

альта центры винных удовольствий **ВИНЬЮС** 18+

альта  вина

 АКАДЕМИЯ ВИНА
образовательный центр винной культуры

Новости рынка ЭКСКЛЮЗИВНЫХ НАПИТКОВ

Шампанские и игристые вина

- Сабраж. Открываем шампанское эффектно!
- Конкурс от Альта Вина: сделай сабраж и выиграй бутылку игристого!

Крепкие спиртные напитки

Легендарные
крепкие

Готовые подарки на Новый Год

Пока часы
двенадцать бьют,
или успеть за 60 секунд!

АльтавиНьюс: новости сети

Сертификат
на дегустацию:
Дарите удовольствие!



Сабраж. Открываем шампанское эффектно!

«Никакой другой напиток был не в состоянии привести, благодаря своим специфическим свойствам, в такое расположение духа, которое было почти что равноценно образу жизни».

Хью Джонсон.

Каждый год, 31 декабря, мы, окруженные друзьями и родными, под бой курантов откупориваем бутылочку игристого. Традиционного для целого поколения «Советского шампанского»? Незатейливого, но искрящегося молодостью, итальянского Просекко? Южной, страстной испанской Кавы? Утонченного кремана? Или — настоящего французского шампанского?

Рождение легенды

Покатые и сильные «плечи» бутылки шампанского, той самой, в которой создавался и «отлеживался» этот напиток — в глубине пещер Реймса или Эперне, сдерживают поистине дьявольскую силу (давление в 5-6 атмосфер), укрощаемую еще и мюзле — специальной «уздой» для горлышка, накинутой на пробку и завернутой в блестящую фольгу.

Каждая бутылка — уникальна, и каждая хранит красивую историю о своем создании: стоит лишь открыть ее, выплеснув пену прошедших столетий, и внимательно прислушаться.

Шампанское поведает о северной меловой равнине — дне древнего моря, о погребах-крайерах, вырытых римлянами. Об изящном белом сорте Шардоне и капризном красном — Пино Нуаре. О монахе Пьере Периньоне, создавшем кюве, о пышных балах Людовика XIV, об интимных салонах маркизы де Помпадур, о русских поэтах, обожавших «кликновское» и «моэт», и о французских солдатах и храбрых гусарах, лихо сносящих пробки саблями и выпивающих целые погреба пенного напитка — не слезая с коней.

Празднование победы? Рождение проекта? Спуск корабля на воду? Новый год? Шампанское — вино, созданное с великим трудом, непременно должно быть выпито по особому случаю: оно рождено напоминать нам о наших заслугах — и так же легко забывает обо всем на свете, поднимая в руке тоненький бокал, искрящийся в лучах праздничного света.

Храним и подаем

Ванна, засыпанная льдом и ананасами, и залитая парой ведер коньяка, водки, шампанского? (вовсе не шутка, а рецепт пунша XIX века). Дамская тувелька, замороженные блюда пирамидой — в стиле «вечеринок Гэтсби», — или классические высокие бокалы-«флейты»?

Как Вы подаете шампанское? — зависит только от вашей фантазии. А как храните?

Правильное хранение любой бутылки: в прохладном (15-20 °C) и темном помещении, в горизонтальном положении. Лучший вариант — погреб с климат-контролем или винный шкаф.

Температура подачи: 7-9 °C. Правда, некоторые винтажные версии Кюве Престиж подают при температуре от 10 до 15 °C.

Что выбрать из гастрономии? Кислотное и свежее игристое прекрасно сочетается как с русской домашней кухней (и Оливье, и студни, и даже сельдь под шубой), так и с высокой (морепродукты, моллюски, икра, а к тельному шампанскому — говядина и баранина).

День традиции.

Метод «шампенуа»

По сей день шампанское производится традиционным методом (он же метод «шампенуа»).

Виноград (Пино Нуар, Менье и Шардоне) собирается вручную и давится в специальных прессах. После брожения получается тихое вино, которое шеф де кав (мастер погреба) смешивает с резервными винами (прошлых лет урожая, стареющих в погребе в бочках или чанах). Исключение: миллезимное шампанское (урожая одного года).

Полученную смесь — Кюве — заливают в ту бутылку, в которой шампанское поступит в продажу, добавляют тиражный ликер (смесь дрожжей и сахара: чтобы запустить вторичное брожение), закупоривают пробками и спускают в погреб. Дрожжи поглощают сахар, выделяется алкоголь — и углекислый газ (те самые пузырьки).

После вторичного брожения начинается процесс «откармливания», или выдержки на дрожжевом осадке, — не менее 15 месяцев: вино становится более кремовым по текстуре, маслянистым, приобретает ароматы выпечки и свежего теста.

Шампанское сегодня — кристально чистое вино: осадок удаляется путем его постепенного сведения к горлышку (ремюаж) и выпадения в виде кусочка льда при заморозке бутылки (дегоржаж). Затем в шампанское добавляют дозажный ликер — это смесь резервного вина и сахара, который определит степень сладости Вашего вина: от брют zero до сладкого.

Подобным способом (очень затратным и трудоемким) делают игристые по всему миру, как искренние подражания винам Шампани: каву — в Испании, креманы — в Европе, вина Тренто — в Италии, Кап Классик — в ЮАР, и многие другие.

КОНКУРС ОТ АЛЬТА ВИНА

Сделай сабраж
и выиграй
бутылку
волшебного
Жуве Кампе!

1. Подпишитесь на @altavinavino
2. До 10 января выложите себя в профиле фото или видео того, как вы делаете сабраж; в подписи поставьте хэштег #альтавинасабраж
3. 11 января мы выберем самую креативную работу, автор которой получит...



Багет, бокал — или айфон?

Открыть бутылку с шампанским — дело не из легких, и часто поручается представителям сильного пола. Хотя исторически (со времен празднеств в Версальском дворце — и до Прекрасной эпохи) открывать бутылку предлагалось дамам (бьющая из бутылки пена сквозь зажимающие горлышко изящные женские пальцы — как мощный эротический образ).

Классический способ откупоривания

- Охладите бутылку. Удалите фольгу, причем допустимо как потянуть за специальный «хлястик» и обвести горлышко по кругу, так и срезать по контуру ножом сомелье.
- Открутите и снимите мюкле и капсулу.
- Держа бутылку одно рукой за дно, а второй за пробку, медленно крутите бутылку вокруг ее оси.
- Пробка поддается: вы это почувствуете. Снять пробку нужно мягко и максимально беззвучно. Допустимо: открывать шампанское в кулере (ведерко для охлаждения). В этом случае проворачивается пробка.

Сабраж — отсечение горлышка у бутылки острым краем сабли

Еще до появления пробок, бутылку шампанского открывали ножом — так мы узнаем о появлении сабража (от фр. сабре — сабля). На полотне художника де Труа (Обед с устрицами) — ватага вельмож эпохи Людовика XV, поглощающих устрицы и запивающих их игристым (!) шампанским, у одного из них в руке — нож: иначе бутылку, укуренную тканевой «пробкой» и обвязанную шпагатом, было просто не открыть!

Сабраж становится безумно популярным во времена наполеоновских войн: на скаку открыть бутылку и выпить «живительную влагу» считалось верхом удалства! По одной из легенд, так brave военные «сносили головы» бутылкам перед окнами особняка Вдовы Клико, салютуя привлекательной даме Шампани.

Сабраж во Франции сегодня — сложный церемониальный обряд: сабрер, два ассистента, долгая подготовка, диплом, специальная сабля, — все очень серьезно.

Однако, при соблюдении условий безопасности, имея в арсенале любой подходящий для сабража предмет и возможность тренировки, можно открыть шампанское на глазах у изумленной публики и самому — багетом? Бокалом? Айфоном? Чем угодно: интернет пестрит подобными роликами и флеш-мобами.

Сабраж подобен фейерверку: предвкушение, залп, салют, летящая пробка, искры! Бонус: внутри этой «хлопушки» — шампанское!



Охладите бутылку.



Удалите фольгу, причем допустимо как потянуть за специальный «хлястик» и обвести горлышко по кругу, так и срезать по контуру ножом сомелье.



Открутите и снимите мюкле и капсулу.



Возьмите бутылку ближе ко дну, держите крепко. Наклоните ее пробкой от себя на 30–45 градусов. Убедитесь, что по траектории полета пробки нет людей, животных.



Тыльной стороной сабли ударьте по горлышку: там, где оно стыкуется по шву с бутылкой. Удар должен быть умеренно сильным и четким. Выпустите пену. Осколков можно не бояться: давление четко «отрежет» горлышко бутылки. Будьте осторожны: края очень острые. Игристое, сделанное не по традиционной технологии, и имеющее внутри давление менее 5 атмосфер, а также бутылки из дешевого стекла, открывать сабрированием не рекомендуется (бутылка может взорваться в руке). Не пытайтесь «срубить» саблей горлышко: бутылка расколется на части.



Ваше шампанское (саблей или руками) — открыто? Пусть хрупкие бокалы из хрустального стекла отразят Ваши желания — в новогоднем вихре искристой пены и сожженном пепле, а Новый Год удачным и самым радостным в Вашей жизни! С наступающим Новым Годом! За Шампани!

▼ Редакция газеты предлагает использовать только специально предназначенные предметы для проведения сабража и рекомендует обучиться церемонии у профессионалов.

075 Карати Пино Гриджио

Идеальное игристое для всех любителей ароматного Пино Гриджио. Кокетливое Карати из коллекции итальянки Пьеры Мартелоццо, созданное по технологии Шарма: «жидкий» драгоценный камень, переливающийся жемчужными «нитьями», и балующий ароматами спелых персиков, зеленых яблок и взбитых сливок. Свежее и манящее игристое; на аперитив, к свежим закускам и салатам.

Допустимый способ откупорки: классический.

ИГРИСТОЕ ВИНО

075 КАРАТИ ПИНО ГРИДЖИО

белое, 0,75 л
Италия**Креман д'Эльзас Жан-Марк Бернар**

Креман — игристое вино, произведенное по традиционной технологии, но за пределами Шампани (во Франции, Бельгии и Люксембурге).

Креман из Эльзаса от Домен Жан-Марк Бернар: двухвековой винодельни, создающей органическое вино. Подойдет к сложным блюдам: невестинский яркий, острый, минеральный, он покори абрикосовым воздушным муссом и аристократичным характером.

Допустимые способы откупорки: классический, сабраж.

ИГРИСТОЕ ВИНО

КРЕМАН Д'ЭЛЬЗАС БРЮТ РЕЗЕРВ ДОМЕН ЖАН-МАРК БЕРНАР

белое, 0,75 л
Франция**Кава Синта Пурпура Резерва**

Пурпурная лента, увенчанная печатью дома Жюве и Кампс, украшает горлышко бутылки с резервным игристым, выдержанным в погребах не менее 24 месяцев. Классический купаж испанских сортов, манящая ароматика роз, нежных лилий, тостов и спелых яблок, вкус — бархатистый, оттененный живой кислотностью. Замечательная пара к блюдам из белой рыбы и птицы, к мясным закускам.

Допустимые способы откупорки: классический, сабраж.

ИГРИСТОЕ ВИНО

КАВА ЖЮВЕ И КАМПС СИНТА ПУРПУРА РЕЗЕРВА

белое, 0,75 л
Испания**Вдова Клико**

Пройти мимо этикеток «цвета яичных желтков от кур из Брессы, откормленных чистейшим зерном», невозможно: кто не знает знаменитой Гранд Дам, той самой Вдовы? «Клико» — самый классический брют: пышный, слегка маслянистый, но утонченный, раскрывающийся ароматами свежеспеченной яблочной шарлотки.

Допустимые способы откупорки: классический, сабраж.

ИГРИСТОЕ ВИНО

ВДОВА КЛИКО
белое, 0,75 л
Франция

Легендарные крепкие

КОНЬЯК
ДОМЕН ДЕ ФОРЖ
БОН БУА
 40%, 0,7 л
 Франция



Домен де Форж (Пейра)

Зрелый и мягкий коньяк от ассоциации Пейра, созданный из винограда, собранного в Бон Буа, Коньяк. Старение спиртов (минимум 6 лет) в погребах замка Домен де Форж, в бочках из дуба Лимузен и Тронсе. В бокале раскрывается ароматами желтой груши, спелых слив, сливок, ванили и специй. Вкус гладкий, с долгим сладковатым и сливочным послевкусием. Идеальный коньяк для наслаждения, на дижестив или с кубинской сигарой.

АРМАНЬЯК
Ж. ГУДУЛИН
БА АРМАНЬЯК
МИЛЛЕЗИМ, 1979
 40%, 0,7 л
 Франция



Вдова Гудулин

Миллезимный арманьяк — лучший подарок на памятную дату: каждая бутылка упакована в деревянный подарочный футляр и имеет неоспоримое преимущество перед другими видами презентов — указание винтажа на этикетке, один из которых непременно совпадет с годом рождения, годовщины или юбилея.

Арманьяк — насыщенный, тельный, слегка «гарный» и тягучий напиток, и чем старше спирт, тем больше в нем оттенков чернослива и черного шоколада.

Изысканный француз: крепленый дважды

Рождением коньяка — по легенде — французы обязаны некоему шевалье Делакруа-Мароне, которому однажды приснился кошмар: что черти кипятили его брэнное тело в котле, чтобы вынуть душу. С первого раза не вышло: черти вновь погрузили шевалье в кипящий котел. Проснувшись, шевалье понял, что вино следует перегонять дважды: так родился чистый виноградный спирт, отделенный от слишком тяжелых эфирных масел («голов» и «хвостов»), который, будучи выдержанным в бочке, приобретал изысканность и утонченность.

Фамильные погреба в глубине шарантских замков хранят множество семейных преданий — и спиртов, «укутанных» древесиной Лимузен и Тронсе, ждущих своего часа: иногда — целые столетия. Мастер купажа соединит спирты разных возрастов, и на свет появится очередное произведение искусства — Коньяк.

Именно замковые дистилляты, выдержанные в семейных погребах, сегодня ценятся особенно: штучный товар намного привлекательнее раскрученных брендов. Последним французы «грешат»: коньяк стал популярным в одно мгновение: благодаря близости к водным торговым путям, и транс-

портировке спиртов в дубе — отчего качества напитка только улучшались.

Коллекция замковых коньяков Пейра — это напитки из винограда, собранного рядом с замком, выдержанные в семейных погребах и купажированные владельцами шато (самый молодой спирт — всегда не младше 6 лет).

Каждый из замков ассоциации Пейра носит свое имя и располагается в одном из пяти знаменитых субрегионов провинции Шаранта (Коньяк).

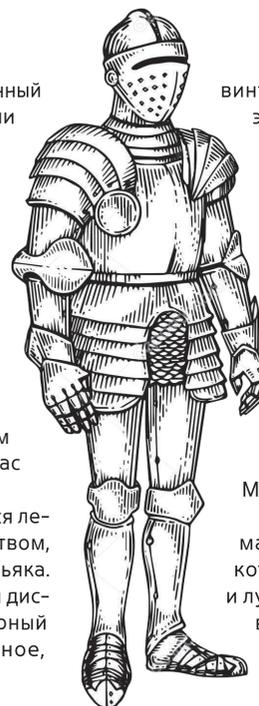


Гасконский дьявол

Арманьяк — древний дистиллят, созданный из винограда, лозы которого привезли в современную Гасконь еще римляне, перегнанный в причудливых колоннах, восходящих к мавританским кубам, и выдержанный в древесине — по кельтской традиции.

По легенде, король Франции Хлодвиг в V веке подарил свободу Гаскони в честь ратных подвигов рыцаря Херримана. Именно этот рыцарь обучил гасконцев искусству дистилляции. На латыни имя рыцаря писалось как Arminius, с течением времени оно превратилось в Armagnac (Арманьяк).

Первоначально арманьяк считался лекарством, к XVI веку — стал лакомством, и покорила французов задолго до коньяка. Ароматные масла, сохраняемые при дистилляции, «деревенский» стиль, черный гасконский дуб, и, что самое главное,



винтажные спирты (одного года урожая): все это выгодно отличает арманьяк от коньяка и подчеркивает его артизанальный характер — горячий, как пылкое сердце гасконца.

XX век и мировые войны принесли Франции много человеческих потерь. Жанна Гудулин, потерявшая супруга, владевшего в Гаскони знаменитыми погребами, хранящими бочки со старыми спиртами, не отчаялась, а, подобно великим женщинам своего времени, в 1914 году восстановила владения и продолжила выдержку и продажу арманьяков, лишь в 77 лет передав правление Мишелю Микло.

Дом Вдовы Гудулин — один из самых маленьких, но и один из первых в Гаскони, который и по сей день бутилирует старые и лучшие винтажи. Сотни тысяч литров одновременно стареют в фамильных погребах в Ба-Арманьяке.

Вода жизни

Само слово «виски» восходит к гэлльскому и кельтскому сочетанию слов «вода жизни» — или «аква вита»: первоначальному названию алкогольного дистиллята, произведенного в жарких арабских странах в диковинных кубах. Тайное рано или поздно становится явным: уже в 1400-х годах в Шотландии и Ирландии появляются документальные свидетельства о виски — крепком спиртном напитке, выдержанном в дубе.

Святой Патрик, знаменитый покровитель всех «бражников», у ирландцев считается родоначальником культа виски. Историки опровергли его причастность к производству и распространению напитка, но легенда есть легенда: Патрик, ступив на ирландские берега, был первым монахом, провозгласившим культуру питья «крепкой ячменной браги».

Напиток простых суровых шотландских крестьян — и благородных королей, виски пережил тяжелые времена, а в наше время стал культовым, благодаря интересным историям, заключенным в бутылку, и неповторимым фольклорным мотивам, овеванным языческими верованиями.

Битвы шотландских кланов? Жуткие байки о подвигах контрабандистов? Знаменитые герои древности — мифиче-



ские великаны? Страшные сказания о торфяных болотах, чудовищах и загадочных огнях? Псы-призраки, гонящиеся за охотниками, но превращающиеся в дым с первыми лучами рассветного солнца? Олени с ветвистыми рогами?...

Порой этикетка виски расскажет о напитке гораздо больше, чем его уникальный аромат, неповторимый вкус и множество современных технологических ухищрений, начиная от особого сорта ячменя и заканчивая модными финиш-выдержками.

Легенда Маккензи, чей семье более ста лет принадлежала марка «королевского виски» Далмор, гласит: в 1263 году один из клана Маккензи спас на охоте Александра III, убив одной стрелой оленя, несущегося прямо на короля. В благодарность король предоставил ему право изображать на гербе голову оленя с двенадцатью ответвлениями на рогах, что означает королевский, а его шкура с ветвистыми рогами украсила каминный зал замка Маккензи.

С тех пор все бутылки знаменитой марки гордо украшены знаком особой «королевской милости».



ВИСКИ
ДАЛМОР
12 ЛЕТ
40%, 0,7 л
Шотландия

Далмор, 12 лет

Один из классических синглмолтов Хайленда: 12-летний виски, выдержанный в бочках из-под бурбона и хереса олоросо, щедро раскрывается ароматами марципана, апельсина, шоколада, мускатного ореха и дарит теплый вкус мокко, ванили и цитрусов в сочетании с обжигающими специями. Элегантная упаковка и красивая легенда делает этот виски классическим подарком любителю крепкого алкоголя.

Йо-хо-хо?

«Кровь Нельсона» или «пиратское зелье» изобрели не в XVIII веке, когда томный и тягучий напиток появился в замках и поместьях английских джентльменов и французских вояк, и даже не в XVI веке, когда на Барбадос, карибский остров, завезли сахарный тростник, и предприимчивый раб первым догадался «выпарить» алкоголь из сладкого сока — мелассы.

Первые упоминания о роме — «сахарном вине», встречаются еще у первого авантюриста и мореплвателя, венецианца Марко Поло — в диковинных декорациях северного Ирана.

По сведениям историков древности, сахарный тростник был завезен в Европу войсками Александра Македонского. Португальцы и испанцы восторгались свойствами «медового напитка», и, безусловно, в Эпоху Великих географических открытий, на легких каравеллах и тяжелых грузовых судах, тростник распространился по всей Атлантике, а затем и Тихому океану — через Мадейру к Карибам и — Новому свету: Америке.

Произошло ли слово «ром» от голландского «руммер» (бокал), или от «румбаллион» (драка!), или от «сахаррум» (сахарный тростник)? Знаете ли Вы, что главный карибский «ромовый» остров Барбадос называется так из-за за-



рослей фиговых деревьев, напоминающих бороду пирата? Какая легенда о происхождении рома правдива: о пиратах, приставших к карибскому острову, нашедших зарытые в песок запасы «сахарной огненной воды» местного племени, а затем убитых в бессознательном состоянии, опьяненных этой «водой»? Или о паре влюбленных, моряке и его девушке, испивших «темного нектара» из рук морского царя и превращенных в дельфинов — чтобы никогда не расставаться?

Важно лишь то, что морские волки издавна ценили забористый ром за его дешевизну и бунтарский дух, а Карибы стали идеальным терруаром для сахарного тростника.

Близость моря, песчано-известняковые почвы, влажный и жаркий тропический климат, древние методы перегонки, — все это позволяет выращивать на Карибах сахарный тростник и изготавливать из него напиток высочайшего качества и отменного вкуса.

Старейший французский коньячный дом Тессендьё в лице мастера погреба Жерома Тессендьё создал культовый ром Сезон, основываясь на четырех принципах:

- истоки (карибский терруар),
- старение спиртов (трех- и пятилетние спирты, выдержанные на трех карибских островах),
- купажирование (спирты смешиваются по особой формуле в погребах Тессендьё в Коньяке),
- «отделка» (заключительный этап состаривания полученного рома во французском дубе).

4 принципа — это 4 сезона в году. В нашей коллекции представлены легкий тропический светлый ром, идеальный для коктейлей, и выдержанный ром Сезон.



РОМ
СЕЗОН
42%, 0,7 л
Франция

Ром Сезон

Спирты с Барбадоса, Ямайки и Тринидада, выдержанные до 5 лет в белом дубе, а затем — пересекшие океан, смешаны мастером погреба и выдержаны в Коньяке, во французском дубе, еще 9 месяцев. Гремучая смесь взрывных тропиков, ананасов, сладкой патоки, — и элегантных нот: какао, дыма, кожи и пряностей. Мягкий ром для употребления в чистом виде, названный Сезоном в честь смены времен года, и согревающий — в любой из них.

Пока часы двенадцать бьют, или успеть за 60 секунд!

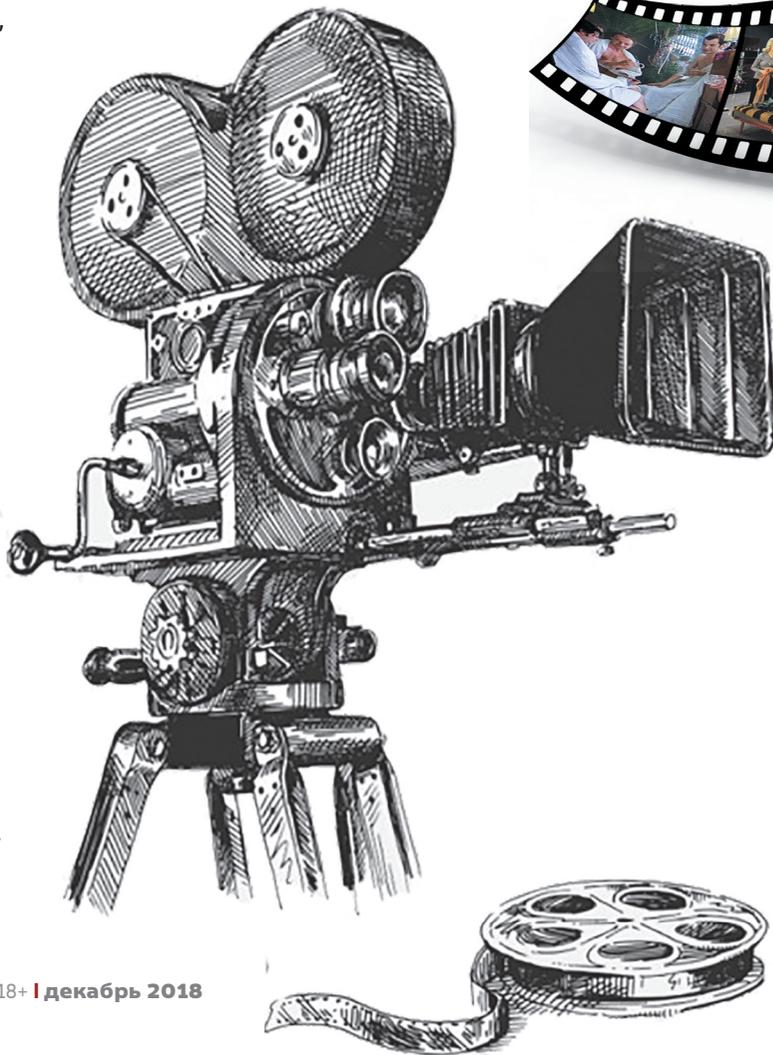


— Кажется, вот, недавно! Отмечали! Никогда такого не было, и вот опять: всем подарки, по кругу! Внучка письмо Деду Морозу накатала! Кролика просит! — возмущается дядя Юра, бывший военный летчик и тертый калач.

А вот тетушка не возмущается, а деловито мониторит новогодние акции в интернете. Всех порадовать и поздравить: на работу сырную тарелочку и Асти с Просекко, внучкам — платья на заказ, успеют ли? Сыну — торфяной виски (знать бы еще, что это!), сестре — Токай, лакомиться. Себе — камин на дачу, коньяк, мясо замариновать, прическу — сделать, Оливье — «собрать», лосося — засолить...

Как нам всем удастся «не сломаться» в декабре: в вихре дел, покупок, встреч? Верно: впереди — главная ночь в году, с самыми родными и близкими, подарками и предвкушением счастья и веселья: в запахе мандаринов, уюте украшенного дома и в любимых песнях из кинофильмов.

Не успеваете с презентом? Мы всегда рядом, и поможем оформить любую «фантазию» — или предложим готовые подарки, упакованные специально к празднику!



Ирония Судьбы

По иронии судьбы, именно такой подарок должен быть «под рукой», чтобы поздравить дядю Васю, весь год чинившему Вам по-соседски газовую горелку, а может и тетю Свету, которая пару раз в год нянчится с домашними животными, пока Вы загораете на Лазурке. В конце концов, для похода с друзьями в баню — самое то: каждому — по такому праздничному свертку! А в нем: водка Белуга — на солодовых спиртах, артезианской сибирской воде и расторопше с медом (пьется мягко, а главное — на таком «литраже» свой рейс не перепутаешь!), а на закуску — не «какая гадость эта ваша заливная рыба», а вкусные сардины с овощами и паштет из сига и дорадо с ароматным трюфельным маслом.

И фуэт! И икра! Все — в одном наборе, идеально скомпонованном «под водку».

- ВОДКА *БЕЛУГА НОБЛ*
- САРДИНЫ *С ОВОЩАМИ*
- ИКРА *ЛОСОСЕВАЯ*
- ФУЭТ *СЫРОВАЛЕННЫЙ*
- ПАШТЕТ *ИЗ СИГА И ДОРАДО С ТРЮФЕЛЯМИ*
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

3588 р.



Ёлки

Киноальманах Тимура Бекмамбетова стал невероятно популярным: столько киноновелл снято за эти годы! К «золотому фонду» эти фильмы, может, и не относятся, но, признайтесь: всплкнули на паре моментов? Может, и навзрыд? «Ёлки» дарят нам веру: в себя, в детей, во взрослых, в родных, в любовь, в дружбу, в любовь и в сказку. И в то, что в Новом Году, наконец, произойдет чудо — и в Вашей жизни тоже: почему нет?

Подарочная коробка «Ёлки» — будто собрана мамой: не хватает лишь теплых носочков (хотя: можно и вложить!). А, возможно, такой подарок получит Ваша мама? С воздушным игристым — нежным и фруктовым, с вкусным паштетом, с полезным медом с веточкой сосны — к чаю, с дробленой клюквой в сахаре! Добавьте открытку, а лучше — вручите лично, и все пожелания — от чистого сердца!

2427 р.

- ИГРИСТОЕ ВИНО *ДЮК ДЕ МОНВАЛЬ*
- МЁД АКАЦИЕВЫЙ *С ВЕТОЧКОЙ СОСНЫ*
- ПАШТЕТ *ИЗ ПЕЧЕНИ КРОЛИКА*
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ



Реальная любовь

«Любовь — вокруг нас!»: об этом и русские «Ёлки», и советская «Ирония судьбы...», и англо-американская «Реальная любовь». Не встретили свою любовь в прошлом году? Кто знает, может наступающий подарит Вам эту встречу? Главное, лететь навстречу своему счастью. Например, купить билет через аэропорт Хитроу, который и связывает сюжетные линии «Реальной любви», в которых — конечно — все события происходят в рождественские праздники.

Хорошо, признавайтесь: голубоглазый Хью Грант или «породистый» Колин Ферт? Пока Вы раздумываете, подруга уже откупоривает бутылочку соблазнительного Кьянти, и включает ту самую «Реальную любовь»: наслаждаться любимым кино и вином можно бесконечно! Конфетки сердечками — для антуража, шоколад «Счастье» — как искреннее пожелание счастья — в новом году!

2555 р.

- КРАСНОЕ ВИНО *ДАНТЕ АЛЬГЬЕРИ КЬЯНТИ*
- КОНФЕТЫ *БАЙНД*
- МЁД-СУФЛЕ *С КЛУБНИКОЙ, МАЛИНОВЫЙ*
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ



Карнавальная ночь

Ну какая карнавальная ночь — без фильмов Эльдара Рязанова? Каждый раз — как в первый раз: переживаем за работников Дома Культуры, обводящих вокруг пальца директора Огурцова, смеемся над закулисными кознями и любуемся талией Леночки Крыловой.

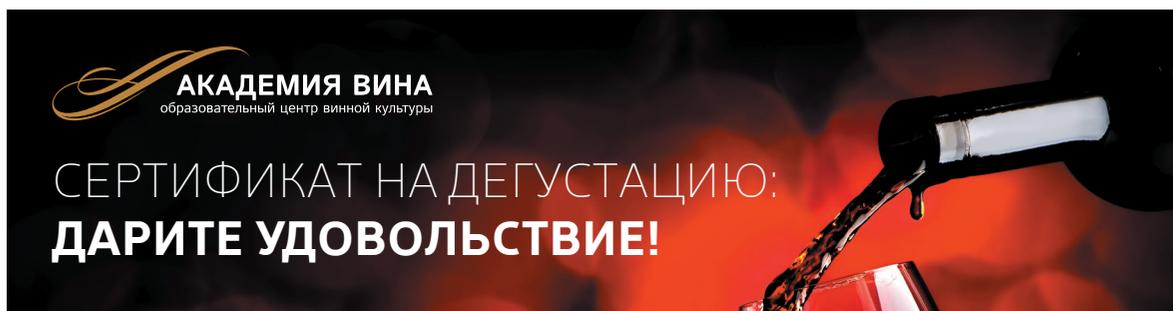
«Карнавальная» коробка полна сюрпризов, но — главное: тот, кто распакует этот блестящий сверток, встретит Новый Год с самым лучшим игристым — бургундским креманом, сделанным по традиционной технологии! Булочки, маслици, яблочный штрудель — в аромате, во вкусе — классический брют, с нежной кислотностью и тонами абрикосов и яблок. Ассорти конфет в золотой коробочке — и золотой медовый мусс: приятно дополняет подарок.

К чему скучные посиделки? Нудные лекции? Включаем старое доброе кино, а в финале — выходим к гостям с креманом и номером «Сабраж»! Люстру, люстру берегите!

3335 р.

- ИГРИСТОЕ ВИНО *КРЕМАН ДЕ БУРГУНЬ*
- МЕДОВЫЙ МУСС *С КЛЮКВОЙ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ*
- КОНФЕТЫ *БАЙНД*
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ





ДЕГУСТАЦИИ FRIENDS



Приглашаем новых друзей — тех, кто желает познакомиться с искусством дегустации. Данные дегустации ориентированы, в первую очередь, на тех, кто только начинает свое знакомство с миром виноградных напитков. Обучение поможет всем желающим лучше понимать мир вина, разбираться в многообразии сортов и этикеток, познать тайны самого процесса создания вина и позволит на практике — в процессе дегустации напитков — закрепить полученные знания.

Стоимость 1300 р

ДЕГУСТАЦИИ CLUB



Серия клубных лекций — дегустаций рассчитана на любителей вина и ценителей, имеющих начальные знания в области вина и крепких напитков, которые желают разобраться во всех тонкостях виноделия винных регионов мира. Углубленный курс дегустаций «Club» ориентирован на тех, кто заинтересован в получении более глубоких знаний в винной сфере. Практическая часть расширит ваш винный кругозор и позволит вам натренировать дегустационные навыки.

Стоимость 2500 р

ДЕГУСТАЦИИ GOLD



Добиться наивысшего мастерства дегустации вам поможет серия уникальных дегустаций «Gold» («Золотые») — специально подобранные дорогие, редкие образцы и интеллектуальное удовольствие! Расширьте вашу вкусовую палитру благодаря огромному разнообразию терруаров и винтажей. На каждой лекции мы ведем исследование, анализ, оценку и классификацию дегустируемых образцов вин или крепких напитков. Некоторые из напитков, представленных на таких дегустациях, не продаются в России, они подобраны и привезены специально для дегустаций «Gold».

Стоимость 3500 р

Сертификаты вы можете приобрести во всех винотеках «Альта Вина», а также в образовательном центре «Академия Вина». Пр. Добролюбова, д. 3. Телефон: (812) 677-66-66.

С НОВЫМ... сайтом!

altavina.ru/ny

В честь запуска нового сайта **altavina.ru** специальная **WELCOME** скидка для читателей АльтавиНьюс по предварительному заказу на сайте — **20%**

Скидки и подарки уже сейчас **BIG SALE**

Винные бутылки Альта Вина
Хотите продать

Срок действия промокода — до 15.01.2019 г. Акция не суммируется с действующими специальными предложениями и скидками.

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»

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 Дорогомилловская 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: 812 6-770-770
499

АКАДЕМИЯ ВИНА
образовательный центр винной культуры

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 или у сотрудников магазина. Не является периодическим печатным изданием. Предназначено для распространения только на территории магазинов Альта Вина. Исключительно для лиц старше 18 лет.