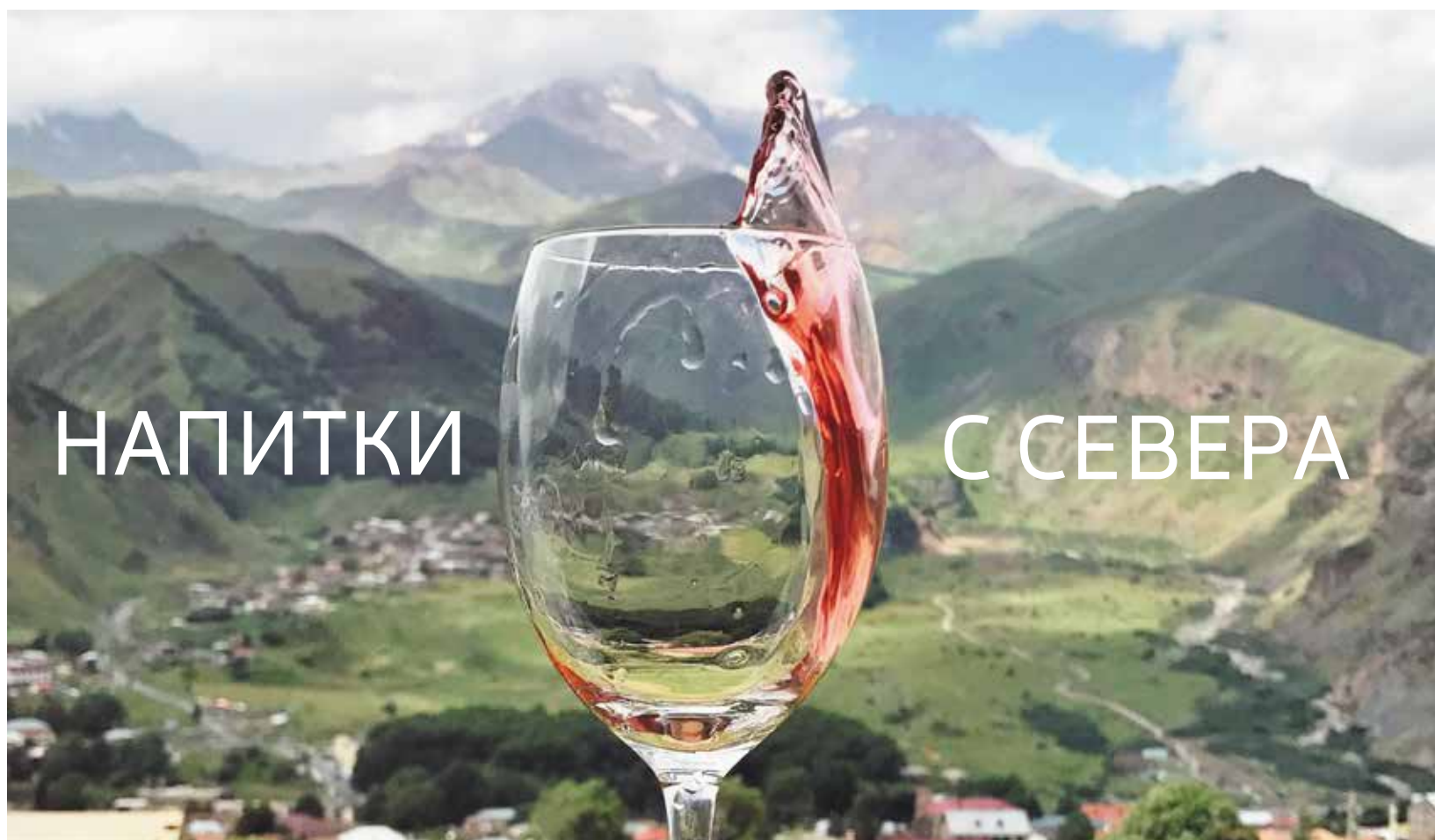


альта центр винных удовольствий **ВИНЬЮС** 18+

альта вина
АКАДЕМИЯ **ВИНА**
Образовательный центр винной культуры



Новости рынка эксклюзивных напитков

! Новинки

коллекции

Альта Вина

Звезды Севера

! Покупательский

гид

Сказки винного

Севера

! Крепкий алкоголь

Медовый.

Рукотворный.

Северный

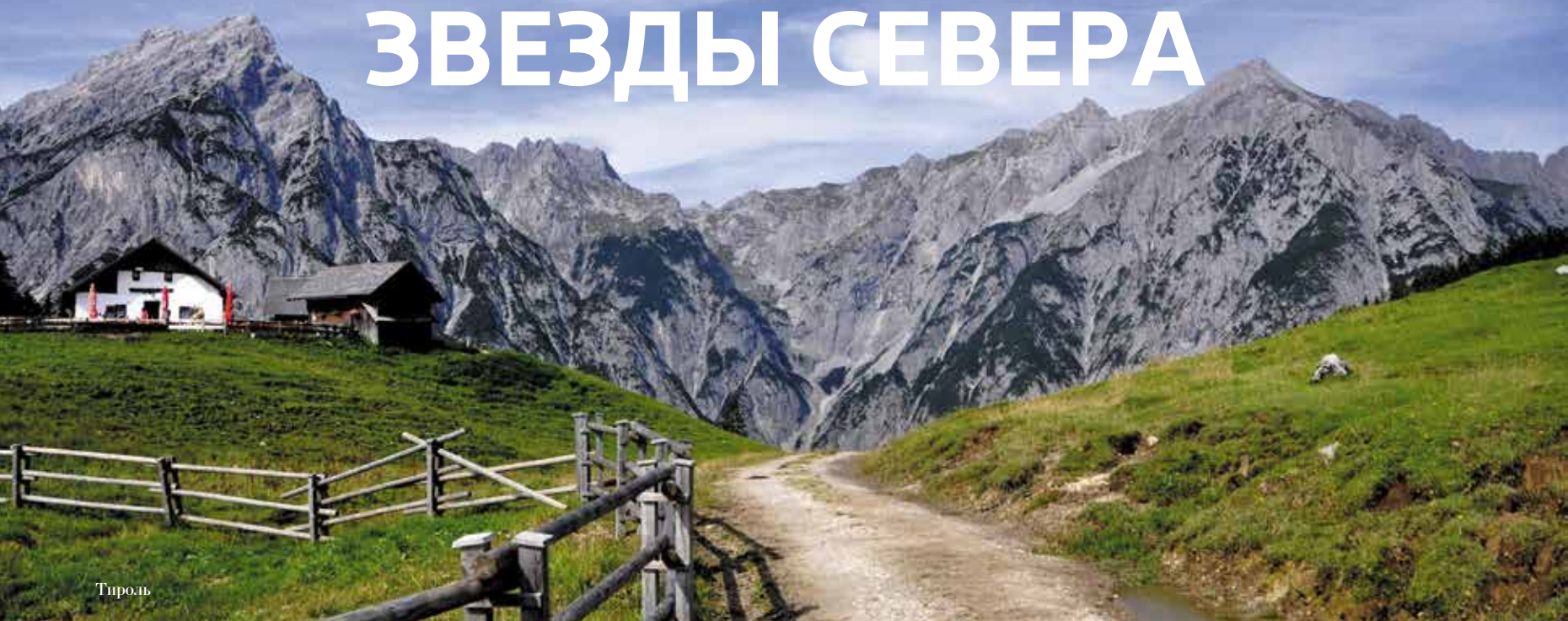
! Академия Вина

Давай уедем в Питер:

за престижным, винным,

британским... образованием!

ЗВЕЗДЫ СЕВЕРА



Тироль

Странные вести приходят с Севера...

Ученые трубят о глобальном потеплении и появлении экстремальных, но постепенно «оттаивающих» винных регионов: то англичане сделают игристое в пику шампанцам, то полякам напророчат блестящее будущее с Рислингом, а то и швейцарцы вскарабкаются с лозой по Альпам на пару сотен метров выше. Австралийцы все еще делают ставку на пылающую от жары Барросу со старыми лозами пряного Шираза, но тасманский Пино Нуар и международные сорта в прохладных австралийских регионах потихоньку «пробираются» в первые строчки мировых рейтингов.

Все самое хорошее рождается в самых неподходящих для этого условиях, ведь для того чтобы стать лучшим, нужно преодолеть себя: слова винодела из Шампани подчеркивают напряженность работы с виноградом в экстремальных условиях и награду, которую вы получаете в бутылке.

Если вы хотите «готовое», спелое, фруктовое вино — делайте ставку на юг.

Если вы желаете почувствовать в вине сложность, достигаемую лозой за ее растянутый из-за холода вегетативный цикл, готовы выдерживать его и медитировать с ним в паре — выберите север.

Классика — в бутылке и в бокале

Мода на оранжи, биодинамику, вулканики — на то и мода: она быстротечна. Мир и оглянуться не успеет, как петнаты запишут в один из стилей, а Нерелло Маскалезе попробуют все от мала до велика.

Шампань, Эльзас, Пьемонт, Тироль, Австрия, Германия, эти и другие страны и регионы сияют в мировой винной короне,

как бриллианты. Северные вина — то, что вне моды: это классика, на которую всегда будет спрос...

...особенно неестественно жарким летом. Поэтому именно в июле в наших винотеках появятся восхитительные белые и будоражащие красные вина из коллекции собственного импорта: да, из лучших северных апелласьонов.

Роскошные замки и лозы долины Луары

Мекка для винного туриста, помимо музея в Бордо или реймских погребов долина реки Луары, раскинувшаяся от атлантического побережья до известняковых терруаров востока.

Вдоволь налакомившись устрицами, загружаем коробку Мюскаде во льду в багажник, запасаемся свежим багетом и козьим сыром и колесим по виноградникам и роскошным луарским замкам (больше трехсот!).

Выбирая для визита винодельню, остановитесь у Фурнье — гранд-дома Луары: семейной компании, всемирно известной своими титулованными Совиньонами.

ДОМ ФУРНЬЕ И СЫНОВЬЯ

Семейная компания, основанная Полем Фурнье

Свыше

в 1950 году **60** гектар виноградников

3 всемирно известных апелласьона для сорта Совиньон Блан: Сансер, Пуйи-Фюме, Менету-Салон

70% вина Экспорт в другие страны мира

100 топ марок Самых узнаваемых Совиньонов мира

Мюскаде

Ищите на этикетке заветную фразу «сюр ли» («выдержанное на осадке»): вино будет не только высококислотным, но и слегка сливочным.

В ароматике — эфемерные намеки на водяные лилии и цитрусы, в остальном — свежая морская вода. Что может быть лучше к устрицам? И да, к мускатным сортам Мюскаде отношения не имеет: своей свежестью нас балует северный сорт Бургундская Дыня (Мелон де Бургонь).

1690 р.

ВИНО
*МЮСКАДЕ
СЕВР И МЕН*
белое, сухое
0,75 л
Франция



Сансер

Сансер — апелласьон «на северных известняках», и это вино относят к семье киммериджских вин (как Шабли) — звучание минералов в симфонии его ароматов сильнее, чем характеристики сорта: едва уловимые нотки свежескошенной травы, крыжовника и смородины. Нет ничего лучше, чем бокал Сансера в сочетании с салатом с козым сыром или с теми же устрицами!

3100 р.

ВИНО
*САНСЕР
БЕЛЬ ВИНЬ*
белое, сухое
0,75 л
Франция



Пуйи-Фюме

Тоже Совиньон Блан, но еще более минеральный, «дымный». Созревшее на осадке, Фюме более сливочное и гладкое, и показывает больше цитрусово-цветочного характера по сравнению с Сансером, но именно грифельные оттенки придают вину некоторой строгости. Породистый Совиньон! К сливочной пасте с морепродуктами, мидиям и белому мясу.

2950 р.

ВИНО
*ПУЙИ ФЮМЕ
ЛЕС ДУ КАЙО*
белое, сухое
0,75 л
Франция



Королевство хрустального Тироля

Поизнесите слово «Тироль». Почувствуйте аромат свежеспеченного яблочного штруделя, пронизывающий холод альпийской ночи, обжигающий жар фондю и ледяное дыхание Гевюрцтраминера или тирольского пива.

Альто Адидже, или Южный Тироль, присоединился к Италии лишь в 1919 году. Тирольцы говорят на нескольких языках, ходят в готические храмы и выращивают на минеральных почвах автохтонные и международные виноградные сорта для производства и продажи

вин из которых «сбиваются» по австрийской традиции в крупные артели — винные кооперативы.

Одноименный со столицей Тироля кооператив, Кантина Больцано, знает, как впечатлить! Их погреб на 20 тысяч квадратных метров особенно эффектен ночью: уходящий вглубь земли, на поверхности он светится огромным виноградным листом с прожилками, обволакивающим здание-куб. Внутри — настоящая «космическая станция», с новейшим оборудованием, винотекой «Винариус» и дегустационными залами с умопомрачительными видами на Альпы.

Пино Гриджо

Все еще считаете Пино Гриджо незатейливым итальянским вином? Именно на севере Италии, в субальпийском климате, возделанный на лучших каменистых терруарах, этот сорт дарит изысканные и сложные вина: дымные, мощные, медово-яблочные. И к фруктам, и к рульке, и к трюфельной пасте: пробуем Пино из серии Классик от Кантины Больцано!

1890 р.

ВИНО
*ПИНО
ГРИДЖИО
БОЛЬЦАНО*
белое, сухое
0,75 л
Италия



Совиньон Блан Мок

Топовый Совиньон из линейки «селекшн» воплощает идеальное соприкосновение минеральных почв, тирольского климата и сорта.

Собранный вручную и выдержанный в стали, Совиньон экспрессивен, но укрощен: изысканные ароматы бузины, самшита, кремния и спелых персиков обещают наслаждение вкусом, мощным и полным. Выбирайте это вино к стейку из лосося, спарже и козым сыром.

2600 р.

ВИНО
*СОВИНЬОН
БЛАН МОК
БОЛЬЦАНО*
белое, сухое
0,75 л
Италия



Пино Неро Ризерва

Капризный Пино Неро, обожающий северные виноградники и перепады температур для накопления особо тонкой ароматики, обосновался в Тироле примерно столетием назад. К утке, говядине, оленине? Пино Неро, выдержанный во французском дубе, динамичный, яркий, с шелковистыми танинами и букетом болотных ягод, корицы и пряных трав.

Что будет модно пить этим летом? Северную классику, проверенную временем!

4100 р.

ВИНО
*ПИНО НЕРО
РИЗЕРВА
БОЛЬЦАНО*
красное, сухое
0,75 л
Италия



КАНТИНА БОЛЬЦАНО

1908 год

30 фермеров основывают винодельню на курорте Грис

2018 год

Создание нового винного завода: уникального архитектурного памятника, встроенного в окружающую среду

Сегодня

224 члена кооператива Кантина Больцано

340 гектаров

Лучших виноградников Больцано на высоте от 200 до 1000 м над уровнем моря



Девиз кантины:

«Делать хорошие вина — это ремесло. Делать великие вина — это искусство»

Сказки винного Севера

Нежась на белоснежном песке средиземноморского пляжа или у балтийского берега, вы, утомленные солнцем летнего отпуска, все чаще подумываете о том, что мягкий снег, минус и пейзажи Исландии – не так уж и плохо?

Всему свое время: наслаждаться жарким июлем легче с бокалом вина – охлажденного, белого и непременно северного!

Что же выбрать? Раскрываем тент от солнца и окунаемся... нет, не в море: в сборник северных винных сказок!

Пять братьев из Эльзаса

В сказочном северном краю, в уютной колыбели между горами Вогезы и рекой Рейн, нежится малыш Эльзас: регион, славящийся на весь мир ярмарками, пряничными городками, фуа-гра и лучшими северными винами из благородных сортов!

Незаслуженно обиженный (неблагородный сорт!) младший братец благородной четверки Пино Блан — самый работающий: тут вам и креманы, и сухие, и сладкие вина. Не верите? Откупоривайте флейту от органика Бернара: сахарная вата, грушевый штрудель, масло, минералы и плодовая свежесть во вкусе! И крестьянской еды не стесняется: как сладостно запивать колбаски, свинину, даже окрошку!

Тут и сказке — не конец: кому же достанется эльзасский трон? У младшего Пино все впереди!

ВИНО
ПИНО БЛАН
ДОМЕН
ЖАН-МАРК
БЕРНАР
белое, сухое
0.75 л
Франция

1470 р



Белая Королева и Морская Колдунья

Белой Королеве Шардоне покорился Золотой Склон в Бургундии. Столетия при монастырях, восхождение при Карле Великом, общепризнанная слава.

Шабли была сослана своей старшей сестрой севернее, на бывшее дно древнего Океана, отступившего на запад и обнажившего известняки. Обогреваемая кострами, лоза оттаяла и подарила утонченное Шардоне: вино, благоухающее морской водой, мокрыми камешками, цитрусами, травой после дождя и взбитыми сливками.

В конце XX века некий волшебник смастерил быстролет, на борт которого робко ступила Шабли в сопровождении ящичков с устрицами, переложенными льдом. С тех пор в мире только и разговоров было, что об Океане и Шабли. Колдовство? Не иначе!

ВИНО
ШАБЛИ
белое, сухое
0.75 л
Франция

2330 р



Венецианский Волшебник

Само рождение шампанского окутано легендами: виноделам Средневековья пузырьки казались происками дьявола! Времена изменились, ученые разложили по полочкам процесс брожения, виноделы научились укрощать фурию: сказка обернулась былью.

Волшебника, изобретателя более быстрого способа производства игристого, звали Мартинотти. В один миг венецианские trattorie наполнились бурлящим

ИГРИСТОЕ
ВИНО
075 КАРАТИ
ПРОСЕККО
белое, сухое
0.75 л
Италия

1230 р



напитком, которым в сопровождении закусок-чикетти наслаждались все!

Откупориваем стильный Просекко от Пьеры Мартцеллоццо: пена будней, фейерверк карнавала, фруктовый бриз, свежесть, молодость.

Чья-то грустная маска у стойки бара Чиприане (метод придумал итальянец, а патент получил француз Шарм!). Вы ли это, волшебник Мартинотти? Чин-чин!

Принцесса Гавия

Каждый сомелье расскажет Вам легенду о Гавии, дочери Короля из альпийского Пьемонта, полюбившей Циркача и сбегавшей с ним от отца. Златовласая Гавия и Циркач попали в руки войска короля, но, пораженный стойкостью влюбленных,

ВИНО
ГАВИ
ЛА БОЛЛИНА
белое
полусухое
0.75 л
Италия

1390 р



начальник стражи укрыл их в замке, где они и дождался прощения монарха.

Говорят, Циркач виртуозно катался на моно- и бицикле по тонкому канату, натянутому между крышами, чем и покорила Гавию.

Гави от Ла Боллина запечатано в бутылку со старинным бициклом на этикетке! Аристократичное, но нежное. Кислотное, но сбалансированное. Ароматы горьких лекарственных трав и сладкого миндального молочка — как любовь и как жизнь. И да, это самое модное из северных итальянских вин современности!

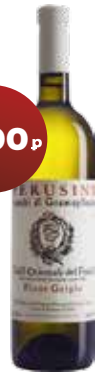
Далеко-не-маглы из Фриули

Йошко Гравнер и полчища его «учеников» делают белые вина... оранжевыми, колдуя над горшками, вкопанными в землю. Маги-полукровки на границе Словении и Италии вкапывают лозы в камни и выдерживают вина в пещерах. Джакомо Перусини на этикетки своих вин помещает змею в гнезде, и это не шутка про наследника Слизерина, а символ его семьи.

Фриули — магический регион Италии, где налево пойдешь — оранж в баре Косого переулка найдешь, направо пойдешь — лучший Пино Гриджио приобретешь: хрустящая кислотность, сливочная текстура, персики, груши. Это вино так и просится к экзотическому салату!

ВИНО
ПЕРУСИНИ
ПИНО ГРИДЖО
белое, сухое
0.75 л
Италия

2100 р



Все еще думаете, что Пино Гриджио — вино для простаков? А не желаете ли немного северной магии из Фриули?

Загадочные Баски

Ондарраби Сури и Ондарраби Бельца — звучит не хуже «экспекто патронум», а ведь это — автохтонные сорта винограда, из которых самый загадочный из всех пиренейских народов, баски, говорящие на инопланетном языке эускара и носящие беретки, делают невыносимо прекрасное, зубодробительное кислотное, истинно северное — белое вино, благоухающее цитрусами и белыми цветами, минеральное, раскалывающееся льдинками на языке и влекущее к анчоусам, креветкам, тунцу, лососю и прочим рыбным тапасам.

Если вы любите неразгаданные тайны и дальние странствия, а пробовать сказочную экзотику — одно из ваших увлечений: Зури! Истинный баск!

2290 р

ВИНО
ТЧОМИН
ЭТЧАНИС
белое
полусухое
0.75 л
Испания



Новое хобби Русалочки на Краю Света

Кто мастерит дизайн этикеток для Альбариньо, культового белого сорта с севера Пиренейского полуострова, испанской Галисии, — края света, где скалы обрываются прямо в Атлантику?

С тех пор как винолюбы всего мира прознали о лучшем «рыбном» вине, а сомелье вклеили в меню побочально по десятку позиций рядом с салатами из осьминога или пиццей «ди маре», облик бутылок стал меняться со скоростью цунами.

Корабли. Волны. Морячки в тельняшках. Осьминоги. Трезубец Папы. Ракушки. Видите на полке синее море и белую пену, а на ужин у вас — паста с креветками или азиатчина? Выберите Корал до Мар: морское, солоноватое, свежее, цитрусово-леденцовое.

Мы же догадались, кто так сказочно рисует ракушки?

1190 р

ВИНО
КОРАЛ
ДЕ МАР
белое, сухое
0.75 л
Франция



Немецкие Алхимики и Король Севера

Золота Германии — это не клад в Рейне и не залежи драгоценного металла, выплавленного Немецкими Алхимиками в Средневековье.

Истинные алхимики — это виноделы: от средневековых монахов до современных традиционалистов, органиков и биодинамистов (насчет «магических» практик последних и не поспоришь).

Первые «создали» Рислинг: маленькие золотые грозди-капли на лозах на крутых склонах Рейна и Мозеля, вторые — сделали его Королем Севера.

Мед, цукаты, абрикосы, спелые мандарины, сверхщедрая кислотность и белое золото в бокале: таков сказочный Домдешан Рислинг из Рейнгау.

Наполняем бокал сказочным Рислингом: за Короля Севера!

1850 р

ВИНО
ДОМДЕШАН
ВЕРНЕР
РИСЛИНГ
ТРОКЕН
белое, полусухое
0.75 л
Германия



Медовый. Рукотворный. Северный

Туба, созданная для хрустального декантера виски The Balvenie Fifty: Marriage 0962 из сорока восьми слоев грецкого ореха и двух слоев латуни, похожа на магическую шкатулку-криптекс*, хранящую древнюю тайну, а изящный латунный сертификат — на тотем-волчок из фильма «Начало»**: в пору крутануть его, плеснув в бокал драгоценный виски и... погрузиться в сон? Очнуться ото сна?

Для Дэвида Стюарта, главного мастера винокурни Балвени вот уже на протяжении 55 лет, создание пятидесятилетнего релиза — реальность: лишь опытный купажирист смог отобрать спирты для «женитьбы», искусно смешав четыре разных виски бурбонной выдержки и экстремальных значений крепости, вкуса и возраста.

0962 — это код: месяц и год, когда Дэвид Стюарт присоединился к компании

Вильям Грант и Сыновья. Магический сплав крепости 41.6%, ароматов ирисок, цитрусового мармелада, кленового сиропа и верескового меда, яркого и пряного вкуса и артизанальной упаковки, — лучшая награда для Мастера и Создателя.

Раз — и вы «вскрываете» тубус-криптекс, созданный масте-

ром по дереву Сэмом Чиннери. Два — достааете хрустальный декантер ручной работы шотландских стекольщиков, силуэт которого, как и все бутылки Балвени, напоминает медный перегонный куб винокурни. Три — только вы, бокал и драгоценная жидкость, The Balvenie Fifty.

Порой границы определяем мы сами: чтобы сон стал реальностью нужно начать осуществлять свою мечту наяву...

«Щепотка» истории: как все начиналось

...как сделал Уильям Грант, купивший после двадцати лет работы на винокурне Мортлах участок земли в долине реки Фиддик. И уже через год, в 1887 году, с его завода Гленфиддик («Оленья долина») была выпущена первая партия дистиллята, который хоть и ценился за чистоту, но шел на продажу для купажированного виски.

Узнав, что кто-то из предпринимателей нацелился на участок в долине Фиддик, Грант опередил его и выкупил дом Балвени: постройку, сложенную из камней полуразрушенного старинного замка, которая стала первой солодильней в новом предприятии Гранта.

В 1898 году, потеряв контракты на продажу спиртов для купажей из-за кризиса перепроизводства, Уильям принял историческое решение: выпустил купажированный виски под своей маркой — Грантс. Спирты винокурни Балвени играли роль «рабочей лошади» — вплоть до 1980-х, когда в моду вошли синглмолты.

Самый Медовый Синглмолт и Повелитель Виски

Это сегодня Гленфиддик — самый популярный односолодовый, Грантс — один из самых любимых купа-

жированных виски в мире! А Балвени — уникальный солодовый виски ручной работы. Понадобились годы работы и создания репутации: тут одной чистой воды или отборного зерна было мало.

Люди, люди и еще раз люди: вот кто создал виски Балвени. Фермеры, медники, дистиллеры, бондари. Так было со дня поступления на работу на винокурню в 1962 году Дэвида Стюарта: «крепкого парня», через двенадцать лет работы ставшего мастером купажа для всех брендов компании. И с тех пор, за исключением новых кубов и помещений, ничего не изменилось.

«Балвени не следует за трендами, мы всегда делаем виски в своем традиционном стиле. Просто здесь виски делают по старинке, как раньше, это практически ручная работа», — говорит Дэвид Стюарт. И продолжает: «...Если говорить об индивидуальном стиле Балвени, то это медово-фруктовый аромат с нотками ванили и цитруса, который в большой степени формируют бочки из американского дуба. Конечно, дополнительная выдержка в бочках из-под хереса, рома, порто добавляет нюансы — появляется пряность, имбирь, корица, боле темный цвет, но основа не пропадает».

Обезьяны, бочки, ангелы, собаки и можжевельник: так в чем уникальность Балвени

Во-первых, сегодня Балвени является одной из немногих шотландских винокурен, выращивающих собственный ячмень.

Во-вторых, у винокурни, единственной в шотландском Нагорье, есть токовая солодовня, в которой прорастающий ячмень вручную переворачивают лопатами для подготовки к сушке. Слышали про виски Манки Шолдер, или Обезьянье плечо? Речь о профессиональной деформации плеча у таких рабочих.



ФАКТЫ О БАЛВЕНИ

Компания: Вильям Грант и Сыновья.

Год основания: 1892 год.

Мастер купажа: Дэвид Стюарт, с 1974 года.

Концепция: рукотворный виски уникального стиля, различающийся сортами: выдержки, возраст, купажирование.

Стиль: «Самый медовый виски» (М. Джексон, эксперт).

7210 Р

ВИСКИ
БАЛВЕНИ
КАРРИБИЕН
КАСК
14 ЛЕТ
43%, 0,7 л
Шотландия



14530 Р

ВИСКИ
БАЛВЕНИ
ДАБЛВУД
17 ЛЕТ
43%, 0,7 л
Шотландия



21800 Р

ВИСКИ
БАЛВЕНИ
ПОРТ ВУД
21 ГОД
40%, 0,7 л
Шотландия





ДМИТРИЙ ЧЕРКАШИН — бренд-амбассадор виски Балвени в России, компания «Вильям Грант и сыновья».

Увлечения: путешествия и виски.

Миссия: общение о виски с теми, кому это интересно.

Мечта: она сбывается — соединить работу с хобби и работать с очень сложным и качественным продуктом, продуктом с историей, харизмой, наследием, душой: это все есть в Балвени.

Виски для него: это люди, история, эмоции, путешествия.

О Балвени: это самый рукотворный виски. Балвени — одна из немногих винокурен в Шотландии, где выращивают собственный ячмень, где сохранились солодовни токового типа, где работают штатные бондари и медник, изо дня в день следящие за состоянием бочек и кубов, и самый опытный мастер, отвечающий за вкус самого медового односолодового виски Дэвид Стюарт.

Виски, к которому постоянно хочется возвращаться: Балвени Даблвуд 12 лет.

Самый запомнившийся бокал виски в жизни: Балвени 0962 50 лет.

В-третьих, над кубами (форма и размер которых играют важнейшее значение для качества и стиля спиртов для виски) «колдует» личный медник Деннис МакБейн, работающий на Балвени с 1958 года. Никто не спорит с Деннисом, когда после профилактических работ он варит в кубах ветки можжевельника: если этого не сделать, спирт получится «не такой, каким должен быть»!

В-четвертых, на винокурне есть своя бондарня. Шесть мастеров и их подмастерья разбирают, ремонтируют, собирают, обжигают бочки. Подмастерье обучается 5 лет. А потом сдает экзамен: собирает на время пятисотлитровую хересную бочку. Если бондарь справляется с экзаменом, его измазывают смолой, посыпают опилками и катают в бочке по двору, но наутро он — Мастер.

На совместных с Гленфиддик складах хранится около миллиона бочек! Самих складов 46 — чтобы обезопасить себя в случае пожара, а вот от «набегов ангелов» никак не спастись: ежегодные испарения («доля ангела») составляет около 2% виски в год.

В-пятых, купажи Балвени созданы уникальным профессионалом — уже известным нам Дэвидом Стюартом, одним из самых опытных мастеров купажа в Шотландии. Он был первым, кто придумал «финиширование» — краткосрочную дополнительную довыдержку виски (в бочках из-под хереса, а затем и порто, рома, мадейры) для придания дополнительных вкусо-ароматических характеристик.

Ну и что-то там было еще про собак? Собака — лучший друг человека, и так называли подвешенную «на поводок» металлическую трубку, которую легко можно было наполнить на заводе виски и незаметно вынести под штаниной. Теперь хитрое изобретение рабочих — подспорье для туристов: с помощью нее можно набрать себе виски из бочки (со склада № 24), наклеить на бутылочку этикетку и забрать к себе домой.

Но рекомендуем подольше задержаться на Балвени: экскурсия на этой винокурне признана многими авторитетными изданиями одной из самых увлекательных!

Что в конечном итоге самое главное в виски и что влияет на его характер?

Вода? Качество ячменя? Перегонка? Выдержка?

Все это имеет значение, но лишь навыки и вкусы людей, работающих на производстве, сохранение ими традиций и рукотворных процессов создают виски Балвени.



Какой из Балвени

Коллекция Балвени включает в себя сорта синглмолтов высочайшего качества, от 12 лет и старше, в бесконечных комбинациях купажа. Они уникальны, но в каждом присутствует богатая роскошная мягкость и великолепная медовая сладость, характерная для марки Балвени.

Как пить и какой выбрать?

Совет от Дмитрия Черкашина, бренд-амбассадора Балвени в России: если вы хотите серьезно понять конкретный сорт виски, то наполните бокал и с этой порцией проведите целый день, иногда пригубляя и вдыхая его аромат. Вы его поймете и запомните на всю жизнь.

Совет от Дэвида Стюарта: в рекомендациях — комнатная температура, капля воды для «пробуждения» — для виски возрастом 12, 14, 15 лет (более старый виски от 21 года уже смягчен) и все. Остальное — решать вам: как аперитив, дигестив или за сытным обедом (вариаций блюд множество: от стейка или каре ягненка до лимонных пирогов и шоколадных десертов).

Просто выберите свой Балвени!

*Криптекс — неологизм Дэна Брауна, придуманное автором для книги «Код да Винчи»: шкатулка-хранилище для сокрытия секретных сообщений (местонахождения Грааля).

**Тотем (фильм «Начало», Кристофера Нолан, 2010 г.), — предмет, позволяющий определить реальность происходящего: не находится ли хозяин тотема в чьем-нибудь сне (тотемами героев фильма были оловянный волчок, латунный шахматный слон, игральная кость).



5410 р

ВИСКИ
БАЛВЕНИ
ДАБЛВУД
12 ЛЕТ
40%, 0,7 л
Шотландия



8600 р

ВИСКИ
БАЛВЕНИ
ПИТ ВИК
14 ЛЕТ
48%, 0,7 л
Шотландия



7470 р

ВИСКИ
БАЛВЕНИ
СИНГЛ
БАРРЕЛ
12 ЛЕТ
47,8%, 0,7 л
Шотландия

Давай уедем в Питер: за престижным, винным, британским... образованием!

Счастливики те, кто составляет исключение и живет близ Невского или линиях Васильевского острова, а может, работает с видом на Казанский? Лично мы, пробираясь сквозь толпы восхищенных туристов, проделав путь с окраин, в сотый раз любуясь Ростральными колоннами и Петропавловской крепостью, с удовольствием обучаемся винным премудростям в нашем дегустационном зале на проспекте Добролюбова, дом 3, с бокалом кавы в руке и с предвкушением летнего пикника на набережной.

Что и говорить, наши студенты тоже в восторге от локации: все в шаговой доступности, поэтому окрестные «маст си», музеи и рестораны часто подвергаются «набегам» винных академиков. Особая каста «везунчиков» — академики иногородние: приехав на интенсивные курсы и поселившись неподалеку, они умудряются за несколько дней научиться и Совиньон Блан от Шардоне отличать (и новозеландский Совиньон от Сансера, кстати), и насыщенную культурную программу пройти!

Всем, кто давно хотел «начать разбираться в винах» (законодательство, сорта, страны и регионы, стили), а также тем, кто планирует продолжить образование после школы сомелье, только в этом июле и только в Академии Вина предоставляется уникальный шанс: пройти ступень WSET 2 и получить престижный британский диплом, открывающий путь к продолжению международного образования в винной сфере!



Почему шанс уникальный? Дело в том, что британцы пошли по пути разделения программ, и с 1 августа 2019 года квалификация WSET 2 будет касаться только вина (без крепкого алкоголя): WSET Level 2 Award in Wines.

Что до дегустационных образцов: сети от Академии Вина — одни из лучших в Петербурге, подобранных с учетом британской программы (типичность) и от известных импортеров (как узнаваемые бренды, так и новинки мирового рынка).

«Прокачаем» себя и июль девятнадцатого? Ждем именно вас среди новых винных академиков!



ЧТО? Курс WSET Level 2 Award in Wines and Spirits.

КОГДА? 26–28 июля 2019 года.

ГДЕ? Профессионально оборудованный и обновленный зал для дегустаций в образовательном центре Академии Вина, в историческом центре Санкт-Петербурга (проспект Добролюбова, дом 3).

СКОЛЬКО ДЛИТСЯ ОБУЧЕНИЕ? Курс предполагает интенсивное «погружение» в предмет: 3 дня с 10:30 утра до 18:30 вечера.

ТЬЮТОР? Антон Назаров, преподаватель WSET со стажем.

ЯЗЫК ИЗУЧЕНИЯ? Русский.

СТОИМОСТЬ? Полная информация по стоимости обучения на сайте wine-academy.com или по телефону **(812) 677-66-68**.

СКИДКА? Для клиентов сети винотек Альта Вина при записи и оплате с 1 по 21 июля 2019 года **предоставляется скидка 10%**.

КОГО МЫ ЖДЕМ НА КУРС WSET? Абитуриента, достигшего возраста 18 лет: новичка, желающего получить качественную базу основных знаний в мире вина и дегустационный опыт, или специалиста — для систематизации теоретического багажа и улучшения практических навыков.

КУРС ДОСТУПЕН ТОЛЬКО ПЕТЕРБУРЖЦАМ? Нет. Программа WSET — это удобный трехдневный интенсив, на который часто приезжают за престижным образованием студенты из других регионов и стран.

ЧТО ДАЛЬШЕ? Обучение предполагает дальнейшее развитие — получение диплома WSET 3 (язык изучения: английский), но применение своим знаниям и навыкам вы найдете уже после окончания WSET 2.



А знаете ли вы, что?.. 24 июля — ДЕНЬ ТЕКИЛЫ

Лайм, соль, холодный шот... Многие познакомились с текилой именно так: не случайно эта горячая южноамериканка считается «клубным» напитком.

На родине ее запивают фруктово-овощным коктейлем со специями, сангритой, и разбираются в сотнях ее стилей. Отметим жаркий июль текилой

в чистом виде, маслянистой и ароматной, или смешаем клубничную Маргариту? Для любых целей идеально подойдет текила Легенда Милагро Сильвер.



2280 р

ТЕКИЛА
ЛЕГЕНДА
МИЛАГРО
СИЛЬВЕР
40%, 0,75 л
Мексика

Цена действительна с 01.07 по 31.07.2019 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

Лактинский 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 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



Санкт-Петербург

Добролюбова пр., 3

wine-academy.ru

wineacademy

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.