

альта центр винных удовольствий **ВИНЬЮС** 18+

альта вина
АКАДЕМИЯ ВИНА
Образовательный центр винной культуры



Лето
НОВЫХ
ВПЕЧАТЛЕНИЙ

Новости рынка эксклюзивных напитков

І Покупательский гид

Лето во французском стиле

І Винная география

«Если есть на свете рай...»: винное путешествие по Краснодарскому краю

І Напитки покрепче

На природу – не только с вином!

І Академия Вина

Мои знания – моя крепость

Лето во французском стиле

Уезжаете ли вы на уик-энд за город или остаетесь — не так важно, если удастся собрать приятную компанию, подобрать отличное вино и правильные закуски! Ловим момент и встречаем лето изысканно: с нашими лучшими французскими винами!

Когда «душа просит праздника!» Шампанского? Кремана!

Кир Рояль — знаменитый королевский коктейль Бургундии, легко пьющийся в душные вечера или на жарких вечеринках. Нужно просто заморозить бокалы-флейты, капнуть от души душистого ликера Крем де Кассис, разбавив его... да-да, креманом: игристым французским вином, произведенным по технологии шампанского, но за пределами Шампани.

Хотите отпраздновать что угодно, да хотя бы лето: скорее бросайте в обледеневший кулер креман от знаменитых бургундцев Колен Буриссе!

Стильная бутылка с золотой этикеткой — раз. Блан де блан, или стопроцентный Шардоне, — два. Ароматы: зеленого яблока с ножа, дюшеса и свежеспеченного

1750 р*

**ИГРИСТОЕ
ВИНО**
**КРЕМАН
ДЕ БУРГОНЬ
КОЛЕН БУРИССЕ**
белое, брют
0.75 л
Франция



штруделя — три. Сложный и яркий вкус с превосходной игрой пузырьков — четыре. Идеален в чистом виде и в коктейлях — пять.

Повод для праздника и кремана — лето!

Свежего и холодненького на аперитив? Рислинг!

Разбудить утром и освежить вечером? Возбудить волчий аппетит? Очаровать ароматикой цитрусов и слегка шокировать тонами бензина? Показать все свое королевское величие, оставаясь скромным и гастрономичным?

Это все о нем — о Рислинге.

Насладитесь лучшим органическим Рислингом, выдержанным 10 месяцев на осадке, от семейной компании Жан-Марк Бернар, одного из самых модных производителей французского Эльзаса!

В бокале — апельсины, лимоны, травы, поднимающиеся ледяным ароматным вихрем, чуть оттененные нотками школьной стиральной резинки. Вкус полный, яркий, с хрустящей кислотностью и долгим послевкусием.

Улитки? Креветки? Руккола? Сыры? Запеканка из овощей? Все, что угодно, под Рислинг!

Рислинг со старых лоз от Бернара — настоящий «органик» в вашем бокале!

1490 р*

ВИНО

**РИСЛИНГ
ВЪЕЙ ВИНЬ ДОМЕН
ЖАН-МАРК БЕРНАР**
белое, полусухое
0.75 л
Франция



Мечты о море и морепродуктах? С Пти Шабли!

Карты ресторанов с морской кухней манят охлажденными винами и дымящимися кастрюльками с мидиями, напоминая о томном вечере на Лазурном побережье? Ваша мечта — окунуться в отпуск и море с головой, но: работа, дела, город...

1590 р*

ВИНО
**ПТИ ШАБЛИ
ДОМЕН
ДЮ ШАРДОННЕ**
белое, сухое
0.75 л
Франция



1450 р*

ВИНО
**БУРГОНЬ
ШАРДОННЕ
КОЛЕН
БУРИССЕ**
белое, сухое
0.75 л
Франция



Все, что нужно для жаркой морской вечеринки, легко купить в ближайшем рыбном! А вот что выбрать из вина?

Шампанское? Луарский мюскаде? Остромодный Альбариньо из Испании, манящий пестрой этикеткой в тельняшке? Ставьте на Францию и Пти Шабли, «младшенького» в большом апелласьоне Шабли!

Луговые травы, садовые цветы, цитроны, меловые камешки! Свежо, кислотно, минерально — то, что нужно и к улову с устричной фермы, и к салату с креветками, и к сливочной пасте с вонголе.

Перенестись в мечтах к морю? Нет ничего проще: выбирайте и охлаждайте Пти Шабли!

Классика жанра — Шардоне

Когда устали от ароматных белых вин, Рислингов, оранжей и даже автохтонами вас не впечатлить?

Выбирайте классику жанра — Шардоне, но обязательно северный, сложный в своей кажущейся простоте.

Бургундия — «желудок» Франции: сколько здесь сыров, мясных деликатесов, ликеров, а уж про бургундские вина разговор особый!

Открываем, охлаждаем, медитируем: салат из картофеля с осьминогом дополняем бокалом Шардоне, минеральным, кислотным, жасминовым,



но пленяющим послевкусием эклера со сливками в обсыпке из поджаренных лесных орешков.

Тот случай, когда вино сделает ваш вечер за вас! Нежный июнь с нежным бургундским!

Вино к летнему шашлыку: только Бордо!

Не так важно, владеете ли вы домашним грилем или выезжаете на природу с ветерком и полными ведрами замаринованного мяса. Бутылка, а то и коробка отличного Бордо выручит всегда!

Старые лозы на лучших почвах в сочетании с выдержкой в новых бочках создают невероятные фантастические вина из винограда двух сортов: мужественного, сурового Каберне Совиньон и более мягкого Мерло.

Сладкие и густые ароматы темной сливы и черной смородины дополнены нотками кожи и специй. Вкус мягкий, с бархатистыми танинами и долгим послевкусием: то, что сомелье прописал к вашему шашлыку!

С Шато ле Бертран в загородный шато!



ВИНО ШАТО ЛЕ БЕРТРАН
красное, сухое
0.75 л
Франция

Ответ Новому Свету — мощный Кот де Руссильон

Вы давно покорились новосветским красным фруктовым бомбардирам: чилийскому Каберне, Пинотажу из ЮАР, аргентинскому Мальбеку?

Мясо на гриле — ваше коронное блюдо, а черничный соус по бабушкиному рецепту, подаваемый к ребрышкам, из последних сил соперничает в густоте с тем вином, которое вы разливаете себе и гостям?

Думаете, что Франция долго (в плане выдержки: пока это вино «дойдет» до готовности в бутылке), водянисто и дорого?

Попробуйте Анри Будо — руссильонский южный дуэт из Сира и Гренаша, мощный, но удивительно сбалансированный. Густо льется в бокал, благоухает черникой, рябиной, малиной, поджаренными на костре, вкус округлый, танинный и перечный.

Жирные гусиные паштеты, гриль, ягодные соусы, дичь!

Прохладным вечером греемся с бокалом неукротимого Руссильона!



ИГРИСТОЕ ВИНО АНРИ БУДО
красное, сухое
0.75 л
Франция

Красное в сиесту? Легко!

В обеденный зной можно и нужно выбирать: между охлажденным белым или легким ягодным красным?

Выбираем яркое и насыщенное, но сочное и молодое: Франция, север долины Рона, Сира!

Сира массивен и перчен в своем южном проявлении. Здесь же, на севере, в апелласьоне Кроз-Эрмитаж он получается диковатым, но мягким, с интересными акцентами на древесных нотках, перце и черных ягодах. Отлично с колбасами, выдержанными сырами и мясной пастой.

Пьется очень легко! Бокал за бокалом, и вот вы уже жизнеутверждающе отправляетесь на кухню с рецептом болоньезе в планшете. Сиеста есть сиеста, а обед с вином по расписанию!



ВИНО КРОЗ ЭРМИТАЖ КОЛЕН БУРИССЕ
красное, сухое
0.75 л
Франция

Сезон розе?! С розе из Прованса!

«Real men drink pink!» — давно кричат по всем уголкам прогрессивной Европы флаги Барби, розовые боа и прочие новомодные атрибуты, доказывающие: розовое вино не только для девочек!

В сильных мужских руках тонкие бокалы с розе точно привлекают внимание! Тем более в жаркий июньский день, когда любимая красная Рибера слишком «тяжела», да и на столе свежие салаты и ягоды. Что, кроме розе?

Что выбрать? Нежное итальянское из Неббиоло? Игристое цветочное розе? Или дерзкий австралийский Гренаш, почти фиолетовый, танинный и сочный?

Наш совет: французская классика и модная штучка два в одном, от Сен Тропе до Лос-Анджелеса!

Нежный цвет поджаренного персика, ароматы сливок и ягод, узнаваемый провансальский вкус — клубника на подтаявшем рожке ванильного мороженого... Охлаждаем до 10 градусов по Цельсию: готово! Пару составят: суши, креветки и раки на ледяном плато, на десерт клубника в сливках.

Розе — это наслаждение жаркими июньскими деньками!



ВИНО ПРОВАНС РОЗЕ М ДЕ МИНЮТИ
розовое, сухое
0.75 л
Франция

Французские Будни



ПОКУПАЙТЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА И ПОЛУЧАЙТЕ ПРИЗЫ



Акция проводится с 01 по 30 июня 2019 г. Подробности уточняйте в винотеках Альта Вина* и на сайте altavina.ru

*Цена действительна с 01.06 по 30.06.2019 г. Скидка по дисконтовой карте не действует.
**Настоящие мужчины пьют розовое!

«Если есть на свете рай...»: винное путешествие по Краснодарскому краю

Из Тамани в Геленджик

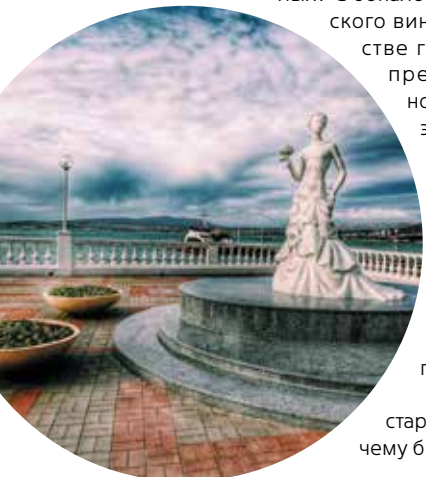
Далеко не новый, но начищенный по случаю до блеска папин Москвич, выгнанный из гаража поутру. Озабоченный папа, обсуждающий что-то с дядей Витей, который прервал партию в домино. Суетящаяся у зеркала мама, без конца вздыхающая (да-да, заграничный купальник, который «доставали» с таким трудом, выцвел!). Кряхтящий багажник, распираемый от термосов, бутербродов в фольге, канистр, чемоданов с платьями, шортами, ракетками, мячиками... Заднее сиденье, откинутое и превращенное в «ложе», специально для нас, мелких — путь предстоит долгий!

Мы едем на море! Эх, «мои восьмидесятые»!

Анапа, Сочи, Крым... Эти курорты манили нас ласковым солнцем и теплым морем в детстве, обещая незабвенный сезон в Артеке или Орленке (куда было не так-то просто достать путевку и куда мы уезжали зареванными от разлуки с родителями, но откуда не хотели возвращаться) или отдых всей семьей. На машине, в поездах, на перекладных: долго трястись по советским дорогам, чтобы, наконец, увидеть его спящее в лучах дневного солнца или суровое, побагровевшее на закате — Черное море!

Что мешает сейчас закинуть вещи в чемодан и легкой походкой спуститься с того же четвертого этажа, сесть в такси, десять минут, Пулково, пару часов в небе — и вот он, рай?! Работа, учеба, дела...

А как насчет настоящего путешествия для взрослых? С бокалом отличного российского вина? И с нами в качестве гида-сомелье? Путь предстоит неблизкий, но очень живописный: это Кубань! От загадочной Тьмутаракани (Темрюкский район) к народной здравнице — Геленджик, с остановками в Анапе («искупнуться»), Новороссийске и на лучших виноградниках Семигорья... Выгоняем из гаража старенький Москвич... Почему бы и нет?



Темрюкские красоты: полуостров Тамань

«Тамань — самый скверный городишко из всех приморских городов России», — так начинается знаменитое лермонтовское путешествие, увековечившее скромную станицу, откуда в ясную погоду открывается величественный вид на порт Кавказ и Крым. Скромную ли? Уже две с лишним тысячи лет здесь существуют поселения, называемые по-разному греками, римлянами, турками, казаками...



Кстати, именно греки считали Таманский полуостров входом в царство Аида, с тех пор, как дважды испугались извергавшихся со дна Азовского моря мощных потоков грязи. По всей округе расположено множество грязевых вулканов, соленых озер и лиманов: можно взять на заметку для СПА-тура!

Мы же стартуем от известной еще со времен греческой колонизации Фанагории и живописного поселка Сенной.

В июне поселок расцветает! В стареньких облупившихся киосках, которые казались заброшенными, еще весной вовсю продают мороженое курортникам, море становится теплее, а следуя за ароматом сочного шашлыка, можно дойти до знаменитого ресторана Каберне, где можно отведать лучших кубанских блюд, запивая вином? Игрისტым? Чачей? Коньяком? Кагором? Выбор велик, благо гигант российского виноделия — Фанагория — под боком, на соседней улочке: огромный завод с бондарней (место, где изготавливают бочки, гончарным цехом и даже собственной железной дорогой!

Остановимся на три часа (именно столько нужно на олл-инклюзив экскурсию), чтобы узнать все тонкости производства российского вина, чачи и коньяка, поговорим с главным виноделом — Юрием Ивановичем Узуновым, а заодно увидим, что не боги бочки

обжигают: фанагорийские бочки славятся далеко за пределами Кубани!

В финале дегустации пробуем лучшее вино Центральной и Восточной Европы по версии британского журнала Декантер в 2017 году — Саперави из высшей линейки 100 оттенков красного, наслаждаясь его чернично-фиолетовым цветом и долгим послевкусием... и, преодолевая искушение поддаться кубанскому гостеприимству и съесть еще пару-тройку блюд, не считая десерта, пакуем фанагорийские айсвайны и глиняные магнитики в виде амфор и выезжаем навстречу новороссийским приключениям: курс на юг! И только вдоль моря!



ВИНО
КАБЕРНЕ ФАНАГОРИИ
100 ОТТЕНКОВ КРАСНОГО
красное, сухое, 0,75 л
Россия

Выдержанный 12 месяцев в дубовых бочонках, этот премиальный Каберне источает ароматы ягодной корзиночки из песочного теста, присыпанной ванильной пудрой, а также табака и перца. Яркие танины, сочность чернослива и специи — в бокале. Лучший вариант насыщенного красного вина к особому случаю!

Звонкий детский курорт на Черном море: Анапа

В первых строчках рейтингов — анапские винодельни Гай Кодзор и Гостагай, а в первой строчке лучших курортов для детей — Анапа!

«Мы в Анапу!», — говорила одноклассница Светка и закатывала от удовольствия глаза, а возвращалась черная, как уголек, со светыющимися на фоне загара бирюзовыми глазами. И все ей завидовали. Эх, море!

Мы в Анапу!

Утром в Гай Кодзор: убедиться, что их

роза — ну никак не хуже

Прованса!

А вечером,

после пляжа

и променада,

запить жаркое

бокалом ягодного

Саперави

Огненной Лисы

от Гостагай,

и еще раз повторить: здесь — рай!



Семигорье: «золотые» виноградники Черноморья

Не доезжая до Новороссийска, останавливаемся в Семигорье. Здесь — центральная точка нашего путешествия, ведь именно Семигорье признан выдающимся терруаром и отмечен в 2016 году как первый российский апелласон.

Уникальное сочетание климата и мергелевых почв (каменисто-глинистых) рождает удивительные вина из местных (автохтонных) и международных великих сортов.



1071 р*

ВИНО

РЕНЕССАНС ПАЕВСКОЕ
красное, сухое, 0,75 л
Россия

Вино с исторических виноградников. Сложная мозаика сортов (особо интригует — Одесский Черный), выдержка в адыгейском дубе, высокие рейтинги, восторженные отзывы: «...почти что дорогая Рона!». Ягодное, рустичное, высокотанинное: к кавказским блюдам на гриле.

Сикоры: история одного терруара

Чтобы попробовать «Семигорье в бокале», не обязательно выезжать к Черному морю: на полках наших винотек давно выстроились высокие бутылки-флейты с Рислингами, украшенные белыми этикетками, словно расписанными воздушным кружевом. Российский Рислинг? — Да!

Хотите увидеть все сами? Заезжаем к радушным хозяевам, семейству Сикорских: лично рассматриваем золотые и серебряные медали с российских, берлинских и лондонских выставок, щупаем нагретый южным солнцем мергель и любимся лозами капризного Рислинга. Этим же хрустящим Рислингом запиваем салат, голубые сыры и улиток! Идеально!



1224 р*

ВИНО

СИКОРЫ КАБЕРНЕ СОВИньОН ПРЕМИУМ
красное, сухое, 0,75 л
Россия

Черная породистая бутылка, похожая на чугунную, самосваренную гантель все из тех же восьмидесятых, украшена красной сургучной капсулой, а внутри — каноничный Каберне Совиньон: черная смородина, лесные ягоды, пряности и табак. Выбирайте к этому вину определенно стейк.

Вилла Виктория: победа там где согласие

Первое, что мы увидим, съехав с трассы Анапа-Новороссийск на своем Москвиче на обочину, — винный магазинчик бренда Вилла Виктория, в котором местные забывают себе багажники вином. Второе: саму виллу, возвышающуюся на фоне холмов Маркхотского хребта, среди зелени, с изумительным розовым решетчатым балконом в виде... бокала вина. Чуть поодаль — сам «гараж» (производство) и все те же, залитые солнцем, мергелевые виноградники с Пино Нуаром, Шардоне, Совиньоном...

Начав как «гаражное» хозяйство (вино для себя и для друзей), под руководством энолога-консультанта Джона Ворончака проект семьи Яновых (в честь супруги названный «Вилла Виктория») стал настоящей звездой Семигорья.

Вина, определяющей стилистикой которых должны были стать Бургундия и Луара, открыли новый стиль — Семигорье. Пробуем Семигорье «на зубок»?



-50%

990 р**

ВИНО

ВИЛЛА ВИКТОРИЯ КАБЕРНЕ ФРАН СЕМИГОРЬЕ РЕЗЕРВ
красное, сухое, 0,75 л
Россия

К жаренной до хрустящей корочки утке выбираем лучший в Краснодарском крае Каберне Фран: зрелый, сложный, кофейно-ягодный, с нотками ванили и молочного шоколада. Благодаря причерноморскому климату виноград прекрасно вызревает: вы не найдете в этом вине неприятных нот зелени или незрелого болгарского перца. Чем не кубанский ответ французской Луаре?

Начнем с базовой линейки Белл Три (названной в честь старинного колокольчика, найденного при закладке виноградников), фруктовых молодых вин. В XIX веке местные поселенцы развешивали эти колокольчики на деревьях, и они звонили на разные лады от дуновения северного ветра Бора, часто гостя в этих краях. Продолжим?



-50%

770 р**

ВИНО

ВИЛЛА ВИКТОРИЯ ШАРДОНЕ СЕМИГОРЬЕ РЕЗЕРВ
белое, сухое, 0,75 л
Россия

Созревшее в стали и кавказском дубе, это Шардоне — сплав изысканного, свежего стиля с семечково-маслянистым, дубовым. Ароматика тропических фруктов и акации сменяется сильным, полным, хорошо сбалансированным вкусом с оттенками бананов и сливок. Лучший гастрономический Шардоне!



СИСТЕМА ЗАЩИТЫ РОССИЙСКИХ ВИН ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ

- вино с защищенным наименованием места происхождения
- вино с защищенным географическим указанием
- разрешено использование балкового винограда

«Дивное море» и Шардоне на известняках: русский Шабли

На окраине поселка Дивноморское, неподалеку от жаркого Геленджика, где известняковые скалы обрываются прямо в Черное море, а йодистый морской воздух напоен ароматами смолы и хвои, высажены виноградники Усадьбы Дивноморское: площадки хозяйства Абрау-Дюрсо.



2100 р**

ВИНО

ШАРДОНЕ ДИВНОМОРСКОЕ
белое, сухое, 0,75 л
Россия

У этого Шардоне несколько международных «бронз», статус «русского Шабли с юга», пронумерованная вручную бутылка и изящное наполнение. В ароматике доминируют цветы и цитрусы. Вино с отличной структурой, минеральностью и освежающей кислотностью. Идеально на аперитив или с ледяным плато креветок и морепродуктов.

Абрау! Кто не пробовал их игристых?! Однако здесь, на одном из лучших терруаров Кубани, отвесном плато над морем, 15 сортов выращивают исключительно для создания тихих премиальных вин. Каменистые почвы позволяют лозе вытягивать свои корни на большую глубину в поисках «пропитания», известняки насыщают минералами, душистые сосны укрывают от ветров. Вина получаются утонченными, но яркими.

Устраиваемся на скамейке у обрыва и отмечаем финал нашего кубанского путешествия с бокалом того самого Шардоне, чуть сливочного, свежего и кислотного. Бокал российского белого — за Кубань!



*Цена указана с учетом скидки 10% при заказе на сайте altavina.ru

**Цена действительна с 01.06 по 30.06.2019 г. Скидка по дисконтой карте не действует.

На природу — не только

Солнечный май сменяется знойным (надеемся!) летом, и самое время сделать последний рывок! Завершить все проекты, закрыть графики, успеть с бронью коттеджа и авто, а на финишной прямой собрать друзей и родных и рвануть за город: на шашлыки, прогулки по лесу и рыбалку на озере.

Что из алкогольных напитков взять с собой? Красное вино, может, и лучше к дымящемуся красному мясу, а белое или розе — к сочному шашлыку из форели с хрустящей корочкой. Но в лесу, вдали от города и винок, может пригодиться все, что угодно, и лучше этот алкогольный НЗ иметь при себе.

Отдых за городом, а тем более в лесу — абсолютно непредсказуем: налево пойдешь — настроение под коктейль или холодненькое пиво с закуской найдешь, направо пойдешь — серьезный разговор под добротный коньяк заведешь!

Согревающая классика

Покоривший сердца всех наших клиентов, любящих напитки погорячее, Тиффон VS известен как самый мягкий из самых молодых.

Родом из Франции, апелласьона Коньяк и семейных погребов семьи Браастад-Тиффон, основавших свое дело еще в конце XIX века, этот коньяк не сразу стал самостоятельным брендом: когда-то спирты продавались для купажей известных домов. Но с XX века Браастады выпускают линейку коньяков под своей маркой и вместе со старыми версиями и замковым Шато де Триакон популярности у поклонников приобрели Тиффоны VS и VSOP.

Законы апелласьона гласят, что минимум выдержки в дубе для коньяка категории VS — это два года. Самый же молодой возраст спиртов в купаже Тиффон VS — пять лет. Только лучший виноград с 6 участков теплого региона Фэн Буа, секреты технологии и купажа, переданные через поколения, и состаривание в погребах хозяйства позволяют создать теплый стиль молодого коньяка!

Тиффон VS невероятно гастрономичен, причем сочетается не только с десертом или с сигарой, свежий, сочный, абрикосовый, с оттенками вкуса лесного ореха и медовых сот, а также чуть поджаренной ванили, он подойдет к грилю, ореховым соусам и закускам.

Если же в жаркий вечер вы решитесь смешать коктейли для суровой мужской компании, Тиффон VS всегда должен быть под рукой в качестве хаус-позиции!

Хотите коньяк потемнее, чуть послаще, к баранине или говядине, в сложном ягодном или бальзамическом соусе? Или к ягодному и шоколадному тарту? Сам по себе, к душевному разговору у камина или в теплую ночь под звездами?



КОНЬЯК
ТИФФОН VS
40%, 0,5 л
Франция

Выбирайте Тиффон VSOP — созданный из спиртов Фэн Буа и Пти Шампань и состаренный в дубовых бочках от восьми лет. От своего младшего брата отличается цветом сусального золота, более маслянистой текстурой, а также оттенками шоколада, корицы, перца и кожи в долгом послевкусии. Стиль — горячий и сладковатый, но по-французски изысканный.



КОНЬЯК
ТИФФОН
РЕЗЕРВ
VSOP
40%, 0,7 л
Франция

Карибская сказка

Светлый ром незаменим при поездке куда угодно — ведь он одинаково хорош в чистом виде или в коктейлях, которые подойдут не только слету отъявленных авантюристов или молодежной вечеринке, но и семейному уикенд-столу.

Попробуйте запить этим ромом рыбный стейк-гриль или салат с экзотическими фруктами: яркие эмоции гарантированы!

А все потому, что Сезон создается из отборного сахарного тростника с Карибских островов, а потом довыдерживается на другом краю Атлантики, в Коньяке, 3 месяца в бочках на побережье.

Кокосы, сахарная вата, оттенки ванили, цветов и меда в аромате, вкус гладкий и сладковатый.

В пару к рому или виски — сочный куриный шашлык, низанный на шампур поочередно с ломтиками золотого ананаса-гриль, а на десерт — горячий банан с мангала! Со взбитыми сливками, мороженым и ромом Сезон Пейл! (Последнее, само собой, только для взрослых).



РОМ
СЕЗОН ПЕЙЛ
40%, 0,7 л
Франция

Шотландские легенды

На дачу из виски берем Маклелландс: самое время разобраться в отличиях стиля Лоуланда от Спейсайда и за небольшую сумму. На этикетках красивейшие шотландские пейзажи, но, согласитесь, красоты Финского залива не хуже?

К виски и рому обязательно захватите лед, а лучше — карельские камни для охлаждения напитка, ведь коктейли с колой — лучшая классика для спонтанной дискотеки 80-х на открытом воздухе. И никто не отменял Мохито: Сезон Пейл подойдет для этого мятного лонг-дринка идеально!



ВИСКИ
МАКЛЕЛЛАНДС
СПЕЙСАЙД
40%, 0,7 л
Шотландия

«Огненная» груша от сэра Вильяма и сербов

Где, как не за городом, и когда, как не весной, пить восхитительные фруктовые бренди — сливовицы, грушовицы, яблоковицы, дуни (айвовицы), тутовницы? Традиции славянских и европейских народов хранят множество секретов изготовления этих напитков из свежих и спелых плодов.

Вильямовка пьется охлажденной или в коктейле, но непременно с кусочком груши сорта Вильямс. В аромате спелая, чуть медовая груша, во вкусе песнь грушевого льда и алкогольного пламени. Сочетания с гастрономией широчайшие: как и водкой, Вильямовкой можно запивать блюда русской кухни.

А вот коктейль лучше сделать лонг-дринком: для долгого наслаждения свежестью всех его компонентов.



БРЕНДИ
ВИЛЬЯМОВКА
ТАКОВО
40%, 0,7 л
Сербия

О С ВИНОМ!

Налево пойдешь —
в крепыш попадешь,
направо пойдешь —
пиво найдешь!

Освежающие коктейли для майского вечера

«Звездная пыль»

Бокал: Рокс

- Коньяк Тиффон: 80 мл
- Лимонный сок: 20 мл
- Содовая: 40-80 мл
- Сахарная пудра/сироп: по вкусу
- Долька лимона
- Лёд

Украшение: коктейльная вишня

«Сизон-Кола /Мак-Кола»

Бокал: Рокс

- Виски Маклеландс/
Ром Сезон Пейл: 50 мл
- Кола: 40-80 мл
- Долька лайма
- Лёд



«Вилли-Дринк»

Бокал: Хайболл

- Вильямовка: 80 мл
- Спрайт: 120 мл
- Украшение:
слайс груши
- Лёд

Холодный Штертебекер: пить до дна!

Немецкую культуру и историю невозможно представить без... пива! Уже с 736 года в баварских исторических документах упоминается сброженный ячменный сок, которым баловалось местное население, а римские историки пишут о невероятной популярности «зерновых вин» на территории современной Германии.

Что выбираем? Хефевайцен — или вайсбир? Шварцбир — или Пилснер? А, может, то самое мартовское пиво, незабвенное, опробованное на прошлогоднем Октоберфесте в Мюнхене?

Штральзундер — немецкая пивоварня, основанная в 1827 году, бывший поставщик королевского двора. На этикетках — корабли: когда-то в морских походах брутальные морские волки пили именно Штертебекер и только его, а имя пиво получило от морского Робин-Гуда — Клауса Штертебекера!

К Финскому заливу, озерам или Москве-реке: только с коробкой Штертебекера!

179 р*

ПИВО

ШТЁРТЕБЕКЕР
БЕРШТАЙН-
ВАЙЦЕН

светлое
5.3%, 0.5 л
Германия



Штертебекер Берштайн-Вайцен

Сваренное по старинному рецепту из пшеничного и ячменного солода, это пиво имеет насыщенный янтарный цвет и сложный вкус: пшеница, персики, бананы фламбе в карамели, лимон и чуть гвоздики. Пиво-экзот: для тех, кто любит послаще.

199 р*

ПИВО

ШТЁРТЕБЕКЕР
КЕЛЛЕР БИР
1402

светлое
4.8%, 0.5 л
Германия



Штертебекер Келлер Бир

Нефильтрованный светлый лагер, рецепт которого был известен со Средневековья: разливается прямо из бочек в погребах, где приобретает свой мягкий и полнотелый вкус. Персики, цветы, апельсины, чуть горчащая цедра: и да, это все о пиве.

199 р*

Штертебекер рогген-вайцен

«Пей до дна» — вот как переводится прозвище бравого пирата «Штертебекер». Полутемное нефильтрованное из 3 видов солода (ячменного, пшеничного и ржаного) будет выпито до дна однозначно: мягкое и легкое, но с терпкой ржаной горчинкой.

ПИВО

ШТЁРТЕБЕКЕР
РОГГЕН-ВАЙЦЕН

ржано-пшеничное
полутемное
5.4%, 0.5 л
Германия



Штертебекер Шварцбир

«Черное пиво» — фильтрованное, черное, сваренное пиратами и для пиратов. Копчености любого рода — колбаски, сосиски, сыр, рыба, а также сыр Красная Ведьма — лучшая пара к этому пиву. В ароматике слышны редкие специи из дальних стран, зерна кофе из Африки, дым сожженной палубы. Текстура мягкая и бархатистая. Разогреваем мангал и коптильню, вывешиваем флаг Веселый Роджер, достаем холодный Шварцбир!

179 р*

ПИВО

ШТЁРТЕБЕКЕР
ШВАРЦБИР

темное
5.0%, 0.5 л
Германия



Мои знания — моя крепость

Что есть аперитив, а что — дигестив?

Как определить возраст коньяка?

Чем отличается дистиллят от ректификата?

Сингл молт от сингл грейн? Полуگار от самогона?

Водка от бренди? Текила от мескаля? Граппа от чачи?

Почему карибский ром могут производить во Франции, арманьяк — только во французской Гаскони, а лондонский джин — где угодно?

Как смешать сангритту к вашей текиле? Какое выбрать пиво к вашему виски? Чем «запивать» кубинскую сигару?

Какой шоколад и сыр выбрать к молодому коньяку или винтажному арманьяку?

В мире крепких спиртных напитков, как и в мире вина, есть всего два вида сырья для их производства: виноград и не виноград. И миллионы нюансов во всем, от выращивания растительной культуры до сложных технологических процессов производства и выдержки напитка. Основной же гений спирта — это гений места, и заключенная в нем история человека и нации.

Хотите присоединиться к уникальному концептуальному курсу Академии Вина? Погрузиться в увлекательный мир знаний о крепких спиртных напитках мира? Освоить азы дегустации спиртов и основы сочетания крепкого алкоголя и гастрономии? Приобрести интереснейшее хобби, а, возможно, и обучиться новой профессии?

Тогда вам в Академию Вина!

На наш новый проект: **июльский курс по крепкому алкоголю!**



ГДЕ Академия Вина на пр. Добролюбова, д.3 — профессионально оборудованный зал для дегустаций.

КОГДА старт 15 июля 2019.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ КУРСА 3 недели.

СКОЛЬКО ЗАНЯТИЙ 10 лекций-дегустаций.

ОБРАЗЦЫ свыше 45 позиций крепкого алкоголя.

ПРЕПОДАВАТЕЛИ наставники школы сомелье «Академия Вина», профессионалы с образованием и опытом работы в качестве сомелье, кавистов, бар-менеджеров, управляющих в рознице и в ресторанной сфере.

ВОЗРАСТ И ТРЕБОВАНИЯ К СТУДЕНТАМ от 18 до бесконечности, главное — живой интерес или искренняя любовь к крепким алкогольным напиткам.

Июль — самая горячая пора перед отпуском и самое время получить качественное и интересное образование! Ждем всех, желающих разобраться в крепких напитках! По окончании курса выдается сертификат.

Записаться на курс можно по телефону: +7 (812) 677-66-66 и на сайте wine-academy.com



А знаете ли вы, что?..

11 июня — день Розе

В честь праздника самого популярного летнего вина выбираем Кот де Роз от ведущего винодела юга Франции Жерара Бертрана: уникальное розе, «запертое» в стеклянную... бутылку-розу! Дизайн уникален: дно выдуто в виде хрустального раскрывшегося розового бутона, а вместо традиционной пробки — модная стеклянная. Мягкое, округлое, ягодно-минеральное: суперрозе!

ВИНО
ЖЕРАР БЕРТРАН
КОТ ДЕ РОЗ
розовое, сухое, 0,75 л
Франция



21 июня — день Ламбруско

Ламбруско: что может быть проще и слаще? Всем известный северный итальянский искристый напиток из одноименного сорта, «звезда» банкетов и зажигательных вечеринок! Отметим его день? С бутылочкой от хозяйства Кватро Валли, серьезных виноделов из Эмилии-Романьи, производящих и такие «несерьезные» вина: дынно-цитрусовые, сладостные и шипучие! Бокал уже полон: так ли важно быть серьезным в жаркий июньский вечер?

ИГРИСТОЕ ВИНО
ЛАМБРУСКО
ПАОЛО МОРИНИ
белое, сладкое, 0,75 л
Италия



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