕРТ

# 1877

год

Сэр Александр Вильямс основывает компанию по производству хереса. В качестве партнера к нему присоединяется Артур Хамберт

начало **XX** века

Херес Драй Сак становится визитной карточкой компании

# 1970

-е годы

Основание корпорации братьев Медина, которым впоследствии будет принадлежать бренд Вильямс и Хамберт (1979). Группа Медина — один из крупнейших производителей и дистрибьюторов вина, сыра и хамона в Испании

**250** гектар  
виноградников

**Крупнейший в Андалузии погреб** Вильямс и Хамберт находится в городе Херес де ля Фронтера

**70%** продукции  
идет на экспорт

Бренд Вильямс и Хамберт признан одним из наиболее престижных в мире

1800 р



**БРЕНДИ**  
**ДОН ПЕЛАЙО**  
**РЕЗЕРВА**  
38%, 0,7 л  
Испания

Дружелюбный хересный бренди подойдет под любую гастрономию за «банкетным» столом. Особенно хорош в сочетании с сыровяленным заячьим мясом и желтыми печеными перчиками.

290 р

**ПЕРЧИКИ**  
желтые  
печеные  
250 г  
Греция



5200 р



**БРЕНДИ**  
**ГРАН ДУКЕ Д'АЛЬБА**  
40%, 0,7 л  
Испания

Суровый испанский мачо: десятилетние спирты, герцог Альба на этикетке, бальзамические и ванильные ароматы, благородный вкус с длительным солоноватым послевкусием. Попробуйте его с блюдами с чили или нашими сырами: Шеф Савье (маложирный) и Грюйер (швейцарская классика!).

**СЫР**  
**ШЕФ САВЬЕ СЕГМЕНТ**  
200 г  
Швейцария

990 р



4960 р



**РОМ**  
**ДОС МАДЕРАС РХ**  
40%, 0,7 л  
Испания

Педро Хименес не отпускает — ром до-выдержан в бочках из-под этого приторного хереса! Вишня, бананы, апельсины в горьком шоколаде, мускатный орех! С чем же это пить? Из закусок: вяленая бастурма из мраморной говядины, фруктово-пряный сыр Люстенбергер, а из «Рыцарского» мяса попробуйте конину и оленину, ну и не забывайте про трюфели от кондитерской «Счастье».

**ВЯЛЕННОЕ МЯСО**  
**РЫЦАРСКОЕ**  
55 г  
Россия

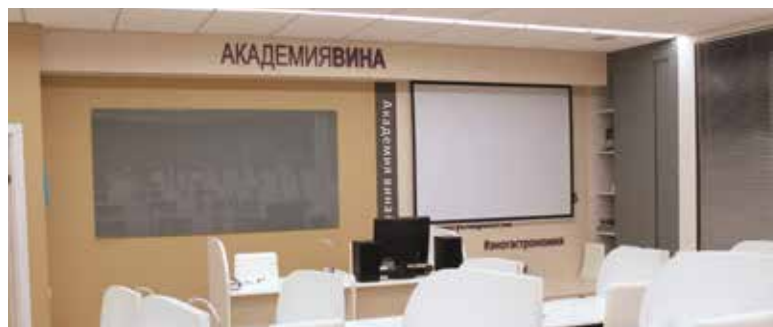
190 р



# Мама, я поступила в Академию Вина!

«Ученье — свет, а неученье — тьма» — заверяли нас агит-плакаты, родители и любимые школьные учителя, а вот жизнь не раз доказывала обратное: сколько ненужных «корочек» заброшено на антресоли, сколько растеряно навыков в общении — на английском, изубренном когда-то вдоль и поперек, сколько нелепых тренингов пройдено «с подачи» начальника отдела — вместо душевной летней рыбалки или шумной вечеринки (вот где «заводятся» нужные знакомства: какое уж тут «ученье»!).

Мы в Академии Вина точно знаем одно: винное образование, как знание географии, русской грамматики и постоянно практикуемого иностранного языка, пригодится современному специалисту всегда — где бы и кем бы он ни работал. А для желающих приобрести интересную и рейтинговую профессию курс Академии Вина — просто сказка (со счастливым концом):



вы ведь уже представили себя в должности сомелье мишленовского ресторана, хозяйки винного погреба или вайн-блогера, путешествующего по винодельням?

С какой бы мотивацией вы ни пришли к нам, в Академии Вина вы найдете и нужные знакомства, и контакты, и знания, и дегустационные навыки, и незабываемую атмосферу в кол-

лективе единомышленников и преподавателей.

А если «немножко страшно»? «Не смогу, возраст, загруженность, работа...» Поверьте, вино снимает все страхи! И если сейчас вы звоните и говорите маме, что вы снова «поступаете», это значит, что в сентябре вы окажетесь ровно там, где должны оказаться и быть: в Академии Вина.



**ЧТО?** Осенний профессиональный утренний курс в Академии Вина

**КОГДА?** Старт занятий — 9 сентября 2019 года.

**ГДЕ?** В профессионально оборудованном зале для дегустаций на проспекте Добролюбова, д. 3.

**ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ КУРСА?** 52 занятия по понедельникам, средам и пятницам с 10:00 до 13:00.

**ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ОБРАЗЦЫ?** В среднем, 4-5 образцов на каждой лекции, идеально подобранных из ассортимента собственного импорта и всемирно известных брендов.

**ПРЕПОДАВАТЕЛИ?** Профессиональные сомелье и педагоги.

**КОГО МЫ ЖДЕМ В АКАДЕМИИ ВИНА?** Абитуриентов, достигших возраста 18 лет: новичков, желающих получить престижное образование для дальнейшей профессиональной деятельности в качестве кавистов, сомелье, менеджеров виноторговых компаний и пр.

**СТОИМОСТЬ, УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ И СКИДКИ?** Полная информация по обучению на сайте [wine-academia.com](http://wine-academia.com) или по телефону **(812) 677-66-68**.

**ДИПЛОМ ИЛИ СЕРТИФИКАТ?** При условии сдачи необходимых выпускных испытаний (зачеты и экзамены) вы получаете диплом государственного образца о дополнительном профессиональном образовании.

## А знаете ли вы, что?..

**18 августа**

**ДЕНЬ ПИНО НУАР**

Август перевалил за половину? Самое время отметить День Пино — самого декадентского и осеннего вина. Выбираем классику Бургундии от Колен-Буриссе, знаменитейшего из negociantov: в бокале цвет пожухлой листвы, далекий дым костра, грибница, мокрый кожух и клюква с брусникой. Легкое, сочное, но с характером: за Пино!

**1740 р**

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



Цена действительна с 01.08 по 31.08.2019 г.  
Скидка по дисконтной карте не действует.

## альта вина

### 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

Лахтинский пр., 85  
ТРК «Гарден Сити»

Малый пр. В. О., 88, к. 2  
ТРК «Шкиперский Молл»

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

### Нижний Новгород

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

altavina.ru

altavina altavinavino

Телефон: <sup>812</sup>/<sub>499</sub> 6-770-770



### Санкт-Петербург

Добролюбова пр., 3

wine-academia.ru

wineacademia

Телефон: (812) 677-66-66

Все товары, представленные в настоящей листовке, имеют необходимые лицензии, специальные разрешения и сертификаты. Изображения товаров могут незначительно отличаться от представленных. О возможных акциях и скидках на данные товары можно узнать на сайте [www.altavina.ru](http://www.altavina.ru) или у сотрудников магазина. Не является периодическим печатным изданием. Предназначено для распространения только на территории магазинов Альта Вина. Исключительно для лиц старше 18 лет.