

альта центры винных удовольствий **ВИНЬЮС** 18+

альта вина
АКАДЕМИЯ ВИНА
образовательный центр винной культуры



Новости рынка эксклюзивных напитков

! Дарите вкус

*Наши лучшие подарки
к 23 февраля и 8 марта*

! Дарите радость

*Для сильного пола
и прекрасной половины*

! Дарите историю

*Бруклады,
или история Золушки*

! Дарите знания

*Лучший подарок —
образование!*

Наши лучшие подарки

Рыцарю

Наследник знатного французского рыцарского рода, Гастон Тессендьё был увлеченным человеком, имевшим главную страсть — коньяк. Всю свою жизнь он посвятил созданию империи, знаменитой сегодня во всем мире: коньячные бренды Парк и Домен дю Бюиссон, ром Сезон и марка бренди

Ля Форэ принадлежат именно дому Тессендьё э Фис, чьи мастера купажа, Жером и Лилиан, наследники того самого рода, управляют им по сей день.

Настоящему Рыцарю придется по вкусу стиль бренди из Бордо — Ля Форэ: полнотелый, мягкий и теплый напиток, выдержанный от двух лет во французских дубовых бочках.

Возьмите на заметку Ля Форэ ХО, самый старый в линейке бренди (средний возраст спиртов — 12 лет). Разлитый в плоский традиционный графин и изящно упакованный, он составит конкуренцию традиционным коньякам из французской Шаранты по соотношению цена-качество. В бокале бренди раскроется цветом темного янтаря, ароматами фиалок, лилий и пряностей, а округлый карамельный вкус с нотками гречишного меда и жгучим послевкусием покорит сердце вашего Рыцаря навсегда.

БРЕНДИ
ЛЯ ФОРЭ
ХО
40%, 0,7 л
Франция

3750 р.*



Путешественнику

Неизменному авантюристу, накручивающему мили миллионами и отмечающему на скретч-карте сотни городов за год, придется по вкусу ром Сезон — карибско-французская авантюра все того же коньячного дома Тессендьё э Фис.

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. Мастерство Жерома Тессендьё — в смешивании и довыдержке карибского рома уже в Старом свете: во Франции.

В честь этих четырех принципов создания рома (исток — Карибы и сахарный тростник, трехлетняя выдержка на островах, смешивание спиртов и довыдержка во Франции) — он и был назван: Сезон (четыре принципа=четыре сезона).

Идеальным вариантом для наслаждения напитком в чистом виде будет выдержанный Сезон, старший в линейке, собранный из спиртов Барбадоса, Ямайки и Тринидада, выдержанных до 5 лет в белом дубе на островах. 9 месяцев после купажа ром проводит во французских бочках на берегу Шаранты, во Франции. Гремучая смесь взрывных тропических фруктов и элегантных нот какао, кожи и пряностей покорит Путешественника, а, возможно, и сподвигнет на реализацию столь же креативной поездки.

РОМ
СЕЗОН
42%, 0,7 л
Франция

2390 р.**



Бизнесмену

Мужчине, чтущему традиционные ценности, но активно бросающемуся навстречу опасностям современного мира бизнеса, — подарите Коньяк. Причем именно так, Коньяк — с большой буквы: бокалом которого можно насладиться после великих побед.

Жером и Лилиан Тессендьё вручную отбирают спирты, выдержанные в лимузенском дубе в погребах семейного поместья — Домен дю Бюиссон, Бордери. Так и называется линейка истинных французских коньяков, средним возрастом спиртов от 2 лет (VS) до 70 лет (коньяк Домен дю Бюиссон Экстра), эксклюзивно представленная в наших бутиках. Всего же в погребах хранится около трехсот видов спиртов разных возрастов (включая столетние коньяки).

Золотая середина — Домен дю Бюиссон Престиж, собранный из выдержанных спиртов 6-12 лет, цвета красного дерева, с бликами подсвеченной солнцем осенней листвы. Ароматы лакированной сигарной шкатулки-хьюмидора, засахаренных фиалок, специй и сухофруктов умиротворяют, а мощный, но маслянистый вкус помогает и расслабиться (идеально — с сигарой или молочным шоколадом), и настроиться на новые и будущие свершения.

КОНЬЯК
ДОМЕН
ДЮ БЮИССОН
ПРЕСТИЖ
40%, 0,7 л
Франция

4400 р.**



Романтику

У кристально чистого озера Аранчио под чистым сицилийским небом находится зона Самбука ди Сицилия, раскопки которой свидетельствуют о древней традиции виноделия, и старые лозы виноградников, в том числе органических, принадлежащие винодельне Забу. Винодельня Забу, в свою очередь, названа так в честь древнего арабского правителя времен мусульманского периода истории острова, и принадлежит группе компаний Фарнезе Вино, производящей титулованные вина в Тоскане и на юге Италии.

В линейке вин от Забу есть белое вино: солнечное и нежное, чуть маслянистое, Шардоне, а также три разных воплощения сорта Неро д'Авола: классика, бочковой стиль и органик.

Неисправимому романтику подарите насыщенное, но сочное красное от Забу, с растущей и убывающей луной на этикетке-темно-синем небе: Кьянтари Неро д'Авола. «Кьянтари» на местном диалекте означает сложный процесс работы с виноградной лозой, за которой испокон веков ухаживали местные крестьяне, наблюдавшие влияние фаз луны на сельское хозяйство. Идеальное сбалансированное красное вино, глубокое и ароматное, покоряющее нотами ежевики, лакрицы, кедр, древесины и кофе мокко в бархатном послевкусии. Пить — с мясными закусками и в полнолуние.

ВИНО
КЬЯНТАРИ
НЕРО
Д'АВОЛА
красное
полусухое
0,75 л
Италия

1490 р.**



к 23 февраля и 8 марта

Принцессе

Сказочной Принцессе, избалованной вниманием, дарим сказочно прекрасное, жемчужное*** вино-ожерелье из ароматного и сладкого Муската, родом из баснословно красивых мест — холмов Монфератто (что в Пьемонте, Италия), окруженных каштановыми рощами и альпийскими снежными вершинами.

ВИНО
ПЬЕМОНТЕ
МОСКАТО НОТА
белое, сладкое,
0,75 л
Италия



1080 р.**

Любители итальянских вин уже не первый месяц лакомятся нашими эксклюзивными новинками от Нота: семейной винодельни из Пьемонта, укрупившей свои Дольчетто, Барберы, Фавориты и другие местные сорта в традиционные бутылки-альбеизы, украшенные этикетками «с отпечатком пальца».

Сегодня на винодельне работает третье поколение семьи, а все началось с идеи Антонио Нота в 1952 году: расширить виноградники, модернизировать производство и достроить уникальный круглый пьемонтский подземный погреб (крутин), заложивший еще в XIX веке, на разных уровнях которого хранятся лучшие винтажи и коллекции вин Нота.

Москато от Нота — сладкое, воздушное, вино, созданное для наслаждения. Пышная ароматика лепестков белых роз, акации и косточковых плодов, во вкусе — спелый виноград, оттененный минералами. С нежными сырами или фруктовой тарелкой? Вам решать, как баловать Принцессу, но, непременно с Москато от Нота!

Бизнес-леди

Что может быть сложнее — подарить вино начальнице или коллеге? И... что может быть проще? Как правило, реализовав свой потенциал в бизнесе, женщина знает, чего хочет, но не боится пробовать новое. Идеальным подарком будет красное супертосканское: самый классический регион (Тоскана) — и самая ошеломляющая история успеха: несколько героев, бросивших вызов традиционным устоям (бордосские сорта против традиционного Кьянти) — и одержавших самую громкую в мире вина победу.

На этикетках наших эксклюзивных тосканских вин от Кортэ Медичея (группа Фарнези Вино) — сплошь боги: Атос (Зевс), Зотикос (Хронос), Аристей, а на горлышках бутылок — высокие оценки от Лука Марони, итальянского винного эксперта: 96, 98, 99 — из 100. Внутри бутылок — тосканские и бордосские сорта, смешанные с особым искусством и выдержанные в погребах Тосканы, там, где помимо винодельни у Кортэ Медичея открыт современный отель-гестхаус — мекка для винных туристов.

Бленд Аристео назван в честь греческого бога, сына Аполлона и нимфы Сирены. Аристей издревле считался покровителем земледельцев, сыроваров и... пчеловодов (именно поэтому — пчелка на этикетке). Элегантное и шелковистое, это вино очаровывает ароматами джема, пряностей, графита в сочетании с мятными оттенками, и невероятно мягко пьется. Красная Супертоскана — безусловно, лучший подарок для бизнес-леди.

ВИНО
АРИСТЕО
красное
полусухое
0,75 л
Италия



1590 р.**

Роковой женщине

Что отличает роковую леди или женщину-вамп от прочих? Каблуки, алая помада, властный

взгляд, особый шарм, шампанское в бокале? XXI век на дворе, и в бокале у роковой женщины будет, скорее всего, зект или кава.

Или виски. И помада бледно-розовая. Но на ваш презент в виде кремана в ультрамодном стиле брют натюр она отреагирует бурно и радостно.

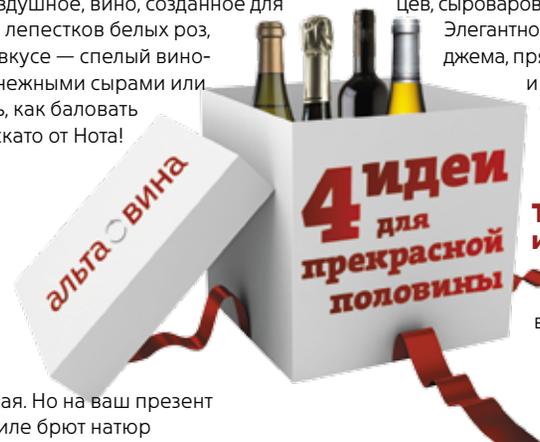
Компания Домен де Троттье была основана в Анжу, сердце винодельческого французского региона долина Луары, в 1890 году, и до сих пор принадлежит семье Ламотт. Любителям французских вин от уже несколько лет известна линейка вин от Троттье, эксклюзивно представленная в наших бутиках: традиционные анжуйские и луарские розе с птичками на этикетках, хит продаж — Анжу Вилляж руж (красный бленд), и конечно сладкое белое вино «Ундины» из 100% Шенен Блана, сорта-специалитета долины Луары.

Креман — игристое вино, созданное, как и шампанское, по традиционной технологии вторичного брожения и выдержки в бутылке (не меньше 12 месяцев), отсюда — устойчивый и утонченный перляж: пузырьки струятся жемчужными «ниточками» со дна бокала, оттеняя и без того острый вкус (в этом кремане совершенно нет сладости). Все, что вы чувствуете: минеральность, абрикосы, ледяные цитрусы, персики, а также строгость и чистоту вкуса. Такому креману хочется покориться — и наслаждаться им.

ИГРИСТОЕ
ВИНО
КРЕМАН
ДЕ ЛУАР
И САНС БЛАН
ДЕ БЛАН
белое
экстра-брют
0,75 л
Франция



1970 р.**



Трижды маме и любимой жене

Трижды маме и любимой жене можно преподнести восхитительное белое сухое испанское органическое вино Ремордимьенто от Бodega Серрон, созданное из сорта Шардоне.

Вино идеально подойдет к романтическому ужину, приготовление которого так легко дастся настоящей хозяйке, в паре с рыбой на пару или салату с тунцом, например.

1987: именно в этом году семья Сердан купила небольшой участок в Кастилии ла Манче, чтобы реализовать идею органического виноделия в Испании. Оцените креативность названий: «Время, которое нас объединяет», «Смысл жизни», «Все обо мне», «Ярость» — эти вина из лучших испанских и международных сортов (Шардоне, Мерло, Монастрель, Пти Вердо, Темпранильо), выделяющиеся на полке безумными, но «ламповыми» ретро-этикетками, завоевывают все новых поклонников уже который год. Вина от бodega Серрон — это новое поколение органических вин Старого света.

Для вина «Раскаяние» королевский белый сорт Шардоне, собранный вручную и ферментированный в дубовой бочке 3 месяца. Вино остается свежим и «летним», но приобретает ноты ванили, липового меда, булочек и сливочного масла. Идеально сбалансированное белое — к столу лучшей в мире хозяйки!

ВИНО
РЕМОРДИМЬЕНТО
белое, сухое
0,75 л
Испания



1450 р.**

РАДОСТЬ ДЛЯ СИЛЬНОГО ПОЛА

Мафиозо

Настоящий подарок для настоящего мужчины: реечный ящик, наполненный разномастными вкусоностями: прошутто, телятиной, на сладкое — малина к чаю и шоколад. Белое тосканское вино (северное и освежающее) — как контраст основе подарка: сицилийскому красному из Неро д'Авола, настоящему «разбойнику» среди красных сортов винограда — дикому, яркому, с ароматами трав, черных ягод и бальзамика. Весь набор — прямоком на дачу к камину!



4526 р*

- ВИНО ЗАБУ НЕРО Д АВОЛА
- ВИНО ТЕРРЕ НАТУЦЦИ
- ТЕЛЯТИНА С ЯГОДАМИ ГОДЖИ И ФИСТАШКАМИ
- ПРОШУТТО ИЗ УТКИ
- ШОКОЛАД С ЛИКЕРОМ
- МАЛИНА ДРОБЛЕНАЯ С САХАРОМ
- КОНФЕТЫ «СЧАСТЬЕ» 3 ВИДА
- ЯЩИК РЕЕЧНЫЙ БЕРЕЗА
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ БЭЙСИК

Пират Карибского моря

Универсальная коробка для авантюриста, обожающего крепкий алкоголь! Главный герой — Сезон Пейл: спирты с Карибов, пересекшие океан и довыдержанные во французском дубе в Коньяке 3 месяца. Ароматика заварных пирожных и вкусы тропических фруктов и белого шоколада: этот ром превосходен в составе коктейлей или с греческие оливами, индейкой с курагой — и шоколадом!



3637 р*

- РОМ СЕЗОН ПЕЙЛ
- КОНФЕТЫ «СЧАСТЬЕ» 2 ВИДА
- ОЛИВКИ ЗЕЛЕНЬЕ
- ИНДЕЙКА С КУРАГОЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
- ПОДАРОЧНАЯ КОРОБКА ЗОЛОТАЯ
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ БЭЙСИК

Супертосканец

Для великих бунтарей или уверенных в себе и консервативных: в бутылке красного супертосканского вина вина скрыты тысячи смысловых оттенков... Атос — вино для наслаждения, со сладкой черничной ароматикой, сложное и многогранное, оцененное Лука Марони на 99 из 100 баллов. Мы добавили в набор отличный черный чай и добротный бельгийский шоколад: Супергероям тоже нужен отдых и немного радости.



5698 р*

- ВИНО АТОС
- ЧАЙ ЧЕРНЫЙ ЛИСТОВОЙ БАЙХОВЫЙ
- ШОКОЛАДА БЕЛЫЙ С МИНДАЛЕМ
- КОНФЕТЫ «СЧАСТЬЕ» 2 ВИДА
- ПОДАРОЧНАЯ КОРОБКА ЗОЛОТАЯ
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ БЭЙСИК

Виски-мэн

Классика мужского подарка: шотландский купажированный виски, выдержанный в бочке 3 года, укладываем в лаконичную коробку и сопровождаем камнями для виски (минералы, которые позволяют охладить Ваш напиток, не разбавляя его!) и шоколадом со вкусом... да, виски! Просто, вкусно и практично!



3440 р*

- ВИСКИ ХАЙЛЕНД КУИНН БЛЕНДЕД
- ШОКОЛАД С ВИСКИ
- КАМНИ ДЛЯ ВИСКИ
- ПОДАРОЧНАЯ КОРОБКА ТЕМНОЕ СЕРЕБРО
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ БЭЙСИК

На тренингах по упаковке учат: статусные подарки — в тью кейсы, а подарки к праздничным уютные корзины и красивые коньяк в футляре — это роскошь. рать многоуровневый подарок сыром, шоколадом и аксессуарами в детство» и много

В ЛЮБОЙ ИЗ НИХ

- предоставим варианты упаковки и джутовых сумочек — до трех и ящиков — или корзин, упаковок
- поможем выбрать вариант, который подарит радость
- наполним упаковку аксессуарами. Кроме того, всегда можно выбрать наборов и сетов, а выбрать е

Испанский

Универсальный подарок — как для мальчиков, так и для девочек, который принесет искреннюю радость: коллегам, приятелям, соседям. Одна из самых широко известных винных зон — Риоха (Испания)! И классическое красное вино, выдержанное 9 месяцев: Босето («Эскиз»), созданное из союза трех местных сортов. Упаковано — в бордовый сет, сопровождение — белый и темный шоколад.



2490 р*

- ВИНО БОСЕТО ДЕ ЭКСОПТО
- ШОКОЛАД БЕЛЫЙ / ТЕМНЫЙ, 70%
- ПОДАРОЧНАЯ КОРОБКА БОРДО, НА 2 БУТЫЛКИ
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ БЭЙСИК

подарков наших кавистов
в пеналы, футляры и откры-
зднику — в модные ящички,
коробки. Почему? 50-летний
но, но лаконично, а вот разби-
с превосходным вином, медом,
ами — это всегда «возвращение
о-много радости!

НАШИХ ВИНОТЕК:

акровки: от подарочных пакетов
ендовых крафтовых коробок
ованных в хрустящую пленку;
но или крепкий алкоголь,
т удовольствие;
ессуарами и гастрономией.
жно выбрать из готовых
в к праздникам:
сть из чего!

Гурман

Мы не обошли вниманием
и наших сыроманов: для
них — удобная коробка, на-
полненная медом, конфетами,
лучшими швейцарскими
сырами, с добавлением
паштета и мясной нарезки.
По желанию, сырный набор
можно упаковать
в традиционную корзину.



от
4800 р*

- СЫР КАМАМБЕР
В БЕРЕСТЕ, БЕЛАЯ ПЛЕСЕНЬ
- СЫР СБРЫНЦ АОС, РУЛЕТКИ**
- СЫР ГРЮЙЕР АОС, СЕГМЕНТ**
- МЕДОВЫЙ МУСС
С АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ
- КОНФЕТА «СЧАСТЬЕ»
- ХАМОН ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ
- ПАШТЕТ ИЗ ТУНЦА
- ПОДАРОЧНАЯ КОРОБКА ЗОЛОТАЯ
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ
БЭЙСИК

Шахерезада

Традиционно оформ-
ленная корзина скры-
вает не только море
шоколада Счастье,
но и горячую сици-
лийскую пару от вино-
дельни Забу, названной
так в честь древнего
арабского правителя.
Золотистое, семечко-
во-маслянистое Шар-
доне хозяйка откроет
к праздничному столу,
а красным бочковым,
ягодно-кофейным
и роскошным Неро
д Авола насладится
в вечерней тишине,
укрывшись от днев-
ных забот. Сказочный
подарок!



5483 р*

- ВИНО
КЪЯНТАРИ ШАРДОНЕ
- ВИНО
КЪЯНТАРИ НЕРО Д АВОЛА
- НАБОР КОНФЕТ «СЧАСТЬЕ»
- КОНФЕТЫ «СЧАСТЬЕ» 2 ВИДА
- БАРАНИНА С ИЗЮМОМ
- КОРЗИНА СРЕДНЯЯ
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ
БЭЙСИК

Спортсменка — и просто красавица!

Одна из лучших
розовых новинок —
Тинетта Неббиоло
от Ла Боллина: воздуш-
ное, но с характером!
Как и многие утончен-
ные девушки: носит
кисейные блузки,
а приседает в спортза-
ле сотку! Дарим: вино
«с велосипедом», и...
дробленную клубнику
с трюфелями на чит-мил.
Эта коробочка — квинт-
эссенция радости!



3095 р*

- ВИНО
ЛА БОЛЛИНА ТИНЕТТА
- НАБОР ТРЮФЕЛЕЙ «СЧАСТЬЕ»
- АССОРТИ
- КЛУБНИКА
ДРОБЛЕННАЯ С САХАРОМ
- ПОДАРОЧНАЯ КОРОБКА
ЗОЛОТАЯ
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ
БЭЙСИК

Дарите радость |

РАДОСТЬ ДЛЯ ПРЕКРАСНОЙ ПОЛОВИНЫ

Лазурная

В золотистой коробке —
«море» крафтовой
бумаги, лавандовые
лазурные «поля»
(шоколад Счастье
с лавандой и миндалем,
мед с крымской лаван-
дой) — и бутылка ари-
стократичного белого
вина Гави (Пьемонт,
Италия) с велосипедом
на этикетке. Так и хо-
чется сесть на ретро-
велик — и укатить
в провансальский закат...
Нежным и романтич-
ным барышням —
нежные подарки!



3499 р*

- ВИНО
ГАВИ ЛА БОЛЛИНА
- ШОКОЛАД «СЧАСТЬЕ»
МОЛОЧНЫЙ, С ЛАВАНДОЙ
И МИНДАЛЕМ
- МЕД С КРЫМСКОЙ ЛАВАНДОЙ
- ПОДАРОЧНАЯ КОРОБКА
ЗОЛОТАЯ
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ
БЭЙСИК

Пьемонтесса

Растопить самое
суровое сердце
помогут вина из тра-
диционных пьемонт-
ских сортов: белое
вино из Фавориты
(не бутылка — золото!)
и шелковистое
и гастрономичное
красное из Барберы.
«Пальчики» на эти-
кетках, изумительное
оформление и отлич-
ный шоколад: все —
в золотистой коробке.



4500 р*

- ВИНО
ЛАНГЕ ФАВОРИТА ДАЛИЛА
- ВИНО
БАРБЕРА Д АЛЬБА НОТА
- ШОКОЛАД
БЕЛЫЙ / ТЕМНЫЙ, 90%
- ПОДАРОЧНАЯ КОРОБКА
ЗОЛОТАЯ
- ПОДАРОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ
БЭЙСИК

*Цена без учета скидок по дисконтной карте. **Возможна замена на другой швейцарский сыр, в том числе весовой (кол-во товара ограничено). Возможны варианты оформления.

Бруклады, или история Золушки



Про Айлу

Линн МакЮэн (McEwan), глобальный бренд-менеджер марки Бруклады, виртуозно налив драм виски из матовой бирюзовой бутылки Классик Ладди («цвета воды моря в солнечный день») в бокал, осторожно добавляет следом несколько капель воды, затем окунает туда палец. Палец мгновенно становится «золотым»:

— ...так же ячменные масла обволакивают ваше небо после глотка нефильтрованного виски. Видите, как сияет ободок? После фильтрации эта магия исчезает. Мы не фильтруем виски, не красим его карамельным колером (что делают 90% производителей), — поэтому наши бутылки «затонированы», чтобы не смущать потребителя, который может быть шокирован естественным цветом «тру виски».

Мы против «плохих парней», трактующих закон о «минимум 3-летней выдержке виски» по-своему: мы указываем код на бутылке, и вы можете пройти по ссылке на сайт и увидеть, какого возраста ваш виски.

Вы образовываете людей. Вы двигаете переменy. Вы должны знать о настоящем виски и о виски с острова Айла».

Место действия — Академия Вина, время действия — осень и обычный питерский шторм за окном, валящий деревья и срывающий вывески. *«Ребята, да вы — безумцы. Айла — это ветер? За окно смотрели сегодня?»*

Айла — остров, населенный тремя тысячами человек и славящийся восемью дистиллериями, на которых делают отличный островной виски. Окуривание ячменя (торфом), используется и сегодня. Отсюда Ардбег, Лафройг, Лагавулин — знаменитые смоки-виски. Здесь деревня Бомо, где родилась Линн, дом родителей, а ее отец, Джим МакЮэн, бывший хэд-дистиллер винокурни Бруклады, работающий сегодня над новым проектом: созданием с нуля производства, первые спирты с которого были выгнаны в октябре 2018.

Альта Вина: Как появилась Бруклады?

Линн Макьюэн: История Бруклады («холм у моря») — это история Золушки. Основанная в 1881 году, до 1960-х Бруклады была известна копченым виски. В 2001 году Джим МакЮэн, мой отец, с двумя виноторговцами собрал 6.5 миллионов фунтов и купил дистиллерию. За 10 лет стиль Бруклады стал известен как «самый неторфяной виски с Айлы». У них было мало денег, но было сердце, и было везение, потому что они бросали вызов трудностям, и делали то, что хотели: настоящий виски с Айлы, рожденный на острове — каким они его видели.

Компания Реми Куантро (Remy Cointreau) перекупила винокурню в 2012 году?

Л. М. Реми Куантро — как Санта-Клаус. Они оставили у руля отца и местных рабочих на производстве. Они понимают, что виски не может быть дешевым. Мы покупаем местный ячмень, а не везем его из Польши или России, — это дороже, но это вопрос терруара. Какой водой разбавить спирт: «чипом» (очищенной) — или из местных озер? Виски разрешено выдерживать где угодно: по закону. Почему для хереса важна выдержка в хересном треугольнике, а для айла-виски не важно влияние моря, на берегах которого он родился? Когда ты хочешь схитрить и сэкономить, то получается что угодно, но не виски. В Реми Куантро понимают это, сейчас у нас отстраиваются помещения для выдержки и собственная солодильня. На сегодняшний день все, что создает Бруклады (кроме соложения), делается на Айле.

Кто диктует вам стиль виски? Насколько свободен нынешний хэд-дистиллер, Адам Хэннет, в своем творчестве?

Л. М. Никаких трендов. Мы делаем только то, что нам самим кажется интересным. Многие из нас любят джин: мы задались вопросом — каким должен быть наш джин? Так был создан Ботанист: джин на основе 22 трав, собираемых нашими ботаниками.

Так был создан суперкопченный Октомор — самый торфяной синглмолт в мире (на сегодняшний день версия 08.3 содержит 309 PPM*). Изначальной была идея — сколько дыма сможет впитать в себя зерно? Затем эта идея нашла свое воплощение — в культовом виски.

Октомор — бренд самого торфяного виски в мире. Релиз 08.1 дистиллирован в 2008 году из 100% шотландского ячменя 2007 года урожая, окуреного до 167 PPM. Выдерживается 8 лет в бочках из американского дуба. Утонченный, сложный, острый виски, с тонами горького шоколада, морской солью, цитрусами и специями. Попробуйте его с выдержанным сыром или шоколадом.



ВИСКИ
БРУКЛАДИ
ОКТОМОР
СКОТТИШ
БАРЛИ
59.5%, 0.7 л
Шотландия

15000 р*

Какие последние идеи были реализованы? Мы слышаны про органик-виски: это ли не тренд?

Л. М. Последняя фишка, которую придумал один из наших фермеров, Энди: райла (Rye+Islay) — ржаной виски с Айлы. Он спец в выращивании ячменя, и просто задался вопросом: а что еще я могу вырастить? Рожь «омолаживает» почву после ячменя, но о скотче в ключе «ржаной виски» мы еще не думали.

Наш органический виски — это не помешательство на идеях эко- и био. Органический ячмень мы берем на севере Шотландии. Весь процесс, от ячменя до выдержки в бочках: сертифицирован. Но для нас это поиск. Имеют ли значение сорта ячменя? Вода? Древесина? Мы задаемся такими вопросами, для нас это представляет интерес, и мы реализуем лучшие идеи.

Что главное при создании любого из ваших виски?

Л. М. Если ты гонишься за цифрами и урожаем, ты сделаешь плоский и безынтересный виски. Если ты внимателен к терруару*** — ты можешь создать уникальный продукт. Все говорят о терруаре применительно к вину, но, создавая виски, об этом зачастую забывают. Виски с Айлы должен разговаривать языком острова.

Виски, созданный по секретному рецепту Адамом Хэннетом. «Алхимическая» непрозрачная черная бутылка, 23 года выдержки. Ароматика соткана из нот ячменя, кокоса, черного шоколада и кофе. Пряный, тягучий виски для наслаждения.



**ВИСКИ
БРУКЛАДИ
БЛЕК АРТ**
49.2%, 0,7 л
Шотландия

24700 р*

Вы родились на острове. Как получилось, что вы его покинули? Почему вы вернулись?

Л. М. В то время, когда я заканчивала школу, на острове не было возможностей для людей с амбициями. Я уехала, но вернулась в 2001 году, чтобы стать частью команды Бруклады. У меня не было выбора — я должна была быть здесь, на Айле.

После опыта в магазине и на дистиллерии мне предложили работать сейл-менеджером в Глазго. Я начала путешествовать по миру, рассказывать истории и продавать бутылки. После перехода Бруклады к Реми Куантро в 2012 году я стала глобальным бренд-менеджером марки (звучит круто, да?), и сейчас занимаюсь в основном обучением. Моя работа — это: бросать вызов, задавать правильные вопросы и рассказывать настоящие истории.

Кто повлиял на вашу карьеру?

Л. М. Мой отец. Виски для него — это не работа, это часть жизни. Мой босс, Эндрю Грей: он научил быть жесткой, когда это было необходимо, а в то время, когда про Бруклады мало кто знал, приходилось быть жестким.

Как сейчас обстоят дела с работой на Айле — и на Бруклады?

Л. М. Бруклады — небольшая винокурня (вторая с конца после Килхоман), но самый крупный частный работодатель на острове. Я горжусь тем, что больше половины наших сотрудников (56 из 100) — это молодежь до сорока лет, многие из которых шагнули далеко вперед и работают на этот глобальный бизнес.

На что делается ставка при создании линейки виски? Что приносит больше прибыли? Что предпочитают ваши клиенты?

Л. М. Если бы мы делали и продавали только лимитированные серии, мы бы купались в деньгах. Но, например, Октомор — это штучный товар. От него без ума немцы: они любят суперторф. Но не каждый его поймет: это виски для фанатиков. 60% прибыли нам приносит Бруклады Классик Ладди и Айла Барли, неторфяные, а 35% — Порт Шарлот, торфяной виски.

Кто пьет ваш виски — по всему миру? Есть ли понятие виски как «мужского» напитка?

Л. М. Кто пьет? Я! (смеется). Впервые попробовала виски, наверное, когда у меня в младенчестве резались зубы. Если вы женщина, не настаивайте на том, что вы не можете пить виски. Когда я была молода, да, хороший скотч в основном заказывали мужчины в возрасте. «Аудитория» молодеет. Этих людей все



больше, и среди них все больше женщин. Я люблю разный виски, и с торфом, и без, и джин, по настроению.

Я — путешественник, и у меня есть два дня на посещение острова Айла. Что мне увидеть, съесть и выпить, чтобы проникнуться этим местом?

Л. М. Вам нужно пять дней! И авто. Прогуляйтесь по песчаным пляжам. Выпейте виски-драм в отеле Порт Шарлот. Посетите винокурни. Закажите плато с морепродуктами в одном из ресторанов. И — расслабьтесь. Просто будьте на острове. Айла-тайм. Это особенное место: те, кто однажды там побывал, непременно захотят вернуться.

Илих (житель Айла) в пяти словах — какой он?

Л. М. Сильный, крутой, упертый, жесткий. И еще почему-то мы обожаем клясться!

Секрет успеха: ваш и Бруклады?

Л. М. Виски — не вода. Ты не умрешь без виски. Но это не делает его неважным. И если ты делаешь виски в соответствии с определенными ценностями, и это влияет на общество и меняет индустрию, то это больше, чем любая вещь, важная для тебя.

Виски, названный в честь «ладди» — «первого парня на деревне». Этот недымный виски — визитная карточка дистиллерии. Ячмень 100% шотландского происхождения, медленная дистилляция, выдержка на берегу залива Индаал. Аромат свежесрезанных трав и луговых цветов, мяты, соли. Мягкий, но по-морскому свежий виски. В послевкусии: соль моря, лайм и свежий бриз.



**ВИСКИ
БРУКЛАДИ КЛАССИК
ЛЕДИ СКОТТИШ БАРЛИ**
50%, 0,7 л
Шотландия

4900 р*

Главное: верить в то, что делаешь. Не допускать компромиссов, если пошел на компромисс — будь готов завязать с виски. Что еще? Мечтать.

Николай Дедин, Виктория Ибикус.

Торфяной виски от Бруклады, дистиллированный из окуреного шотландского ячменя (40 PPM). Сложная выдержка в бочках из-под бурбона первого и второго заполнения и во французском дубе второго заполнения. Барбекю, мёд, солод, пряности и свежесть. Жирный, объемный виски.



**ВИСКИ
БРУКЛАДИ
ПОРТ ШАРЛОТ
СКОТТИШ БАРЛИ**
50%, 0,7 л
Шотландия

5350 р*

PPM (parts per million) — единица измерения концентрации, в данном случае — степень окуренности ячменя, используемого для виски, торфом. *Терруар — совокупность почвенно-климатических факторов, находящих отражение в любом продукте местности.

ЛУЧШИЙ ПОДАРОК — ОБРАЗОВАНИЕ!



В 2019 году одной из самых востребованных и интересных профессий — среди прочих (таких, например, как грюмер, бьюти-редактор, а то и «муж на час»), признана профессия **сомелье**.

Сколько раз Вы обещали себе возобновить занятия по английскому и сдать наконец международный экзамен? Сколько раз «сдавались», потратив сбережения на море в Греции — для всей семьи, забыв о курсах итальянского для себя любимой — в прекрасном Риме? Знаете, что супруга давно хочет научиться «разбираться в винах», но: дети, дом, работа, «а, ладно, ей все равно будет некогда»?..

Один из самых желанных подарков к любому празднику — образование (правда, только в том случае, если вы уверены, что одаряемый хочет именно этого!). Если человек без ума от дегустаций и винных вечеров, фанатеет от Рислинга, в курсе трендов вроде био или автохтонов, а в его квартире разместилась собственная винотека, будьте уверены: лучшим подарком станет обучение в Академии Вина!

Профессиональный курс с получением международного диплома WSET — или интенсив для тех, кто хочет обрести базовые знания? Осталось лишь выбрать!

ЭКСПРЕСС-КУРС ПО ВИННОЙ КУЛЬТУРЕ

КОГДА: 18 марта – 4 апреля 2019 года.

ГДЕ: дегустационный зал в Pinot Grigio Club.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ:

12 занятий, с понедельника по четверг, с 19:00 до 22:00.

КТО ЧИТАЕТ ЛЕКЦИИ:

преподаватели школы сомелье Академия Вина.

Что нужно, чтобы стать студентом? Всего лишь желание и возраст 18+. Как показывает практика, экспресс-курс чаще посещают взрослые «студенты», жаждущие новых знаний и готовые уделить время своему хобби — вину!

Выбирайте экспресс-курс, если хотите подарить:

- быстрое погружение в винную культуру,
- лучшие дегустационные образцы,
- знакомство с виноделием основных регионов разных стран и классификациями,
- знания об основных сортах винограда и особенностях производства разных стилей вина,
- увлекательные лекции от профессионалов,
- навыки оценки качества вин и чтения винных этикеток,
- неизбежное расширение кругозора и новые знакомства!

По статистике, большинство наших экспресс-студентов возвращаются в Академию Вина на углубленные дневной или вечерний курс Школы, где получают диплом государственного образца. Некоторые продолжают работать кавистами в винотеках или менеджерами виноторговых компаний, а также сомелье в ресторанах, не забывая заглядывать к нам на слепые дегустации в клуб Хитрый Лис.

WSET 2 INTERMEDIATE ИЛИ WSET 3 ADVANCED?

Образование WINE AND SPIRIT EDUCATION TRUST (5-уровневая система) выбирают для глубокого погружения в профессию с целью получения международного сертификата.

КОГДА: по мере комплектации групп студентов.

ГДЕ: профессиональный дегустационный зал в винотеке Cabernet Club.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ:

- WSET 2*: 3 дня высококонцентрированной теоретической части и дегустационный практикум (около 50 алкогольных напитков, специально отобранных для этой программы на конкурсной основе экспертами WSET в Лондоне).
- WSET 3**: 5 дней теоретической части и дегустационного практикума (минимум 55 специально отобранных алкогольных напитков).

КТО ЧИТАЕТ ЛЕКЦИИ:

- WSET 2: аккредитованные преподаватели;
- WSET 3: профессионал мирового уровня Франк Смалдерс, обладатель высшего уровня квалификации WSET 4 Level Diploma и второй по счету обладатель высшего титула Master of Wine в континентальной Европе.

Выбирайте WSET, если хотите подарить:

- WSET 2: возможность получить диплом и профессиональное образование для новичков — или для специалистов алкогольной индустрии, с целью углубления и структурирования знаний.
- WSET 3: возможность получения международного диплома, подтверждающего глубокие знания в области винификации и винопроизводства и навыки профессиональной оценки и описания качественных параметров вина.

ДАРИТЕ ЗНАНИЯ С АКАДЕМИЕЙ ВИНА!

Подробности о всех курсах и дегустациях по телефону: **+7 (812) 677-66-68** и на сайте **wine-academia.ru**

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»

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

Нижегород

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