

альта центры винных удовольствий ВИНЬЮС

альта О вина

АКАДЕМИЯ ВИНА
образовательный центр винной культуры

18+



Новости рынка эксклюзивных напитков

! Мы возем Вам эксклюзив!

*Гедонизм
как образ жизни*

! Напитки покрепче

*Коньяк vs арманьяк:
шарантская классика
против гасконских
традиций*

! Винные туры

*Бергланд —
или Вайнланд:
лыжи — или вино?*

! АльтавиНьюс: новости сети

*Учиться, учиться и еще раз
учиться... В Академии вина!
За парту или за стол?*

Гедонизм как образ жизни

— Как бутылка попадает к вам на полку? — один из самых часто задаваемых вопросов, наряду с «А Вы тут все вина пробовали?» (от новых покупателей) и «Что у Вас тут новенького?» — от постоянных (они-то знают!)



На рынке сегодня огромный выбор качественного вина — как российских, так и зарубежных производителей — и всех ценовых категорий: от формата «магазин у дома» (390–490 рублей на полке), через так называемый средний сегмент (от 700 до нескольких тысяч рублей, в зависимости от типа вина) — к дорогим версиям, требующим длительного хранения и выдержки.

Как не потеряться в этом многообразии?

Как лавировать среди ассортимента, если каждая винотека сети уникальна (в каждой — разный покупатель, его вкус и, соответственно, средний чек)?

Как обеспечить винотеке интересный — и постоянно обновляющийся — ассортимент ярких вин, рождающих самые лучшие эмоции у наших покупателей и улучшающих качество их жизни?

Во-первых, в компании разработана товарная матрица, которая постоянно обновляется согласно особой ассортиментной стратегии, основанной, главным образом, на запросах и вкусах наших покупателей (спрос рождает предложение!).

Во-вторых, наша ассортиментная стратегия подразумевает строгий контроль ценообразования у конкурентов: особенно тщательно мы контролируем цены на так называемые брендовые позиции.

В-третьих, мы постоянно обновляем товар на наших полках. К примеру, в каждой нашей винотеке есть порядка 5–6 разных Кьянти. Можно оставить 2–3 популярных наименования, распродать через привлекательную акцию 3 изрядно поднадоевших (да, такое бывает и с вином!) и привезти 3 новинки, предварительно

попробовав их на ассортиментном совете: оценивается соотношение цена-качество, внешний вид, история напитка, но главное — органолептические характеристики (аромат, вкус, отсутствие пороков) и пути его продвижения (возможно, бутылка будет открыта на дегустации для Клиентов, или будет представлена как новинка со скидкой, или Вам позвонит наш каivist с предложением попробовать именно это вино).

Свое — среди чужих

Однако рынок диктует свои правила, и разыскивать новинки на местных винных салонах или в прайсах поставщиков становится все труднее и труднее.

Следствие этому — эксклюзив, или так называемый собственный импорт: главный тренд в развитии как винотек, так и глобальных розничных сетей.

Что лучше — оценить образец Кьянти «с птичкой на этикетке» на ассортиментном совете как достаточно хороший — и предложить его покупателю как новинку, а спустя пару недель увидеть эту новинку в магазинах по всему городу? Или отобрать на международной выставке путем проб и ошибок шикарную линейку того же Кьянти от старейшего тосканского хозяйства, привезти количество бутылок, достаточное для всех любителей Санджовезе, и предложить очень интересную цену в магазине, а постоянным клиентам — еще и скидку по предварительному заказу? И такого вина не будет больше ни в одной винотеке России: речь идет об эксклюзивных винах.

Наши винные проекты

Несколько лет назад менеджеры нашей компании попробовали привезти эксклюзивные коллекции вина из Италии, Испании и Португалии.

Первыми привезенными эксклюзивными линейками были итальянские и испанские, и не случайно — рекорд продаж на протяжении многих лет держат итальянский Кьянти и испанский Темпранильо (из разных регионов). Из 45 реализованных проектов, 10 — итальянские хозяйства, и 9 — испанские (причем многие из них приезжают в Россию винтаж за вин-





ЭКСКЛЮЗИВ ОТ АЛЬТА ВИНА

- Это 45 реализованных и успешных проектов, охватывающих вина Италии, Испании, Португалии, Франции и Нового Света
- Большая часть проектов уже была привезена в винотеки не один раз, постоянно пополняясь новинками от производителей
- Сотни тысяч проданных бутылок, лидируют: Кьянти, испанский Темпранильо и жизнерадостные итальянские игристые
- 6 новых проектов собственного импорта утверждены для ввода в ассортимент до конца 2018 года
- 6 проектов крепкого алкоголя (Франция) были реализованы за последние 6 лет, из них 4 — бренды коньячного дома Тессендьё

тажом — уже не первый год). Однако вскоре «подтянулся» и Новый Свет, а чуть больше трех лет назад эксклюзивная Франция плотно заняла полки с винами регионов Бордо, Бургундии, Луары, Эльзаса и Руссильона, увенчавшись эльзасской коллекцией игристых и шампанским Гарде — французским игристым от дома из Шиньи-ле-Роз.

Последние три года мы не обходили вниманием и «сладкоежек», начав включать в линейку импорта сладкие и крепленые вина, и не промахнулись: хитом года стало белое луарское вино из Шенен Блана — «Ундины» от Домен де Троттье, а невероятно популярными (особенно в прохладное время года) остаются портвейны Мессиаш (цена за бутылку от 790 рублей по акции за классические Руби и Тони) и Кинта да Романейра.

Альта-спирты

Следующей ступенью был арманьяк — «улав» продавать неоправданно дорогой товар от сторонних поставщиков, мы привезли свою коллекцию миллезимных арманьяков «по годам» от дома Гудулин, о чем ни секунды не пожалели: вопрос красивых и статусных подарков к памятной дате для многих покупателей оказался закрыт.

В 2018 году, благодаря продолжившемуся сотрудничеству с известнейшим коньячным домом Тессендьё, коллекцию коньяков пополнит Парк — в классических и новаторских версиях.

Винные конкистадоры

Где же мы ищем производителей лучших вин?

В основном мы придерживаемся правила искать вина там, где они рождаются.

Поэтому, вооружившись списком задач, посещаем самые известные европейские выставки вин: Провайн в Дюссельдорфе и Винитали в Вероне.

Так, последняя мартовская выставка Провайн, крупнейшая в мире, уже подарила нам проекты из Германии и Австрии, а также двух будущих партнеров из Италии, сотрудничество с которыми было положено на Винитали в этом году.

Роскошные вина Венето, пьянящий Пьемонт, жаркая Сицилия и культовые Брунелло и Вино Нобиле из Тосканы — интересные производители и яркие новинки уже в этом году приедут в винотеки после двух жарких винных выставок. Русские любят Италию — и итальянские вина.

Как показала практика, локальные выставки — это еще как интересно: благодаря поездке в Сьюдад-Реаль в 2017 году и подвигу нашего винного конкистадора, к 2018 — году Собаки — к нам приехали вина от бодеги Эль Солеадо. И если Вы еще не успели попробовать дерзкий Сира или загадочный Сенсибель, разлитые в бутылки с этикетками с бультерьером и английским бульдогом, то, возможно, Вам стоит поторопиться: этих вин осталось ох как мало в наших запасах!

Высокая мода

Последними трендами в мире вина остаются вина из автотонных (местных) сортов, вина из редких регионов, так называемый «Новый Новый Свет» (к примеру, вина из Индии или Китая), а также органические, биодинамические и натуральные вина. Безусловно, все это мы учитываем при выборе эксклюзива, однако упор все же на классике, модной всегда.

ПРОЕКТ ГЕДОНИСТ

Это уникальная возможность получить вино напрямую от хозяйства, количеством от ящика — или больше! Производитель прибавляет к нашему заказу — лично Ваш, и Вы получаете много вкусного вина в оговоренные сроки с хорошей скидкой. Как вступить в клуб Гедонист? Оставляйте Ваши данные кавистам при оформлении карты — и следите за рассылкой!



Самые крупные европейские винные выставки, собирающие специалистов со всего света, — это Провайн (Дюссельдорф), Винитали (Верона) и Винэкспо (Бордо).

Коньяк VS арманьяк: шарантская классика против гасконских традиций

— У вас только вино, или крепкие напитки тоже есть? — часто слышим мы от робких покупателей, едва переступивших порог винотеки.

Мы не делаем тайну из предпочтений наших клиентов — почти половина из них покупает (помимо вина) также и крепкий алкоголь: многие действительно любят «погорячее».

Задумавшись об эксклюзиве на полках с крепким, мы начали с классики: французский коньяк имеет свою армию поклонников, отлично продается и успешно конкурирует с другими бренди.

За несколько лет коньячный дом Пейра с молодыми коньяками и статусными замковыми версиями покорила наших покупателей.

Следующим был проект Домен дю Бюиссон от одного из лучших коньячных домов Франции — Тессендьё: коньяки из Бордери, нежные и медовые, созданные мастерами в личном погребе, хранящем более трехсот спиртов.

Следуя запросам покупателей о крепком напитке с идеальным соотношением «цена-качество», мы привезли французский бренди из Бордо — Ля Форэ, также от Тессендьё. Отличим его от коньяка является именно виноград «не из Шаранты»,

а также стиль: маслянистый напиток, выдержанный в дубе, рождающий ассоциации с шоколадным кексом или карамельным десертом.

В этом году сотрудничество с Тессендьё продолжилось, и сразу два проекта появятся в винотеках — ром Сезон и коньяк Парк — один из самых титулованных коньяков мира, созданный в честь шотландца, влюбленного во Францию и этот уникальный напиток, посвятившего себя поиску идеального коньяка — и нашего.

Коньяк — дело тонкое

Предприимчивые аквитанцы, живущие с выходом к Атлантике и крупным водным торговым путям, создали коньяк аж на пару сотен лет позже арманьяка и виски, однако удачливые во всем, а особенно в географическом расположении, смогли превратить этот пряный и опьяняющий напиток — в культовый.

Прохладный климат, особые «винограды», изысканная древесина тронсе и лимузен, традиционный шарантский куб (спирты выгоняются крепкими, и есть необходимость разбавления водой), а также главный стиль коньяка — купаж (то есть смешивание — или сглаживание «острых углов» напитка) и пара рекомендаций влиятельных лиц, — и вот уже шарантский аристократ обскакал в популярности старшего брата, провинциального гасконца (арманьяк), а вскоре пустился путешествовать по миру первым классом.



Парк VS
Молодой коньяк дома Тессендьё э Фис, обладающий мягким шармом — это Парк VS. Купаж коньячных спиртов выдержкой от 4 до 8 лет — против стандартных 2–4 у классического VS. Это коньяк нежного медового цвета, с ароматикой яблока в карамели, ликерной вишни и весенних цветов и обволакивающим вкусом с легким оттенком пряностей.

КОНЬЯК
ПАРК VS
40%, 0,7 л
Франция



3850 p*

Парк VSOP
Соединяет в себе спирты возрастом от 8 лет (тогда как у классических коньяков VSOP минимальный возраст спиртов — 4 года). Напиток цвета темного меда, с ароматикой жасмина, фиалки и специй в карамели. Вкус — карамельного пирожного, банана фламбе и фруктов. Молодой, но тягучий и мягкий коньяк.

КОНЬЯК
ПАРК VSOP
40%, 0,7 л
Франция



4860 p*

Парк Органик
Новинка от Тессендьё — органический коньяк. Био-виноградники, никаких химических удобрений, а также сахара или карамели. Коньяк сложный, округлый и гибкий, с идеальным балансом между цветочной и плодовой ароматикой и мягким вкусом. Возможно, это «мода на БИО»? Как бы то ни было, коньяк так же начинается с лозы и почвы, как и вино, и стремление их обезопасить — решение верное.

КОНЬЯК
ПАРК ОРГАНИК
40%, 0,7 л
Франция



5300 p*

Парк Мицунара Каск Финиш
Уникальный коньяк, спирты для которого проходят финишное созревание в редкой японской бочке — мицунара — дорогой древесине, которую берегут для виски. Коньяк золотистого цвета, с ароматикой булочек, специй, белых цветов и экзотов, очень пикантный. Дом Тессендьё «отщипнул» гурманам из России лимитированное количество бутылок: нужно успеть его заполучить!

КОНЬЯК
ПАРК МИЦУНАРА КАСК ФИНИШ
43.5%, 0,7 л
Франция



6200 p*

КОНЬЯЧНЫЙ ДОМ ТЕССЕНДЬЕ

Бренды

- Коньяк Парк
- Коньяк Домен дю Бюиссон
- Бренди Ля Форэ
- Ром Сезон

Легенды коньячного дома Тессендьё создавались четырьмя поколениями семьи

с 1880-х годов, искусно совмещавших страсть, богатый опыт, традиционные ценности и ресурсы семейных владений и погребов



Лилян и Жером Тессендьё — владельцы и мастера купажа дома Тессендьё

Производство

от **15** до **20** млн
бутылок в год

Тессендьё э Фис: **14** погребов
общей площадью **161400м²**

«После мрака надеюсь на свет» — девиз семьи Тессендьё, которым подписаны их герб и их лучшие коньячные бутылки. Каждая бутылка коньяка Тессендьё э Фис имеет индивидуальный номер

Гасконский дьявол

— Итак, слепая дегустация. Угадайте, что у меня во фляжке? Подсказка: это, конечно же, алкогольный напиток!

Ароматика густого, будто расплавленного, чернослива. Чуть горького шоколада, чуть табака, чуть перца. Что-то густое и вязкое, рождающее ассоциации с десертом, кофе, сигарами. На спиртозность ни намека.

— Ему сто лет, с чего ему быть спиртозным?

Во фляжке преподавателя школы сомелье, провансальца, то, чем греется добрая половина французов (до 80%, по некоторым данным). Старый арманьяк, он же — состарившийся и выдохшийся «гасконский дьявол», превратившийся за столет в густой нектар.

чинается с басков — беглецов с Пиренейского полуострова, преследуемых вестготами, — занявших территорию, именуемую Гасконь — часть Франции, без выхода к морю, похожую с высоты птичьего полета на виноградный лист.

Арманьяк — это, безусловно, виноградный бренди. Более того, изначально арманьяком называли о-де-ви — выгнанный чистый виноградный спирт. Горячие гасконцы гнали арманьяки, начиная с XIV века, а значит, намного раньше, чем всей Франции и миру стал известен коньяк. Свой цвет и статус выдержанного бренди арманьяк приобрел случайно — с XVII века, получив возможность продавать свои спирты Англии, гасконцы обнаружили, что нестабильные от винтажа к винтажу о-де-ви

из своего провинциального захолустья, и сегодня любителю крепкого произнести фразу «Французы подарили коньяк миру, а арманьяк оставили себе» — кощунственно, ведь за признание быть лучшими спорят самые старые арманьячные дома Гаскони.

Мишленовские повара и именитые сомелье, а также гурманы всего мира обожают арманьяк: он невероятно гастрономичен. Белый (невывержанный) отлично сочетается с рыбой слабой соли и даже устрицами, выдержанные версии — с печенкой (фуа-гра из Гаскони), дичью, говядиной, плодовыми гасконскими пирогами. Кроме того, миллезимный арманьяк отличная пара для сигары и шоколадного горячего кекса (фондана).



Хотите сделать лучший подарок, приуроченный к дате?

Арманьяк незаменим: лучшие его версии — миллезимные (сделанные в лучшие годы), при этом выдержка арманьяка в погребе занимает длительное время.

Подарок другу 1976 года рождения? — Миллезим 1976 года.

Презент юбиляру на 50 лет? — Миллезим 1968 года.

30-летняя годовщина свадьбы? Миллезим 1988 года!

Миллезимный арманьяк — смачный, слегка «гарный» и тягучий напиток, и чем старше спирт, тем больше в нем оттенков чернослива, какао и шоколада.

Упаковка — деревянный короб с тиснением и указанием года урожая — сделает его достойным подарком.

ДОМ ВДОВЫ ГУДУЛИН



Вдова Гудулин, Жанна, потеряв в Первой мировой войне мужа и получив в наследство имение в регионе Ба-Арманьяк, отобрала лучшие спирты для дальнейшей выдержки и до 77 лет лично занималась производством и выдержкой арманьяка.

Долгое время погреба оставались в семейном владении.

В 2009 году компанию купил Мишель Микло, продолжив дело вдовы Гудулин, модернизируя производство и сохранив традиции дома.

В погребах одновременно стареют сотни тысяч литров арманьяка, а отсчет винтажей начинается с 1914 года.

Все началось, конечно же, с римлян, культивировавших здесь лозы, и с кельтов, насадивших дубовых рощ, а также с арабов — придумавших первые перегонные кубы. Настоящая же история арманьяка не

только прекрасно хранятся, но и улучшают свои качества благодаря выдержке в дубовых бочках.

Спустя несколько столетий арманьяк вышел на мировую сцену крепких напитков

Альта Вина представляет Арманьячный дом Вдовы Гудулин — один из самых маленьких в Гаскони, один из самых известных благодаря коллекции старых спиртов и высокому качеству.

Арманьяк Гудулин Миллезим 1968

Арманьяк красивого глубокого цвета меди с оттенком топаза и каштановыми отблесками.

Сложный аромат с нотами засахаренных фруктов и шоколада, дополненный оттенками специй.

Богатый вкус с нотами запеченных груш, корицы и рансо.



АРМАНЬЯК
Ж. ГУДУЛИН
БА АРМАНЬЯК
МИЛЛЕЗИМ 1968
40%, 0,7 л
Франция

26750,0*



АРМАНЬЯК

Крепкий спиртной напиток: виноградный бренди, полученный путем перегонки в традиционном арманьякском аламбике или шарантском перегонном кубе, в провинции Гасконь, Франция.



Одна из легенд гласит, что название гасконского дистиллята произошло от имени рыцаря Херремана, имя которого на местном диалекте значило «Арманьяк»

1348 год
Первое официальное упоминание об арманьяке (примерно за 150 лет до коньяка)

Территория производства арманьяка делится на **3** зоны



Около 10 сортов винограда
идет на производство арманьяка, основных — четыре:
■ Уни Блан
■ Фоль Бланш
■ Коломбар
■ Бако Блан

3 категории стилей классификации арманьяков:
■ Бланш арманьяк (невывержанный),
■ Вье арманьяк («старый», от 6 лет)
■ Винтажный арманьяк (спирты одного года урожая)

Выдержка арманьяка происходит по схеме: год в новом дубе, затем — в старых бочках. Разрешены несколько вариантов дубовой древесины, но лучший дуб — черный гасконский, придающий арманьяку его глубокий цвет, танины и дерзкий характер

Основное отличие арманьяка от коньяка: коньяк — чаще купаж спиртов, арманьяк — чаще винтажные версии.



ПУТЕШЕСТВИЕ В ВАЙНЛАНД*

БЕРГЛАНД — ИЛИ ВАЙНЛАНД: ЛЫЖИ — ИЛИ ВИНО?

Цоканье по мостовой копыт венского «такси», блеск кристаллов Сваровски, шоколадный торт Захер и чашка кофе меланж в кафе на Грабен. Вена — это дорого, нарядно и торжественно.

Поклонникам активного отдыха — путь в Бергланд: «горную страну». Большая половина винной карты Австрии затушевана белым цветом: Альпы. Вереница горнолыжных курортов манит накатанными склонами, чередой заснеженных городков — духом вечного Рождества и ароматами телячьего шницеля и глювайна. Венчает снежное великолепие Австрии уютный Тироль, откуда рукой подать до Швейцарии, Италии и Германии.

Винного туриста в Австрии можно легко вычислить по знанию «матчасти»: он сыплет страшными словами вроде «штровайн», «трокенбееренауслезе» или «цирфандлер», мечтательно вздыхает при упоминании озера Нойзидлерзее, отмечает на карте города Кремс и Руст, а в бокале белого вынюхивает «тот самый» мокрый сланец придунайских террас Вахау.

Австрия — отнюдь не для снобов: освоить азы может каждый, а практиковаться на модных северных белых и сочных красных винах — сплошное удовольствие.

Едем отдыхать и пить вино — в Австрию? Или, если быть точными, в Вайнланд — «страну вина»!

Винная столица

Вена — не только пышная столица, но и винодельческий регион: лозы растут в черте города издревле.

Усевшись в одной из знаменитых венских таверн — хойригер — закажите местный Гемштер Затц — вино из смеси сортов, а к нему — венский шницель. Рейтинговые заведения центра Вены также порадуют винными картами, включающими вина из всех разрешенных австрийских сортов — 22 белых и 14 красных.

Поздней весной здесь проходит Vie Vinum — выставка, представляющая раз в каждые два года более пятисот местных топовых производителей.

Лучшие Рислинги и Грюнеры

Мекка австрийского туриста — Нижняя Австрия, с тройкой знаменитых винных зон — Камптал, Кремсталь и Вахау.

Дунай, тысячелетиями пробивавший себе русло, намыл высокие террасы: днем виноград жарится на солнце в отражении сланцев — ночью овеивается прохладой. Вина с террас Вахау (занесенных в список Всемирного наследия Юнеско) и Кремсталь — яркие, минеральные и экспрессивные.

Маст си — культовый город виноделов Лагенлойс в Камптале.

Терменрегион порадует термальными курортами и модными белыми Цирфандлером и Ротгипфлером: как устоять перед белым вином, благоухающим колбасой, квашеной капустой и скотным двором — вперемежку с сочными белыми персиками?!

Австрийская винная мозаика

Запомнить все австрийские сорта? Тасуем карточки-запоминалки — и едем в самые богатые на сорта регионы.

Штирия — плодородная вулканическая долина, с термальными источниками на разломах и широким спектром вин: здесь — лучшие Совиньоны, Траминеры, Мускателлеры, а из красных — Цвайгельты.

Сладкоежкам — вина Бургенланда: заболоченное озеро Ной-

зидлерзее и туманы идеальны для появления на винограднике ботритиса — благородной плесени, образующейся на ягодах, прокалывающей кожу и выпивающей влагу. Из сладких скукоженных виноградин делают драгоценные десертные вина — «жидкое золото» Австрии. Так, вольный город Руст когда-то купил себе свободу, заплатив своим знаменитым вином — аусбрух.

Бургенланд также называют Блау-франкишланд — благодаря красному автохтону, известному с XIII века.

В 2002 году на лондонской слепой дегустации четыре топовых места заняли австрийские Шардоне и Грюнеры, победив европейских «соперников». Это было только начало.

Все больше поклонников появляется у этих вин: хрустальных и холодных, но невероятно объемных и «вкусовых» белых, и сочных ягодных красных.

Первыми на территории современной Австрии виноград начали выращивать кельты в VII веке до н. э., затем римляне (в I веке н. э.), а в средние века — монахи, внедрившие бургундские методы ухода за лозой и построившие террасы для виноградников в долине Дуная). Расцветом виноделия Австрии были XV–XIX века — и наше время.

Винный скандал 1985 года побудил австрийцев к основанию Австрийского Совета Винного Маркетинга, и уже в 2001 году была создана система контроля наименований вин по происхождению — DAC (Districtus Austriae Controllatus).

Хоплер — австрийский семейный винный завод, расположенный в Бургенланде

50 гектаров виноградников лежат на берегу озера Нойзидль

Основные сорта белого винограда:

- Рислинг
- Грюнер Вельтлинер
- Пино Блан

5% десертное вино



Основные сорта красного винограда:

- Пино Нуар
- Цвайгельт
- Блауфранкиш
- Сира
- Каберне Совиньон

70% вина идет на экспорт

В России вина Хоплер эксклюзивно представлены в бутиках Альта Вина, Академия Вина и Опен Вайн

Австрия — это не только история культового северного виноделия. Это история бокалов, ставших известными всему миру.

Мог ли Вальтер Ридель, производитель стекла для светофоров из Чехии, знать, что его сын, Клаус, создаст культовую империю австрийского профессионального стекла?

ЧТО МОДНО ПИТЬ ИЗ АВСТРИЙСКОГО?

ВИНО ХОПЛЕР ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР
белое, сухое
0.75 л
Австрия

1490 р*



ВИНО ХОПЛЕР БЛАУФРАНКИШ
красное, полусухое
0.75 л
Австрия

1840 р*



ВИНО ДЖУЛИЯ БЛАУФРАНКИШ БИО
красное, сухое
0.75 л
Австрия

2190 р*



Хоплер Грюнер Вельтлинер

Выдержанное в стали вино из флагманского австрийского сорта в первых своих нотах слегка стальное и травяное, но постепенно раскрывающееся в перечную многослойность и мякоть лайма и нектарина. Идеальное северное белое вино к суши, салатам и пасте в сливочном соусе.

Для душистого Грюнера идеально подойдут бокалы с чуть вытянутой чашей. Такие как Совиньон Блан Винум из коллекции Ридель: 2 бокала в красивой коробке, каждый — классическим объемом 350 мл. Тонкое и изящное стекло, способное раскрыть всю ароматику белого экспрессивного вина, не подавляя при этом его характера.

Хоплер Блауфранкиш

У Блау от Хоплера — лакомая ароматика: ягодное лукошко, набитое клубникой, вишней и шелковицей, чуть перца, чуть табачного листа. Среднетелое, с шероховатыми танинами и легкой перчинкой. Попробуйте с уткой в ягодном соусе, с мясом, тушенным в горшочке.

Блауфранкиш подавайте в бокалах универсальной формы «бордо», подходящей красным винам из многих сортов — Ридель Бордо Винум: в наборе 2 бокала по 610 мл каждый. Классическая, чуть вытянутая, чаша-камера утихомирят «буйный» ягодный аромат и сделает вино аккуратнее и элегантнее. Учитывая универсальность формы чаши «бордо», можно остановить свой выбор на наборе Ридель Бордо Увертюра.

Джулия Блауфранкиш Био

Виноград собран с участка, классифицированного как БИО: виноградника, включенного в окружающую экосистему, не обрабатываемого химикатами.

Вино рубинового цвета, с яркой ароматикой сочных красных ягод и специй, во вкусе — ежевично-шелковичное, с оттенками кофе мокко, и сильными танинами.

К мясной пасте, пицце, ростбифу, и — возможна бережная декантация перед подачей либо нежная аэрация в бокалах с «бургундской» чашей: именно такая камера позволяет раскрывать ароматику красных вин с высокой кислотностью и шероховатыми танинами. Ридель Бургундия Винум — идеальные бокалы для вин из Пино Нуара, Неббиоло — и Сен-Лорана!

НАБОР БОКАЛОВ СОВИНЬОН БЛАН ВИНУМ РИДЕЛЬ

для белого вина
2 шт.
Австрия

4900 р*



НАБОР БОКАЛОВ БОРДО ВИНУМ РИДЕЛЬ

для красного вина
2 шт.
Австрия

4900 р*



НАБОР БОКАЛОВ БУРГУНДИЯ ВИНУМ РИДЕЛЬ

для красного вина
2 шт.
Австрия

4900 р*



Учиться, учиться и еще раз учиться... В Академии вина!

За парту или за стол?

Когда в сентябре весь город поддается «осенней лихорадке» и занят распаковкой чемоданов из отпусков — или их упаковкой в горящие туры, волнительными сборами в школы-университеты и на курсы или разработкой сентябрьской культурной программы (кафе-концерты-театры), образовательный центр Академия Вина может предложить Вам все и сразу — и в удобное для Вас время.



ЧТО: школа Сомелье

ГДЕ: в образовательном центре на пр. Добролюбова, д. 3.

КОГДА: старт вечернего курса 17 сентября 2018 года.

ПРЕПОДАВАТЕЛИ:

звездный состав Академии вина, сети Альта Вина и приглашенные рейтинговые специалисты.

СТОИМОСТЬ: 40 000 руб.

СТУДЕНТЫ: будущие профессионалы (при успешном окончании курса Вы сможете работать сомелье, кавистом, менеджером виноторговой компании) или любители, мечтающие разбираться в винах на профессиональном уровне.

Возраст — от 18 и без ограничений.

ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ:

26 лекций-дегустаций с пятью образцами вина на каждой.

ЧТО: лекции-дегустации трех уровней: *Friends, Club u Gold*.

ГДЕ: в образовательном центре на пр. Добролюбова, д. 3; винотеках Альта Вина на пр. Маршала Жукова, д. 35, к. 1А и Оренбургской ул., д. 2.

КОГДА: по вечерам с 19:00 до 21:00.

ВЕДУЩИЕ: профессиональные сомелье.

ГОСТИ: новички — на дегустации *Friends*. Любители, имеющие базовые знания о вине, — на дегустации *Club*. Страстные винофилы, желающие углубиться в тонкости производства, сортов и стилей, — на дегустации *Gold*.

ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ: увлекательное путешествие куда глаза глядят (при условии, что там производят вино): на Сицилию? В Бургундию? Может, по всей Атлантике — на корабле с крепленным вином? В комплекте — легкие закуски и приятная скидка на покупку понравившегося вина.

Назначили романтическое свидание, но кино, кафе или театр — банально? Хотите отдохнуть после работы, но все «тропы» — уже исхожены? Нужно порекомендовать подруге, приезжающей в Санкт-Петербург, уникальное и интересное мероприятие?

Просто любите интересно проводить время: знакомиться с новыми людьми и предаваться новым увлечениям?

Наконец, Вы одолели французский, курсы повышения квалификации, занятия по этикету, но чего-то — не хватает?

Зайдите на сайт wine-academia.ru, или спросите **сертификат на дегустацию** во всех винотеках Академия Вина и Альта Вина. И Ваше путешествие в мир вина начнется!



ЧТО: эногастрономический ужин: винный сет, подобранный профессиональным сомелье к тематическому курсу из 4–5 блюд.

ГДЕ: в уютных ресторанах Санкт-Петербурга, а, возможно, в салоне ретро-трамвая, курсирующего по историческому центру.

КОГДА: дата и время выбираются для каждого ужина индивидуально.

ВЕДУЩИЕ: профессиональные сомелье и преподаватели (Академия Вина).

КОГО МЫ ЖДЕМ: всех, интересующихся вином, высокой кухней и эногастрономией, а также желающих познавательного и приятного провести время за незабываемым ужином.

ЧТО ВХОДИТ В СТОИМОСТЬ: обычно 4 курса из блюд и 4–5 подобранных к ним вин — и увлекательный рассказ сомелье.



альта ВИНА

Санкт-Петербург

Большой пр. П. С., 33А
Брантовская дор., 3
ТРЦ «Охта-Молл»

NEW!

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 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

Генкиной ул., 42/15

Ошарская ул., 21

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