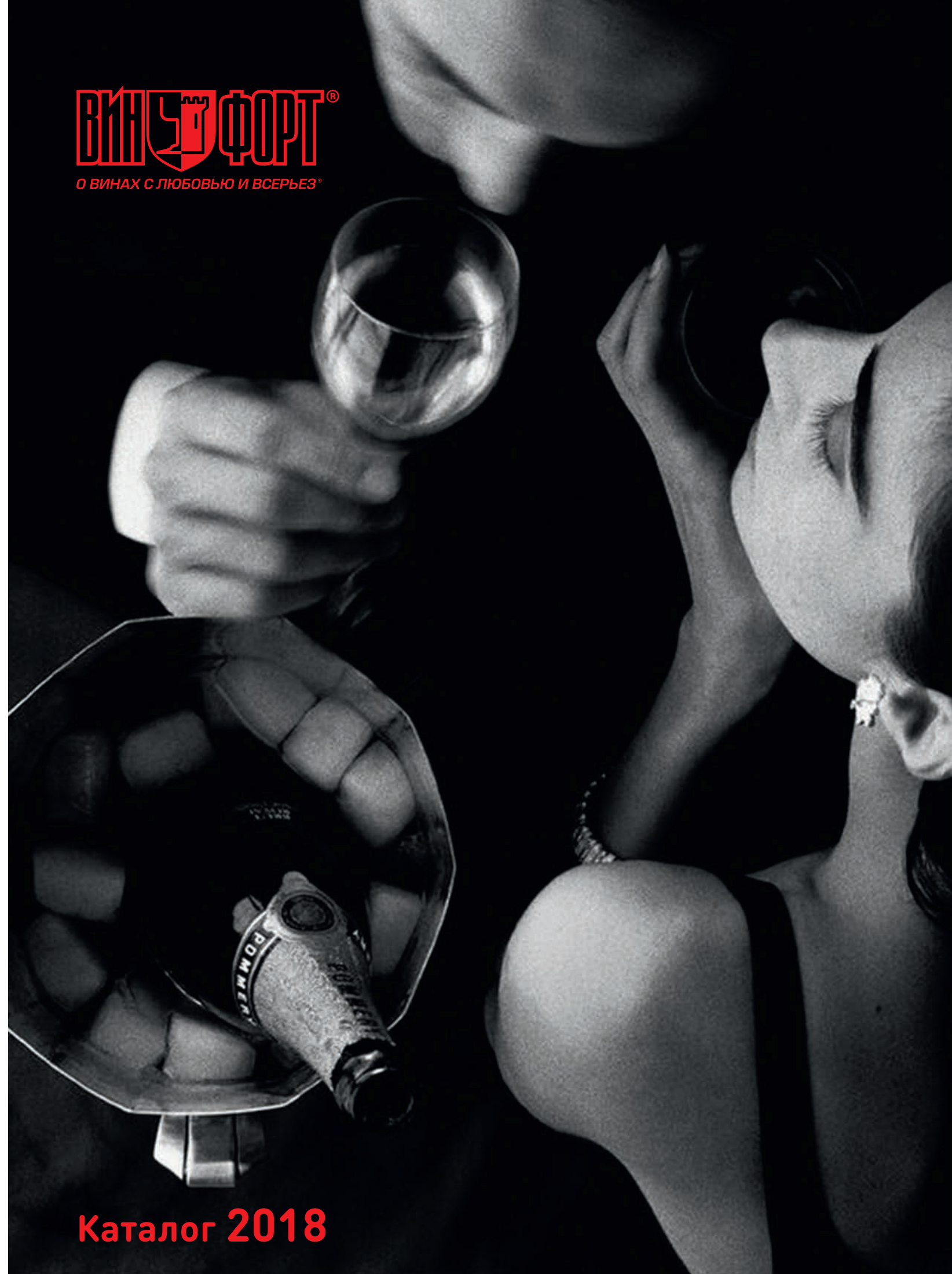


ВИНЦФОРТ®

О ВИНАХ С ЛЮБОВЬЮ И ВСЕРЬЕЗ®



Каталог 2018

Оглавление

Виски

США

Jim Beam	4
Maker's Mark	9

Канада

Canadian Club	10
---------------------	----

Шотландия

Laphroaig	11
Teacher's	12
Bowmore	13
Auchentoshan	14
Glen Garioch	15
McClelland's	16

Ирландия

Kilbeggan	17
-----------------	----

Япония

Suntory	18
---------------	----

Коньяк

Courvoisier	19
Frapin	22

Бренди

Grands Arméniens	24
Les Grands Chais de France	25
Colusvin	25

Водка

Stoli Premium	26
elit Vodka	27
Stoli Flavours	28
Moskovskaya	29
Riga Black Vodka	29

Текила и Мескаль

Sauza	30
КАН	32
Cenote	34
Agavita	37
La Escondida	38

Ром

Bayou	39
Caribba	41

Джин

Larios	42
Crafter's	43

Настойки и ликеры

Fernet Branca	46
Lucas Bols	48
Disaronno	53
Vana Tallinn	55
Midori	57

Шампанское

Gosset	58
Vranken Pommery Monopole	59

Игристые вина

Casa Girelli	62
Santa Margherita	62
Fratelli Martini Secondo Luigi	63
Medici Ermete	64
Freixenet	65

Вина Старого Света

Франция

Barton & Guestier	69
Grands Vins de Gironde	75
Groupe Grands Chais de France	78
Castel	80

Италия

Santa Margherita	81
Casa Girelli	84
Pasqua	85
Mezzacorona	86
Buglioni	89
Fratelli Martini Secondo Luigi	90

Испания

Bodegas Faustino	92
Marques de Murrieta	94
Freixenet	95
Vintae	97

Португалия

Vidigal Wines	98
---------------------	----

Германия

Groupe Grands Chais de France	101
-------------------------------------	-----

Вина Нового Света

Чили

San Pedro	102
-----------------	-----

Аргентина

San Pedro	109
-----------------	-----

Австралия

Yellow Tail	110
Peter Lehmann	114

Новая Зеландия

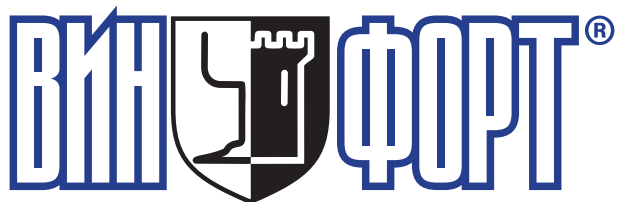
Sileni Estates	116
Tahuna	117

Вина Грузии

Tbilvino	118
----------------	-----

Вина Молдовы

Alianta Vin	122
-------------------	-----



О ВИНАХ С ЛЮБОВЬЮ И ВСЕРЬЕЗ®

Компания «Винфорт» основана в 1999 году, как предприятие, специализирующееся в области импорта и торговли качественными алкогольными напитками.



На сегодняшний день у нас налажены тесные деловые контакты со всеми регионами Украины.

В число наших клиентов входят крупные операторы украинского алкогольного рынка, сети супермаркетов и кэш-энд-керри. Учитывая динамику развития винного рынка Украины, многообразие предлагаемых вин и крепких спиртных напитков, мы поставили перед собой задачу собрать в своем портфолио именно те бренды, которые являются мировыми лидерами. На сегодняшний день предлагаемая нами коллекция вин и крепких спиртных напитков охватывает практически все винодельческие регионы мира.

Особое внимание компанией уделяется образовательной программе и повышению культуры потребления вина в Украине: специалисты компании консультируют и обучают менеджеров фирм-заказчиков, официантов и винных консультантов ресторанов.

Следуя философии «О винах с любовью и всерьез» мы делаем все, чтобы напитки, представленные в нашем портфеле, соответствовали требованиям и пожеланиям наших взыскательных клиентов, которые становятся все более внимательными к миру напитков.





Jim Beam – такой же символ США, как звездно-полосатый флаг или ковбойская шляпа. Причем в истории этого напитка, как в зеркале, отразились события последних двухсот лет истории Америки. Путь Jim Beam к вершинам мировой славы начался в конце XVIII века, когда фургоны переселенцев двинулись на Дикий Запад осваивать новые земли. В их числе был и прадед знаменитого Джеймса (Джима) Бима, давшего имя самому популярному бурбону – Джейкоб Бим.

После войны 1776 года, правительство США поощряло заселение новых земель на Западе. Первые поселенцы неохотно ехали в «Индейскую страну» к западу от гор Аппалачи. Правительство пообещало тем, кто там поселится и вырастит урожай кукурузы, бесплатную землю в собственности. К сожалению, в то время спрос на кукурузу полностью отсутствовал. Однако они все-таки нашли способ извлечь выгоду из кукурузы – они стали делать из нее виски.

Первая бочка бурбона была продана Джейкобом Бимом еще в 1795 году. Может, Джейкоб и не придумал кукурузный виски, но точно был одним из первых производителей бурбона. Свое название «бурбон» напиток приобрел в честь местности, где был произведен впервые – штат Кентукки, округ Бурбон. По преданию, кукурузную муку для производства виски Джейкоб использовал, что называется, на спор, решив доказать, что кукурузный виски может быть ничем не хуже ячменного.

В 1820 году Джейкоб Бим передал семейный бизнес своему сыну Дэвиду. В это самое время страна переживает промышленную революцию. Открытие Калифорнийский золотых залежей приводит на запад сотни американцев, новые иммигранты прибывают в Америку в поисках свободы и успеха. Открытие канала Эри в 1825 году и начало навигации по Миссиссиппи делает транспортировку товаров и, конечно же, бурбона проще.

Дэвид М. Бим, сын Дэвида и внук Джейкоба, принял дела предприятия и в 1850 году, за несколько лет до начала Гражданской Войны. Вскоре после смерти отца Дэвид перенес завод в округ Нельсон, штат Кентукки, поближе к первой в штате железной дороге. Он назвал новый завод «Винокурня у чистого источника», так как протекавшая рядом река несла чистейшие воды. Позже Дэвид М. Бим привлек к делам компании своего сына - легендарного Джеймса (Джима) Бергарда Бима, когда тому исполнилось 16.

История легендарного бурбона

Дэвид передал ему те же знания и секреты производства бурбона, которые сам принял от своего отца. Джим начал самостоятельно управлять семейным предприятием в 1894 году в возрасте 30 лет и продолжал отслеживать процесс приготовления Jim Beam на протяжении последующих 52 лет.

Компания Jim Beam продолжала расти и процветать в начале 1900-х годов - до тех пор, пока не вынуждена была закрыться с введением Сухого Закона в 1919 году. За 14 лет действия Сухого Закона Джим Бим продал алкогольный бизнес, переключившись на бизнес по выращиванию и продаже цитрусовых во Флориде. С отменой Сухого Закона в 1933 году 70-летний Джим Бим вернулся в алкогольный бизнес и учредил The James V. Beam Distilling Co., в Клермонте, штат Кентукки. Через одиннадцать лет его сын Т. Джереми Бим занял пост президента и казначея The James V. Beam Distilling Co. Год спустя Джим Бим скончался в возрасте 83-х лет. Сегодня деятельность компании контролирует Фрэд Ноэ – праправнук Джима Бима.

Jim Beam Джим Бим



Категория: бурбон

Регион: Кентукки, США

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

выдержка в обугленных бочках из американского дуба в течение 4-х лет.

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат:

акация, луговые цветы, ваниль, сливки.

Вкус: мягкий, сладковатый с длительным пряным послевкусием

Гастрономическая сочетаемость: джестив.

Температура сервировки: 20–22 °С

Ассортимент:

0.2 л; 0.5 л; 0.7 л; 1.0 л; 1.5 л

Jim Beam – самый продаваемый бурбон в мире!



Jim Beam Rye – уникальный американский виски. Его главным отличием является производство из ржаных спиртов. Так же, как и бурбон Jim Beam, он выдерживается в новых бочках из американского дуба в течение 4-х лет. Производимый исключительно для рынков США и Канады, Jim Beam Rye является достаточно редким на европейских рынках продуктом. В Украине Rye представлен очень ограниченным тиражом.

В 2015 году на престижном конкурсе «ULTIMATE SPIRITS CHALLENGE» Jim Beam Rye получил одну из самых высоких оценок – 92 балла («Excellent, Highly Recommended»).

Jim Beam Rye – один из любимых ржаных виски Джима Мюррея («Whisky Bible»). В категории «Ржаной виски с выдержкой до 10 лет» Rye получил от Мюррея очень высокую оценку – 88 баллов.

Jim Beam RYE Джим Бим Рай



Категория: ржаной виски
Регион: Кентукки, США
Содержание алкоголя: 40%
Особенности технологии:
 выдержка в обугленных бочках из американского дуба в течение 4-х лет
Цвет: золотисто-янтарный
Аромат: черешня, ваниль, шоколад
Вкус: мягкий, сладковатый с длительным пряным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 дижестив
Температура сервировки: 20–22°С
Ассортимент: 0.7 л



Главная особенность бурбона Jim Beam Double Oak – инновационный метод выдержки. После выдержки спиртов в новой обугленной бочке из американского дуба в течение 4-х лет, бурбон перемещают в новые бочки на дополнительную выдержку. Период второй выдержки не регламентируется, и зависит от погодных условий в Кентукки. Длительность второй выдержки колеблется от нескольких месяцев до года, и только тогда, когда бурбон обретает баланс насыщенного вкуса и неповторимого аромата, мастер купажа принимает решение о розливе в бутылки.

«Моя семья создает историю бурбона на протяжении 200 лет. Все это время мы следуем семейным традициям и являемся самым инновационным производителем бурбонов. Jim Beam Double Oak – продукт, впитавший в себя дух истории и уникальные методы производства».

Фрэд Ноэ, мастер купажа Jim Beam

Jim Beam Double Oak Джим Бим Дабл Оак



Категория: бурбон
Регион: Кентукки, США
Содержание алкоголя: 43%
Особенности технологии:
 выдерживается в новых обугленных бочках из американского дуба в течение 4-х лет, после чего перемещается в новые бочки для дополнительной выдержки
Цвет: золотисто-янтарный
Аромат: ваниль, кофе, лесной орех, мускат, горький шоколад
Вкус: деликатный, пряный с очень длительным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 дижестив
Температура сервировки: 20–22°С
Ассортимент: 0.7 л



«Jim Beam Black» — уникальный бурбон. Он относится к категории виски «Non Age Statement» (без указания возраста). При этом на этикетке указано «Extra-Aged». Дело в том, что в соответствии с американским законодательством, бурбон должен быть выдержан в новых обожженных дубовых бочках из американского дуба не менее 2-х лет. При этом «Jim Beam» с белой этикеткой с дня основания бренда выдерживается вдвое дольше, чем того требует американское законодательство, т.е. 4 года. «Black» же выдерживается еще дольше. Производитель так комментирует возраст своего виски: «Мы разливаем «Jim Beam Black» по бутылкам тогда, когда он готов».

В 2016 году «Jim Beam Black» был удостоен звания «World's Best Bourbon» на самом престижном конкурсе спиртных напитков «International Wine & Spirits Competition»! Теперь все бутылки «черного» Бима украшает золотая медаль конкурса. Вкус этого бурбона отличается неповторимой глубиной и особенной мягкостью, а в аромате доминируют нотки ванили, черного шоколада и лесного ореха.

Седьмое поколение семьи основателя компании расширило границы существующих напитков Jim Beam, создав серию «Signature Craft». Произведенный небольшой партией, выдержанный 12 лет в строго контролируемых условиях, виски «Signature Craft» 12 Years Old найдет своих поклонников среди любителей виски Jim Beam, которые предпочитают уединение и медитацию с бокалом хорошего напитка. Этот бурбон создан из лучших спиртов и наполнен тонами карамели, ванили и дуба. «Сигначе Крафт» 12-летний был награжден золотой медалью на «Wine & Spirits Competition» в Лос-Анжелесе в 2013 году.

Jim Beam Black Джим Бим Блэк



Категория: бурбон

Регион: Кентукки, США

Содержание алкоголя: 43%

Особенности технологии:

выдерживается в новых обугленных бочках из американского дуба. Относится к категории виски «Extra-Aged», т.е. выдерживается больше 4-х лет

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат:

черный шоколад, ваниль, лесной орех, чернослив

Вкус: насыщенный, пряный с очень длительным послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив

Температура сервировки: 20–22 °С

Ассортимент: 0.7 л

Jim Beam Signature Craft 12 YO Джим Бим Сигнейчер Крафт 12 лет



Категория: бурбон

Регион: Кентукки, США

Содержание алкоголя: 43%

Особенности технологии:

выдержка в обугленных бочках из американского дуба в течение 12 лет

Цвет: золотистый

Аромат: искрится огоньками тонких оттенков корицы, ванили ипряного дуба

Вкус: ощутимые ноты карамели, ванили, корицы и специй во вкусе виски усиливаются оттенками пряного дуба. Сухое теплое послевкусие украшают острые тона перца

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 20–22 °С

Ассортимент: 0.7 л



Jim Beam Honey – новый уникальный продукт от бурбона номер один в мире Jim Beam. Honey, выпущенный ограниченным тиражом, сочетает в себе бурбон четырехлетней выдержки и натуральный мед. Тщательно отобранные ингредиенты, бережная обработка и выдержка в новых бочках из американского дуба придают напитку потрясающую мягкость и богатство, доведенные до совершенства тонами свежего меда.

Jim Beam Honey – хорошее дополнение к домашней вечеринке в кругу друзей. Эта интересная новинка от торговой марки Jim Beam, создана для того, что бы привлечь к марке новых поклонников и порадовать старых любителей бренда новым, не имеющим аналогов напитком, при этом сохранившим традиционные для линейки очертания стиля. «Медовая новинка» должна привлечь внимание женской аудитории которая ценит сладость в спиртных напитках. Однако Jim Beam Honey придется по вкусу и истинным поклонникам бренда. Новый виски Jim Beam Honey рекомендуется пить охлажденным, кроме того его также можно смешивать в коктейлях и потреблять с содовой.

Jim Beam Honey Джим Бим Хани



Категория: Flavoured whiskey

Регион: Кентукки, США

Содержание алкоголя: 35%

Особенности технологии:

выдержка в обугленных бочках из американского дуба в течение 4-х лет, использование специальной технологии добавления натурального меда

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат:

мед, ваниль, восточные пряности

Вкус:

мягкий, сладковатый с длительным медовым послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:

дигестив

Температура сервировки: 20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л; 1.0 л



Jim Beam Apple – уникальный алкогольный напиток семьи Beam – объединил в себе легендарный четырехлетний бурбон Jim Beam и экстракт сока свежих зеленых яблок. Мастера семейной винокурни искусно соединили хрустящую свежесть зеленых яблок с богатым ароматом бурбона, добившись совершенного баланса сочности и глубины напитка.

Jim Beam Apple Джим Бим Эпл



Категория: Flavoured whiskey

Регион: Кентукки, США

Содержание алкоголя: 35%

Особенности технологии: создан на основе

бурбона, выдержанного в новых бочках из американского дуба 4 года, использование специальной технологии добавления экстракта сока зеленых яблок

Цвет: золотисто-медовый

Аромат: сочные зеленые яблоки, сладкие

ноты ванили, сливочной карамели, обожженного дуба

Вкус: фруктовый пирог, хрустящие нюансы

сочных зеленых яблок и сладкие оттенки карамели

Гастрономическая сочетаемость:

станет отличным компонентом для разнообразных коктейлей. Он хорошо сочетается с тоником, минеральной водой, фруктовыми соками и льдом

Температура сервировки: 20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л; 1.0 л



- **Red Stag** – революционная новинка, вызов всему, что мы когда-либо знали о бурбоне.
- **Red Stag** – это четырехлетний Jim Beam, которому по специальной технологии придали аромат черешни. **Red Stag** обладает мягким черешневым ароматом с нотками выдержки. Во вкусе напитка на фоне тонов ванили, карамели и специй преобладают фруктовые оттенки.
- **Red Stag** – оригинальный напиток для новаторов, который всего за несколько лет стал незаменимым атрибутом клубной жизни.
- **Red Stag** – универсальный напиток. Его можно употреблять в чистом виде или со льдом, а также сочетать с колой или апельсиновым соком. Миксологи рекомендуют его в качестве основы для коктейлей Manhattan, Margarita, Cosmo и Old Fashioned.

Jim Beam Red Stag Джим Бим Ред Стаг



Категория: Flavoured whiskey

Регион: Кентукки, США

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

выдержка в обугленных бочках из американского дуба в течение 4-х лет, использование специальной технологии натуральной ароматизации черешней

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат:

черешня, ваниль, шоколад

Вкус:

мягкий, сладковатый с длительным пряным послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:

дигестив

Температура сервировки: 20–22 °С

Ассортимент: 0.7 л; 1.0 л



Maker's Mark

«Maker's Mark» – один из самых ценных бурбонов в мире.

Первая бутылка американского виски Maker's Mark была продана в 1958 году, хотя сам завод был построен в городе Лоретто (штат Кентукки) еще в 1840 году. Сегодня виски Мэйкерс Марк – это достаточно редкий продукт, который производится небольшими партиями. В год винокурня выпускает не более 19 бочек первоклассного бурбона, готовность которого определяется по вкусу, а не по времени выдержки. Виски Maker's Mark не раз получал самые высокие оценки всемирно известных экспертов – Beverage Testing Institute, Whisky Magazine.

Создателем оригинального рецепта виски Мэйкерс Марк стал Билл Сэмюэлс. В своих экспериментах он отказался от использования ржи, которая, по его мнению, делала виски грубым, в пользу озимой пшеницы. Интересно, что идеальное сочетание компонентов – ячменя, кукурузы, пшеницы – он искал, выпекая из них хлеб. На разработку рецепта ушло 8 лет. Имидж Maker's Mark – целиком заслуга его жены, которая придумала нестандартную коньячную форму бутылки, горлышко, залитое красным воском, а также выпуклый штамп на бутылке, который говорит о том, что этот виски производится Сэмюэлсами в четвертом поколении. Этикетка вырезается на старинном станке, как

и 50 лет назад, и печатается на обычной печатной машинке. Дизайн бутылки – предмет особой гордости компании Maker's Mark.

Выдержка бурбона происходит в течение 5-7 лет в бочках из белого американского дуба. В результате получается тот самый виски Maker's Mark с богатым, маслянистым и нежным вкусом с тонами ванили и меда. Виски обладает ароматом с нотами экзотических фруктов и оттенками дуба, которые говорят о высоком классе напитка. Одним словом, Мэйкерс Марк – это продукт премиум-класса, в котором форма не уступает прекрасному содержанию.

Ни для кого не секрет, что бурбон производится исключительно в США и является официальным напитком этой страны. Бренд «Maker's Mark» сумел внести в общую историю свою лепту, создав категорию бурбона «super premium», доселе никому неизвестную.

Сегодня эта марка владеет 70% доли рынка в данном сегменте! Даже на родине, в штате Кентукки, «Maker's Mark» пьют не каждый день – это дорогой и достаточно редкий напиток.

«Maker's Mark» – единственная вискикурня в США, внесенная в регистр памятников национального значения. Она объявлена национальной исторической достопримечательностью.

Maker's Mark Мэйкерс Марк



Категория: бурбон

Регион: Кентукки, США

Содержание алкоголя: 45%

Особенности технологии: выдерживается в новых обугленных бочках из американского дуба. Относится к категории виски «Non age statement», т.е. минимальная выдержка спиртов не регламентируется

Цвет: золотистый

Аромат: с нотами экзотических фруктов и оттенками дуба

Вкус: имеет богатый, маслянистый и одновременно очень нежный вкус с медовыми тонами. Суховатое послевкусие с дубовыми нотками

Гастрономическая сочетаемость: дигестив

Температура сервировки: 20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л

Canadian Club[®]

WHISKY

История самого известного канадского виски в мире начинается с человека по имени Хайрам Уокер (Hiram Walker), который в возрасте 20-ти лет переехал в Детройт. Первые продажи виски от Уокера начались в 1858 году. Виски, производимый Хайрамом Уокером, быстро завоевал популярность в «джентельменских» клубах США и Канады конца XIX века, где его стали называть «клубным виски» – Club Whisky. Позже на этикетках стали указывать страну происхождения, и официальное название было изменено на Canadian Club Whisky. Это способствовало росту престижа Canadian Club Whisky как экспортного продукта и росту его популярности в США.

Когда в США был введен «сухой закон», Canadian Club был настолько популярен, что стал именно тем виски, который контрабандой перевозила в США банда Аль Капоне. Попадая в США, нелегальный виски распределялся по близлежащим регионам, включая Чикаго.

Canadian Club – единственный канадский виски, который созревает в бочках после купажирования спиртов. Благодаря этому ароматы ржи сочетаются с ароматами ячменного солода и кукурузы и дают необычный сладковатый и мягкий вкус, отличающий Canadian Club от шотландских и ирландских виски.

Canadian Club Канадиан Клуб



Категория: смешанный виски

Регион: Канада

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

Выдержка в дубовых бочках 6 лет

Цвет: желто-янтарный

Аромат: обладает сладковатым ароматом с травяными нотами

Вкус: имеет мягкий и теплый вкус с характерным для ржаного виски сладко-горьковатым послевкусием

Гастрономическая сочетаемость: благодаря мягкому вкусу виски прекрасно подходит в качестве основы для коктейлей

Температура сервировки: 20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л; 1.0 л

Canadian Club 12 YO Канадиан Клуб 12 лет



Категория: смешанный виски

Регион: Канада

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

Выдержка в дубовых бочках 12 лет

Цвет: темно-золотистый

Аромат: обладает мягким, округлым, полным, сливочным ароматом – прекрасно сбалансированным

Вкус: имеет гладкий, полный вкус с оттенками пряностей, ванили и примечаниями подлеска. Продолжительное, богатое, насыщенное сухое послевкусие

Гастрономическая сочетаемость:

прекрасен в чистом виде, а также отлично подходит для приготовления коктейлей

Температура сервировки: 20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л

LAPHROAIG®

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Виски Laphroaig приобрел мировую известность во времена «сухого закона» в США. Laphroaig был единственным скотчем, который поставлялся в Америку в этот период, так как обладал характерным запахом йода и ввозился в страну под видом лекарств.

Laphroaig – наиболее характерный представитель «копченых» виски острова Айла. В его букете на фоне яркого торфяного аромата явно проявляются морские тона. При разбавлении водой букет раскрывается новыми гранями: усиливаются тона морской соли, проявляются тонкие нотки копченостей, восточных благовоний, мха и рыболовных снастей. Вкус практически полностью повторяет аромат, добавляя нотки морских водорослей с чуть суховатым длительным послевкусием. Laphroaig является официальным поставщиком Королевского Двора Великобритании.

Laphroaig Select Лафройг Селект



Категория: односолодовый

Регион: Айла

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

При создании данного виски использовались спирты разной выдержки в бочках из-под классического хереса, свежих бочках из американского дуба, Quarter Casks и бочках из-под бурбона первого заполнения

Цвет: натуральный ярко-золотой

Аромат:

открывается насыщенным торфом, а затем нотами спелых фруктов и цветочным финишем

Вкус: насыщенный, первоначально сладкий, сочетающийся с ароматом, затем появляются классические сухие, торфяные и пепельные ароматы

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 20–22°C

Ассортимент: 0.7 л

Laphroaig 10 YO Лафройг 10 лет



Категория: односолодовый

Регион: Айла

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

Выдержка в дубовых бочках 10 лет

Цвет: искрящийся золотистый

Аромат:

обладает ароматом с яркими нотками торфяного дыма и оттенками морских водорослей. В аромате также уловимы нежные вересковые нотки островных источников и сладость ячменя

Вкус:

имеет полный, немного сладковатый вкус, идентичный аромату, с торфяными и солоноватыми оттенками

Гастрономическая сочетаемость:

прекрасен в чистом виде или при добавлении небольшого количества прохладной воды

Температура сервировки: 20–22°C

Ассортимент: 0.7 л

Laphroaig Quarter Cask Лафройг Квотер Каск



Категория: односолодовый

Регион: Айла

Содержание алкоголя: 48%

Особенности технологии:

выдержка в классических бочках течение 5 лет, после чего виски довыдерживается в небольших американских бочках (Quarter Cask) в течение 7 месяцев

Цвет: сверкающий золотой

Аромат: ароматный букет виски

наполнен нотами горящих торфяных углей в камине, нюансами кокоса и банана

Вкус:

насыщенный, глубокий, сложный, дымный, бархатистый, с привлекательными и загадочными нежными нотками сладостей и очень долгим послевкусием с оттенками дыма и специй

Гастрономическая сочетаемость: дижестив

Температура сервировки: 20–22°C

Ассортимент: 0.7 л

TEACHER'S®

BLENDED SCOTCH WHISKY

Уильям Тичер (William Teacher), будущий основатель компании William Teacher & Sons Ltd., начал свое дело в 1830 году в Глазго, женившись на дочери владельца бакалейной лавки. Тичер быстро проявил способности к управлению бизнесом, и убедил тестя получить лицензию на торговлю алкогольной продукцией, а также преобразовать магазин в «dram shop» - трактир с жесткими правилами. В трактире запрещалось вести громкие разговоры, не допускалось некультурное поведение, а очень пьяные посетители безжалостно удалялись из заведения. В течение следующих 20 лет трактир Уильяма был самым крупным в городе.

Вскоре отцу стали помогать его сыновья – Адам и Уильям младший. Подобно многим торговцам того времени, Тичер занялся целевой продажей виски, предлагая определенные смеси разным категориям покупателей. После смерти Уильяма в 1876 году его сыновья перевели головной офис компании в респектабельный особняк, расположенный на St. Enoch - одной из центральных площадей Глазго. Там офис находился вплоть до 1991 года. Сейчас этот архитектурный памятник XIX века известен как «Teacher's Building» - дом приемов, в котором каждый уголок посвящен виски.

Несмотря на то, что братья Тичеры уже входили в число алкогольных магнатов, им была свойственна исключительно шотландская практичность. Чтобы сэкономить на складских расходах, в 1887 году Тичеры решили отправить свои бочки с виски в плавание до Австралии и обратно, найдя им применение в качестве балласта на торговых судах. Бочки с купажем выдерживались в трюме на протяжении нескольких месяцев, при этом не позволяя грузному судну крениться.

Торговая марка «Teacher's Highland Cream» была зарегистрирована в 1884 году, и вскоре стала очень популярной. В 1899 году Тичерами был построен завод Ardmore, который является «стержнем» вкуса и аромата бленда Teacher's и сегодня. В 1903 году начался экспорт виски в США.

Во время Первой мировой войны компания уменьшила продажи виски, выдав постоянным клиентам карточки, по которым они могли приобретать не более пяти бокалов виски в неделю или одну бутылку в две недели. За счет этого в годы войны склад компании не опустел полностью.

Свое столетие компания отмечала в 1930 году запуском популярной рекламы, в которой виски рекламируют два прелестных мальчугана лет пяти-шести. Их имидж на два десятилетия, вплоть до 1950 года, прочно закрепился за Teacher's.

1962 год ознаменовался для Teacher's тем, что компания запустила в Глазго самое современное для того времени производство, объединяющее возможности купажирования и розлива виски. Это достаточно быстро позволило нарастить объемы производства. Уже к 1972 году ежегодные продажи скотча Teacher's достигли миллиона кейсов.

В настоящее время Teacher's Highland Cream распространяется по всему миру. Его можно купить более чем в 100 странах. Особенно активно бренд начал продвигаться в Индии, что позволило ему занять там лидирующую позицию в категории шотландских блендов. По данным производителя, Teacher's занимает третье место среди самых продаваемых скотчей в Великобритании и 49-ю позицию в мировом рейтинге крепких алкогольных напитков.

Teacher's Тичерс



Категория: смешанный виски

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

Выдержка в бочках из-под бурбона до 4-х лет.

Повышенное содержание солодовых спиртов (до 45%)

Цвет: золотого с оранжевыми отблесками

Аромат: обладает ароматом с яркими нотками меда и солода, а также оттенками орехов, сливок и торфяного дыма

Вкус: имеет округлый, мягкий вкус с доминирующими оттенками солода

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 20–22 °C

Ассортимент: 0.5 л; 0.7 л; 1.0 л

BOWMORE®

— Est. 1779 —

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Боумор — административный центр Айла: небольшой поселок, уютно раскинувшийся на величественных холмах острова. История Боумор началась в 60-х годах XVIII века. На острове обосновались поселенцы, вынужденно покинувшие город Бриджент по решению местного лорда Дэниэла Кемпбелла, которого беспокоил шум и грязь, сопутствующие жизни людей вблизи его замка.

В 1776 году некто Дейвид Симпсон получил разрешение на строительство на острове Айла «жилищ и других строений». Словосочетание «другие строения» дало название новому городу — Боумор. В 1779 году на вершине холма рядом с городом была построена необычная круглая церковь, отсутствие углов должно было защитить прихожан от дьявола. В этом же году у подножия холма, на котором расположилась церковь, была построена винокурня с одноименным названием «Bowmore», которая сегодня привлекает не только знатоков и любителей «воды жизни», но и туристов со всего света. Дата основания винокурни «Bowmore» делает ее одной из старейших в Шотландии.

В 1963 году завод был куплен Стенли П. Моррисоном, который основал компанию «Morrison Bowmore Distillers». Постепенно долю Моррисона начала приобретать япон-

ская компания «Сантори», поскольку большая часть бизнеса Моррисона была связана с рынком Дальнего Востока. В 1994 году винокурня Боумор стала частью группы «Сантори».

До сих пор на винокурне пользуются собственным производством для соложения ячменя (malting floor). Ячмень при сушке, как и сотни лет назад, переворачивают вручную деревянными лопатами. Вода для производства виски поступает из близлежащей реки Лагган (Laggan), берущей свое начало в лежащем рядом горном массиве. Пока река спускается к морю, она пробегает по богатой торфом местности, что придает виски знакомый «торфяной» аромат. Особенностью вызревания виски является расположение складов винокурни ниже уровня моря. Из-за этого на хранящийся напиток сильнее воздействует тяжелый, насыщенный солью морской воздух, и виски «Bowmore» несет на себе его отпечаток. До сих пор используются древние складские помещения, которые за время своего существования уже окончательно ушли под землю.

Характер виски, производимого на «Bowmore» типичен для Islay. Он тяжелый и дымный, с привкусом торфа и морской соли. Однако, если сравнить «Bowmore» с производимыми на острове «Lagavulin» и «Laphroaig», он все же более мягок, менее торфянист и йодист. Сегодня Bowmore — один из наиболее известных и продаваемых солодовых виски в мире. Качество напитка отмечено множеством наград на различных международных выставках, а в 1995 году на IWSC винокурню назвали «Лучшим производителем года».

Bowmore № 1 Боумор № 1



Категория: односолодовый

Регион: Айла

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

выдерживается в бочках из обугленного американского дуба, предназначенных для выдержки бурбона (новых)

Цвет: характеризуется теплым золотистым цветом

Аромат: в ароматическом букете улавливаются мощные ванильные нотки, нюансы морского бриза, торфяного дыма, которые прекрасно уравновешены тонами кокоса и цитрусовых

Вкус: во вкусе ощущаются аппетитные ванильные и цитрусовые тона, нежная солонатовость, а также нюансы кокосовых хлопьев

Гастрономическая сочетаемость: дигестив

Температура сервировки: 20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л

Bowmore 12 YO Боумор 12 лет



Категория: односолодовый

Регион: Айла

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

выдержка в бочках из-под хереса и из-под бурбона в течение 12 лет

Цвет: характеризуется насыщенным янтарным цветом

Аромат: в ароматическом букете улавливаются нотки морской соли, мокрого песка, луговых цветов, папоротника и меда

Вкус: во вкусе ощущаются торфяные компоненты с ярко выраженными нотками морской соли, водорослей и йода

Гастрономическая сочетаемость: дигестив

Температура сервировки: 20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л

AUCHENTOSHAN®

DISTILLED DIFFERENT

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Географически винокурня «Auchentoshan» (Окентошен) расположена на шотландской Равнине, благодаря чему виски «Auchentoshan» считают равнинным, но источник воды для производства расположен в Высокогорье. На сегодняшний день из всех шотландских винокурен только «Auchentoshan» по-прежнему использует технологию тройной дистилляции.

О ранней истории «Auchentoshan» практически ничего не известно. В XIX веке вискикурня располагалась в открытом поле у подножия холмов Старый Килпатрик. Такое расположение винокурни отражено в ее названии: Auchentoshan в переводе с кельтского языка означает «угол поля».

В 1984 году винокурня «Auchentoshan» была приобретена компанией «Morrison Bowmore Distillers», в составе которой в 1994 году вошла в японский концерн «Suntory».

Благодаря тройной дистилляции и минимальному содержанию торфяных нот в воде виски «Auchentoshan» считается одним из самых изысканных и мягких односолодовых виски с ярким, почти парфюмерным ароматом.

Auchentoshan American Oak Окентошн Американ Оак



Категория: односолодовый

Регион: Равнина

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

тройная дистилляция;
выдержка в бочках из-под бурбона в течение 8 лет

Цвет: яркого цвета жидкого золота

Аромат: в аромате присутствуют тона бурбона, которые превосходно гармонируют с оттенками ванили, легкими нотками кокоса и пикантными цитрусовыми нюансами

Вкус: гладкий, живой, с тонами ванильного крема, кокоса и белого персика. Послевкусию характеризуются тонами засахаренного грейпфрута и специй

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив

Температура сервировки:
20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л

Auchentoshan 12 YO Окентошн 12 лет



Категория: односолодовый

Регион: Равнина

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

тройная дистилляция;
выдержка в бочках из-под бурбона в течение 12 лет

Цвет: янтарный

Аромат:

приятный фруктово-торфяной,
с нотками лайма и меда

Вкус:

очень нежный, с нотками карамели и кураги

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив

Температура сервировки:
20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л

Auchentoshan Three Wood Окентошн Три Вуд



Категория: односолодовый

Регион: Равнина

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

тройная дистилляция;
выдержка в трех типах бочек:
сначала – из-под бурбона,
затем – из-под хереса Олоросо,
затем – из-под хереса Педро
Хименес

Цвет: глубокий, темно-золотистый
с красным отливом

Аромат:

очень сложный, с нотами черной смородины, изюма,
сухофруктов и меда

Вкус:

мягкий, с ярко выраженным компонентом корицы, хереса,
фундука и ириски

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив

Температура сервировки:
20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л

Glen GARIOCH

HIGHLAND | Single Malt Scotch Whisky

Glen Garioch – одна из старейших винокурен Высокогорья, была построена в 1785 году, и первый спирт был выгнан 1 декабря того же года. Правда, официальной датой основания винокурни считается 1798 год. В течение более чем двухвековой истории винокурня многократно меняла хозяев, до тех пор, пока не была приобретена компанией Stanley P.Morrison. Сейчас является частью компании

Morrison Bowmore Distillers, которая, в свою очередь, принадлежит японской компании Suntory. Это одна из немногих винокурен в Шотландии, где сохранилось традиционное производство солода; торф для поджаривания проросшего ячменя добывается неподалеку. Glen Garioch наполовину обеспечивает себя собственным солодом, а оставшуюся часть приобретает у специализированных производителей. Кроме собственного виски, винокурня Glen Garioch известна тем, что тепло, вырабатываемое ею, используется для парников с помидорами. Долина, где расположена винокурня, известна своими плодородными почвами и хорошим ячменем.



Glen Garioch 12 Years Глен Гэри 12 лет



Категория: односолодовый
Регион: Высокогорье
Содержание алкоголя: 48%
Особенности технологии:
 выдержка в бочках из-под хереса и из-под бурбона в течение 12 лет
Цвет: блендный янтарный
Аромат:
 цитрусовые, ваниль, сухофрукты
Вкус:
 очень свежий с доминирующими тонами крем-брюле, кураги и дуба
Гастрономическая сочетаемость:
 дижестив
Температура сервировки:
 20–22 °C
Ассортимент: 0.7 л

Glen Garioch Founder's Reserve Глен Гэри Фаундерс Резерв



Категория: односолодовый
Регион: Высокогорье
Содержание алкоголя: 48%
Особенности технологии:
 выдержка в бочках из-под бурбона не менее 8 лет; использование технологии холодной фильтрации
Цвет: темно-янтарный
Аромат: ваниль, персик, сухофрукты, луговые цветы
Вкус:
 насыщенный с преобладанием ноток имбиря, карамели и цитрусовых
Гастрономическая сочетаемость:
 дижестив
Температура сервировки:
 20–22 °C
Ассортимент: 0.7 л

McClelland's

ESTD.
1818

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Завод, где был впервые дистиллирован шотландский виски McClelland's, был основан в 1818 году в небольшом, но очень красивом городке с названием Глазго. Первое время виски здесь только смешивались, после чего отправлялись на экспорт. В 1970 году компанию выкупил Стенли Морисон, который был уже в то время владельцем крупной организации по производству крепких алкогольных напитков — Morrison Bowmore Distillers.

Как самостоятельный бренд, виски McClelland's был впервые выпущен в 1986 году. Благодаря своим благородным качествам он моментально стал широко популярным и даже любимым среди многих экспертов. McClelland's Single Malt представлен линейкой односолодовых виски из четырех основных регионов Шотландии: Speyside, Lowland, Highland, Islay. Каждый виски из этой серии обладает своим индивидуальным ароматом и вкусом, а на этикетке уже по традиции изображен пейзаж региона, в котором этот виски был выпущен. Красочные рисунки на этикетках принадлежат кисти знаменитой британской художницы Кэтти Уайт.



McClelland's Highland Маклеландс Хайленд

Категория: односолодовый

Регион: Высокогорье

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

выдержка в бочках из-под бурбона

Цвет: бледный янтарный

Аромат: сначала – ваниль, сливочное масло, луговые цветы, затем – крыжовник, сливки, специи.

Вкус: пряный, с нотками ванильного крема и крыжовника.

Гастрономическая сочетаемость: дигестив

Температура сервировки: 20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л



McClelland's Islay Маклеландс Айла

Категория: односолодовый

Регион: Айла

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

выдержка в бочках из-под бурбона

Цвет: бледный янтарный

Аромат: сначала – смола, дым, торф, затем – цитрусовые, восточные пряности.

Вкус: мощный, с нотками морской соли и йода.

Гастрономическая сочетаемость: дигестив

Температура сервировки: 20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л





В небольшой деревушке Kilbeggan, расположенной в центре Ирландии, находится винокурня, первые упоминания о которой восходят к 1757 г. В таможенных регистрах зафиксировано, что, начиная с 1762 г. произведенный на ней виски стал поступать на рынок. В 1798 году владельцем винокурни стал Маттиас МакМанус – талантливый бизнесмен, сумевший сохранить свой завод даже во времена крупного восстания и политической нестабильности в стране.

В 1838 г. винокурня стала собственностью Джона Локка, до этого работавшего на винокурном заводе Tullamore. Внуки Джона Локка, Джеймс Харви и Джон Эдвард, в период с 1860 по 1920 г. несколько раз модернизировали винокурню, а построенная рядом железная дорога и прорытый водный канал еще более способствовали развитию их дела, обеспечив для них поставки сырья и вывоз на рынок готовой продукции. В этот период Kilbeggan начинает наращивать свое присутствие не только на внутреннем, но и на внешних рынках.

В дальнейшем винокурня пережила множество потрясений. Очень болезненный удар, от которого она так и не смогла оправиться, был нанесен ей введением «сухо-

го закона» в США. Постепенно сокращение производства привело к тому, что в 1953 г. винокурня была закрыта. В 80-х годах на бывшей винокурне расположилась местная ассоциация по охране исторического облика местности, который с XIX века совершенно не изменился. С 1988 года винокурня Kilbeggan перешла в собственность компании Cooley, и производство виски было возобновлено.

Kilbeggan является старейшей винокурней Ирландии. Вот как описывает ее Дейв Брум в книге «Виски. Атлас мира»: «Старая Kilbeggan - это выбеленный, толстостенный музей дистилляции, в чьих беспорядочных залах выставлены артефакты ранних дней ирландского вискидельческого наследия: работающая паровая машина, жернова, бродильный чан, скорее напоминающий обширный и мелкий пруд, змеевики, которые были утоплены в воде выходящего мельничного потока. Снаружи стоят три медных и позеленевших пузатых куба».

За последние несколько лет виски Kilbeggan завоевала множество наград и медалей. Его качество по достоинству оценили на таких престижных конкурсах, как «San Francisco World Spirits Competition» и «International Wine & Spirits Competition».

Kilbeggan Килбегган



Категория: ирландский виски

Регион: Центральная Ирландия

Содержание алкоголя: 40%

Особенности технологии:

двухкратная перегонка,
выдержка в бочках из-под
бурбона и хереса в течение
5 лет.

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: миндаль, корица, свежая
выпечка, ваниль, сухофрукты,
мед.

Вкус: деликатный, пряный с
длительным неповторимым
последствием.

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив.

Температура сервировки:
20–22 °C

Ассортимент: 0.7 л; 1.0 л

SUNTORY

Японская компания Suntory была основана в 1899 году. Создателем компании стал Синдзиро Тори в честь, которого компания и получила свое имя. Сантори была создана для ввоза в страну испанских вин, но в 1923 году начинает проявлять интерес к виски, и вблизи города Ямазаки строит первую винокурню в Японии. Местность, где расположена винокурня, с холодным и влажным климатом идеально подходит для выдержки виски в бочках. Однако настоящее признание виски Сантори получил только в 50-е годы, после Второй мировой войны. В 1973 году была открыта вторая винокурня в Хакушу — самый центр Японии. Сегодня она является самой крупной в мире и оснащена 24 перегонными кубами.

Виски, которые производит компания Сантори, — это бленды с легким торфяным вкусом и односолодовые виски с мягким и хорошо сбалансированным, элегантным ароматом: Suntory Royal, Suntory Reserve, Suntory Imperial, Suntory Yamazaki, Suntory Hibiki, Suntory Kakubin...

В производстве солодового виски японцы следуют шотландской технологии: используют ячменный солод, а перегонку проводят дважды в медных аппаратах pot still. Зерновой виски, сырьем для которого служит преимущественно кукуруза, дистиллируют в аппаратах непрерывного цикла (patent still, или Coffey still). Выдержка виски, опять же, по шотландской традиции, осуществляется в бочках из-под бурбона и хереса; установленный законом минимальный срок выдержки составляет 3 года. Большая часть солода, используемого японскими винокурнями, поставляется из Шотландии уже в готовом виде. Типология японского виски практически совпадает с шотландской: single malt, или солодовый виски одной винокурни, vatted malts, или солодовые бленды (смесь солодовых виски разных винокурен),

single grain (зерновой виски одного завода) и купажированные виски, или бленды. Последние в зависимости от содержания солодового виски делятся на пять категорий: superpremium (не менее 40% солодового виски), premium (35-40%), special (не менее 30%), first (не менее 20%) и second, (не менее 10%). Стремясь еще больше «японизировать» свой продукт, компания «Suntory» начала выдерживать виски в бочках из дуба с острова Хоккайдо, бочках из-под умэ-сю (сливового вина) и даже в бочках, частично изготовленных из очень ароматной древесины криптомерии, в которой обычно дозревает празднично-церемониальное «бочковое» саке.

Легендарный виски «Hibiki» представляет истинную гармонию, идеал совершенства, эталон «искусства японского виски». Хибики по-японски означает «резонанс», отражающийся в напитках противостоянием всех двадцати четырех сезонов согласно старому японскому лунному календарю. Многочисленные односолодовые виски разного возраста, выдержанные в различных типах бочках, объединяются, чтобы создать целую симфонию вкусов и ароматов.

Гармония — это определяющее слово, которое идеально подходит для описания сбалансированного вкуса купажированного виски из серии Hibiki. «Hibiki» Japanese Harmony изготовлен из солодового виски винокурен Yamazaki и Hakushu, а также зернового виски винокурни Chita. Для их выдержки были использованы 5 различных типов бочек, среди которых бочки из американского белого дуба, японского дуба Mizunaga и ранее использованные для выдержки хереса. Виски «Джапаниз Хармони» является результатом работы целой команды специалистов компании Suntory во главе с мастером купажа Синго Тории.

Hibiki Japanese Harmony Хибики Джапаниз Хармони



Категория: купажированный.

Содержание алкоголя: 43%.

Особенности технологии: выдержка в бочках из-под хереса и в бочках из японского дуба в течение 17 лет.

Цвет: золотисто-янтарный.

Аромат: легкий цветочный флер предваряет ноты абрикоса, апельсина, мармелада и гвоздики открывающиеся в аромате виски.

Вкус: обладает сухим вкусом с щедрыми тонами изюма, меда, груши, корицы, которые приводят к долгому, сложному послевкусию, сменяясь оттенками солода, белого шоколада, дуба, перца, апельсиновой корочки, засахаренных фруктов и торфяного дыма.

Гастрономическая сочетаемость: особенно хорошо употреблять в коктейлях или просто с содовой, водой или льдом.

Температура сервировки: 20–22 °С.

Ассортимент: 0.7 л



COURVOISIER®



История коньячного дома Courvoisier насчитывает около 200 лет. Она началась на заре XIX века, когда впервые встретились два виноторговца – Эммануэль Курвуазье (Emmanuel Courvoisier) и Луи Галуа (Louis Gallois). Став партнерами, в начале XIX века они открыли собственное дело в парижском пригороде Берси. В 1811 году Император Наполеон Бонапарт лично посетил производство в Берси, где продегустировал коньяк Courvoisier, оценив его очень высоко. Пристрастие Наполеона к коньяку и его особое благоволение к Courvoisier сделало имя этого коньяка одним из самых уважаемых, и он стал знаменит за пределами Франции. По легенде, британские офицеры, сопровождавшие Наполеона на остров Святой Елены, продегустировали коньяк Courvoisier, бочки которого Наполеон взял с собой на борт корабля. Courvoisier привел их в восхищение, и они назвали его «коньяком Наполеона». Полвека спустя, в 1869 году Courvoisier по специальному указу стал официальным поставщиком двора Наполеона III.

Сын Эммануэля Курвуазье, Феликс Курвуазье (Felix Courvoisier), продолжив дело своего отца, работал в тесном сотрудничестве с семьей Галуа, которая отвечала в компании за ведение финансовых дел. Сыновья двух основателей компании стали близкими друзьями и в 1835 году полностью объединили отдельные предприятия своих отцов. Феликс Курвуазье и Жюль Галуа создали официальную штаб-квартиру компании «Chateau Courvoisier» в городе Жарнак (провинция Коньяк).

Вино для создания коньяка Courvoisier производится из винограда Уни Блан, поставляемого из Гранд Шампань, Пти Шампань, Бордери и Фэн Буа. В сотрудничестве с Courvoisier работают свыше 1000 винодельческих хозяйств. О пути, который проходит вино, прежде чем стать коньяком Courvoisier, рассказывает бренд-амбассадор Courvoisier Пьер Жернович: «Как правило, винодел сам собирает свой виноград и проводит винификацию, а после продает Дому уже готовое вино для дистилляции. Courvoisier использует уникальную систему контроля качества всех партий вина. Каждый винодел предоставляет Дому по 1,5

литра вина из каждого отдельного чана, которые подвергаются микродистилляции. Амбассадор дегустирует каждый из полученных образцов и оценивает их по 14-балльной системе: 14 баллов – отличное вино, за которое винодел награждается премией; 12 баллов – хорошее вино, отвечающее требованиям Дома, но не подлежащее особой награде; 10 баллов – нижний порог качества вина, которое может принять Дом; и 5 баллов – неудовлетворительное вино, которое Дом не принимает. В вопросах качества для Courvoisier не может быть компромиссов, – говорит Пьер Жернович. – Либо мы принимаем вино, которое нам подходит, либо мы не принимаем его вообще. Если винодел из года в год производит посредственное вино, мы просто перестаем работать с этим человеком».

На производственных мощностях Дома, расположенных в непосредственной близости к замку Courvoisier, вино проходит двойную дистилляцию. Молодой коньячный спирт сначала выдерживается в молодых дубовых бочках в течение одного года, затем переливается в старые бочки. Процесс производства коньяка возглавляет мастер купажа Жан-Марк Оливье (Jean-Marc Olivier). Он же занимает пост генерального директора Дома.

Имя Courvoisier ассоциируется с именем Наполеона. В замке Courvoisier, возвышающемся на берегу Шаранты, действует музей, в котором, помимо предметов, связанных с производством коньяка, хранятся некоторые из личных вещей Бонапарта и прядь его волос. В середине XX века Courvoisier создал специальную категорию коньяка «Napoleon» в память о высокой оценке, данной императором коньяку, продегустированному им в Берси. Этикетки каждой из марок коньяка Courvoisier украшают запатентованная надпись «Le Cognac de Napoleon» и золотой силуэт императора – «Тень Наполеона».



Courvoisier продается более чем в 180 странах мира и входит в «Большую четверку» производителей коньяка.



Courvoisier VS Курвуазье VS

Выдержка:

минимальный возраст спиртов – 4 года,
максимальный – 8 лет.

Цвет: бледно-янтарный.

Аромат: свежий виноград, зеленое яблоко,
ваниль и грейпфрут.

Вкус: округлый и сбалансированный.

Особенности технологии:

виноград поступает из Фэн Буа и Пти Шампань.

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 20 °С.

Ассортимент: 0.5 л; 0.7 л; 1.0 л



Courvoisier VSOP Курвуазье VSOP

Выдержка:

минимальный возраст спиртов - 6 лет,
максимальный - 10 лет.

Цвет: насыщенный янтарный.

Аромат: луговые цветы, мед, сухофрукты, изюм,
цитрусовые.

Вкус: округлый и сбалансированный.

Особенности технологии:

виноград поступает из Гранд Шампань,
Пти Шампань и Бордери.

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 20 °С

Ассортимент: 0.5 л; 0.7 л



Courvoisier XO Курвуазье XO

Выдержка:

минимальный возраст спиртов – 14 лет,
максимальный – 20 лет.

Цвет: насыщенный янтарный.

Аромат: сухофрукты, крем-брюле, ирис, шоколад,
кофе.

Вкус: округлый и сбалансированный

Особенности технологии:

виноград поступает из Гранд Шампань,
Пти Шампань и Бордери.

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 20 °С

Ассортимент: 0.05 л; 0.7 л



Courvoisier Initiale Extra Курвуазье Инисиаль Экстра

Выдержка спиртов из Grand Champagne в «сухом» и «влажном» погребах от 25 до 35 лет придают коньяку Courvoisier Extra неповторимый аромат кедра, корицы и экзотических специй, шоколада, меда и кураги. Уникальные способ выдержки в сочетании с деликатной дистилляцией придают коньяку Courvoisier Extra необычный аромат шоколада, меда и кураги. Вкус этого непревзойденного коньяка очень мягкий, округлый и сбалансированный.



L'Essence de Courvoisier Лэссенс Курвуазье

Своим рождением новый коньяк категории «Luxury», образец утонченного вкуса и филигранного мастерства, обязан настоящей сокровищнице замка Courvoisier – хранилищу древних, выдержанных спиртов Courvoisier Paradis («Рай»). На протяжении двух столетий здесь созревали и бережно хранились редчайшие коньячные спирты. Ста лучшим из лучших, обязанным своим рождением областям Гранд Шампань и Бордери, предстояло «засиять» в блистательном купаже L'Essence de Courvoisier. Отдавая дань историческому наследию, мастер Дома сумел достойно распорядиться богатством одного из ведущих коньячных домов в мире: присущий Courvoisier инновационный дух нашел отражение в уникальном купаже коньячных спиртов начала XX века со спиртами 1970-х и 1980-х годов, рожденными во времена введения Домом важных инноваций в процессах дистилляции и производства коньяка. Так появился на свет драгоценный коньяк L'Essence de Courvoisier – напиток, созданный, чтобы пробуждать чувства.

Каждая капля L'Essence de Courvoisier раскрывает перед ценителем изысканный, насыщенный вкус – вкус истории, легендарного прошлого, пронизанного имперским наследием Франции. И это не случайно: по легенде Наполеон, впервые посетивший в 1811 году погреба Courvoisier, настолько влюбился в этот божественный напиток, что взял с собой несколько бочек, отправившись в изгнание. Связь с легендарным императором отражена и в изысканном оформлении хрустального графина, выполненного по специальному заказу «королевскими мастерами хрусталя» – Vassarat.

Отдавая дань уважения наследию бренда, каждой бутылке и пробке присваивается индивидуальный номер. Благодаря блестящему исполнению декантер L'Essence de Courvoisier – шедевр, неподвластный времени – создан, чтобы занять достойное место в самых изысканных коллекциях знатоков роскошных и редких напитков.

Выдержка спиртов из Grand Champagne в «сухом» и «влажном» погребах от 40 до 55 лет придают коньяку L'Essence de Courvoisier неповторимый аромат сандалового дерева, сигарного листа, крем-брюле, марципана, меда, горных цветов и сухофруктов. Вкус этого коньяка многогранный, невероятно насыщенный и сбалансированный, с неповторимым послевкусием.



FRAPIN

COGNAC

FRAPIN (ФРАПЕН) – один из старейших коньячных домов Франции, и, если можно так выразиться, один из «самых французских». Особой гордостью коньячного дома является тот факт, что основан он был именно французами (тогда как основоположник «Хенесси» был выходцем из Ирландии, а начало «Мартелю» положил уроженец британского острова Джерси).

Семья Фрапен производила вино и коньяк на протяжении двадцати поколений. История семьи начинается с 1270 года, когда она обосновалась в Шаранте. Среди предков семьи Фрапен – знаменитый писатель XVI века Франсуа Рабле, сын Антуана Рабле и Анны-Катерины Фрапен.

Дом владеет самым большим в зоне Гранд Шампань виноградником (300 гектаров), за счет которого удовлетворяет все свои потребности в виноматериалах. Все коньяки Фрапен изготавливаются только из спиртов этого субрегиона. Большинство экспертов считает, что коньячному дому



ваться различным ароматам. Редукция коньячных спиртов (снижение крепости) проводится по-разному, в зависимости от типа коньяка, однако крепость спиртов никогда не снижают более чем на 8 градусов в год. Одновременное добавление слишком большого количества воды приводит к появлению в коньяке запаха мыла.

Дом Фрапен гордится своими традициями, согласно которым каждый винный погреб имеет свое название. Эти названия отражают историю дома и характерные особенности каждого погреба. Погреб «Франсуа Рабле» назван в честь великого гуманиста и писателя. Погреб «Рай» содержит самые старые бочки. В погребе «References» хранится частная коллекция отличных коньяков Гранд Шампань семьи Фрапен. Погреб «Золотая медаль 1888 г.» назван в честь получения Пьером Фрапеном золотой медали на Всемирной Парижской выставке. И, наконец, погреб «Пьер Фрапен», названный так в честь основателя Дома. Так как дом Фрапен обладает большим запасом старых коньяков Гранд Шампань, процесс выдержки может быть сколь угодно долгим. Это означает, что коньяк «Фрапен» имеет исключительную тонкость букета и замечательное послевкусие, которое коньяки Гранд Шампань достигают после очень долгой выдержки. Высокое качество коньяка «Фрапен» давно снискало ему заслуженную славу ценителей и во Франции, и в других странах.



Фрапен принадлежат лучшие виноградники Шаранты. Для достижения эксклюзивности выпускаемых коньяков используются виноград и спирты только собственного производства и ни виноград, ни спирты никогда не продаются другим коньячным производителям.

Урожай на виноградниках, принадлежащих коньячному дому Фрапен, убирается на неделю раньше, чем в прочих хозяйствах, чтобы обеспечить повышенную кислотность дистиллируемого вина. Перегонка вина практикуется без снятия с осадка, на четырех собственных аламбиках. «Головы» и «хвосты» перегоняются вместе с вином для придания коньяку большей мягкости. Для выдержки спиртов используются исключительно бочки из лимузенского дуба. В поместье Фрапен четверть свежедистиллированного Гранд Шампань хранится в новых бочках. Когда достаточно танина освобождается, коньяк переливается в старые бочки для дальнейшего созревания. Мастер коньячного дела, посвященный в потомственную алхимию неустанно наблюдает за процессом созревания, меняя местоположения бочек с земляного пола, где воздух сырой, на чердак, где он сухой, и снова в погреб. Это дает возможность разви-





Frapin 1270 Фрапен 1270

Выдержка: относится к категории напитков «Non age statement», т.е. минимальная выдержка спиртов не регламентируется

Цвет: цвет позолоченного янтаря

Аромат: сложный цветочно-фруктовый букет, с нотками ванили, citrusовых, тропических фруктов и веченных цветов

Вкус: округлый и сбалансированный

Особенности технологии: производится исключительно из винограда, выращенного в области Гранд Шампань Премьер Крю

Гастрономическая сочетаемость: дижестив

Температура сервировки: 20 °С

Ассортимент: 0.7 л



Frapin VSOP Фрапен VSOP

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 12 лет

Цвет: цвет позолоченного янтаря

Аромат: сложный фруктовый букет, с нотками сушеного винограда и цветов, ванили, легких пряных специй и выдержанных танинов дуба

Вкус: округлый и сбалансированный

Особенности технологии: производится исключительно из винограда, выращенного в области Гранд Шампань Премьер Крю

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 20 °С

Ассортимент: 0.5 л; 0.7 л



Frapin VIP XO Фрапен VIP XO

Выдержка: минимальный возраст спиртов – 25 лет

Цвет: Коньяк глубокого янтарного цвета с оттенками старого золота

Аромат: сложный букет с тонкими нотками пряностей и белых цветов

Вкус: округлый и сбалансированный

Особенности технологии: исключительное качество достигается за счет использования старинных резервов коньячных спиртов семьи Фрапен

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 20 °С

Ассортимент: 0.7 л



Коллекция армянских коньяков «Grands Armeniens», название которой переводится как «Великие армяне», является неотъемлемой частью армянских традиций производства, сложившихся на протяжении веков. Торговая марка «Grands Armeniens» появилась в 2004 году, однако за короткий срок ей удалось войти в число четырех наиболее известных брендов коньяка в Армении и завоевать множество престижных наград.

Компания «Шаумян-Вин», производящая коньяки «Grands Armeniens», была создана в 1997 году. Все спирты компании производятся из автохтонных белых сортов винограда, выращенных в Араратской долине. Самое передовое оборудование позволяет получить спирты отменного качества, которые не только используются при составлении собственных купажей, но и продаются другим коньячным заводам.

«Grands Armeniens» 3 Years Old



Выдержка: минимальный возраст спиртов – 3 года.

Спирты выдерживаются в бочках из кавказского дуба

Цвет: позолоченный янтарь

Аромат: ваниль, ирис, citrusовые, луговые цветы, изюм, зелёное яблоко

Вкус: свежий, сбалансированный, с приятным citrusовым послевкусием

Особенности технологии: производится исключительно из автохтонных сортов винограда Кагул, Мысхали, Ван, Васкегата и Карандемака

Гастрономическая сочетаемость: дижестив

Температура сервировки: 20 °С

Ассортимент: 0.5 л

«Grands Armeniens» 5 Years Old



Выдержка: минимальный возраст спиртов – 5 лет.

Спирты выдерживаются в бочках из кавказского дуба

Цвет: позолоченный янтарь

Аромат: курага, изюм, тропические фрукты, лесной орех, ваниль

Вкус: сбалансированный, с продолжительным фруктовым послевкусием

Особенности технологии: производится исключительно из автохтонных сортов винограда Кагул, Мысхали, Ван, Васкегата и Карандемака

Гастрономическая сочетаемость: дижестив

Температура сервировки: 20 °С

Ассортимент: 0.5 л

«Grands Armeniens» 7 Years Old



Выдержка: минимальный возраст спиртов – 7 лет.

Спирты выдерживаются в бочках из кавказского дуба

Цвет: позолоченный янтарь

Аромат: шоколад, табачная коробка, тропические фрукты, курага, мёд, кофейные зёрна

Вкус: сбалансированный, с продолжительным медово-фруктовым послевкусием

Особенности технологии: производится исключительно из автохтонных сортов винограда Кагул, Мысхали, Ван, Васкегата и Карандемака

Гастрономическая сочетаемость: дижестив

Температура сервировки: 20 °С

Ассортимент: 0.5 л

Бренди от компании
«Les Grands Chais de France»



Chevalier Noir Napoleon VSOP
Шевалье Нуар Наполеон VSOP

Выдержка: не менее 1 года

Регион: Бордо, Франция

Содержание алкоголя: 36,0%

Вкусовые качества: Бренди золотисто-янтарного цвета, с богатым цветочным ароматом, с легкими нотами сухих фруктов и ванили. Вкус – бархатистый, мягкий и округлый со слегка терпким послевкусием.

Гастрономическая сочетаемость:

Употребляется как в чистом виде, так и в коктейлях, и для приготовления блюд.

Бренди прекрасен в качестве дигестива

Температура сервировки: 20 °C

Ассортимент: 0.7 л



СОВМЕСТНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Коньяки «Колусвин»,
Молдова



Bonnard Divin VS
Коньяк Боннард VS

Этот коньяк просто создан для энергичных и сильным духом людей. Коньячные спирты со средним возрастом не менее 3-х лет подобраны таким образом, чтобы подчеркнуть свежесть и индивидуальность аромата и вкуса этого великолепного коньяка, который, также, отлично сочетается с другими напитками в составе коктейлей.

Ассортимент: 0.5 л



Коньяк
Легендарный аист 5 лет

Этот коньяк изготовлен из коньячных спиртов пятилетнего возраста высочайшего качества.

Коньяк выдерживается в старых дубовых бочках, предварительно отдавших часть танина. Благодаря данной технологической операции этот коньяк обладает благородным и глубоким янтарным цветом, изысканным ароматом и великолепным букетом с нотками ванили. Вкус коньяка – изысканный, мягкий, выразительный и насыщенный. Этот коньяк превосходит в качестве дигестива.

Ассортимент: 0.5 л



Коньяк
Колуш 5 лет

Высококачественный пятилетний коньяк, выработанный по классической технологии. Приготовлен из зрелых коньячных спиртов, возрастом не менее пяти лет. Отличается благородным янтарно-золотистым цветом и необычайно тонким цветочным букетом, гармонирующим с мягким, полным и бархатистым вкусом напитка.

Рекомендуется употреблять в качестве аперитива и в составе коктейлей.

Ассортимент: 0.5 л



Stolichnaya® – это водка премиум-класса, которая без преувеличения, может быть названа одним из самых узнаваемых и привлекательных брендов в мировой алкогольной индустрии. Согласно данным IWSR, Stolichnaya является 12-м по величине мировым водочным брендом и входит в пятёрку лучших водок мира. В США Stolichnaya вот уже на протяжении многих лет занимает лидирующие позиции.

Основные конкурентные преимущества:

- Stolichnaya® производится из спирта последнего поколения Альфа*.
- Stolichnaya® – глобальный водочный бренд – экспортируется более чем в 150 стран.
- Stolichnaya® – премиальная европейская водка, которая разливается на предприятии Latvijas Balsam (Рига, Латвия).
- Stolichnaya® – кошерная** водка.
- Stolichnaya® – титулованная водка.

За всю историю своего существования водка Stolichnaya® была удостоена множества наград на международных выставках и конкурсах. Среди последних – 3 золотые медали, присуждённые известным журналом «The Spirits Business Magazine» в 2009, и 8 медалей, полученных на престижном ежегодном конкурсе алкогольных напитков в США – «The Beverage Testing Institute's International Review of Spirits».

Ассортимент: 0.5 л; 0.7 л; 1.0 л; 1.75 л

* Спирт последнего поколения Альфа создан с применением самых передовых технологий очистки. Спирт Альфа производится из отборных сортов пшеницы, исключительно из зернового сырья, в отличие от других спиртов (Базис, Экстра, Люкс), которые могут вырабатываться также из смеси зерна и картофеля. Большинство украинских и импортных водок производятся из спирта Люкс или Экстра. Но главное принципиальное отличие спирта Альфа от других спиртов – жесточенные требования к содержанию ядовитого метилового спирта – не более 0,003%, тогда как для спиртов Люкс и Экстра этот показатель – 0,02%.

** Кашрут – система ритуальных правил, определяющих соответствие еврейского закона, связанного с пищей. Слово «кашрут» на иврите означает «пригодный». Кошерной пищей является еда, полностью отвечающая всем требованиям кашрута – еврейским законам об употреблении в пищу. Система кошерного питания – это древнейшие, бережно сохраняемые сокровища мудрости еврейского народа. Одна из главных целей кашрута: продуманное, рациональное, здоровое питание. В пищу допускается только экологически полезный продукт, который полностью гармонирует с организмом человека и отвечает всем законам кашрута.



Ультрапремиальная водка **elit**® Vodka занимает особое место в семье продуктов «Stoli Group». Её запуск в производство стал не просто следующим шагом в развитии бренда, но настоящим воплощением уникального новаторского духа легендарной Stoli.

elit® Vodka — первый в мире продукт класса ультрапремиум, появившийся на водочном рынке.

Исключительная чистота водки **elit** — это результат сочетания высококачественных ингредиентов, давних традиций и уникальной технологии глубокой заморозки, специально разработанной компанией Stoli Group. Метод замораживания водки является отголоском старинной традиции выставлять свежеприготовленную водку на ледяной мороз в деревянных бочках. Эта процедура служила для охлаждения напитка, а также значительно улучшала его качество, так как в процессе замораживания продукта любые примеси примерзали к стенкам. В середине бочки оставалась незамерзшая, чистейшая, восхитительная по вкусу водка.

Первым шагом в современной интерпретации процесса фильтрации **elit** путем замораживания является прохождение водки через специальный серебряный фильтр, после чего водка замораживается до температуры -15°C . Далее, не менее 8 часов, она содержится в специальной изотермической емкости. В процессе замораживания про-

дукт становится похожим по консистенции на глицерин, и все примеси в виде кристаллов остаются на стенках фильтрационных резервуаров. Затем водка проходит через зета-угольный фильтр, снабженный специальными ионозаряженными пластинами, которые собирают любые тяжелые молекулы. После этого она собирается в обычном контейнере для доведения до комнатной температуры. Чтобы не нарушить молекулярную структуру спирта, процесс проводят в течение нескольких дней.

По результатам дегустаций, проводимых институтом тестирования напитков ВТИ (The Beverage Testing Institute), **elit**® Vodka была удостоена 97 баллов и рейтинга «Platinum», являющегося наиболее престижным в мире для водочных брендов. В обзоре ВТИ отмечено, что водка **elit** «обладает чрезвычайно мягким и чистым вкусом, уникальной питкостью и безупречной элегантностью: истинная представительница класса «luxury».

Кроме этого, **elit** является многократным призером самых престижных международных конкурсов.

elit® Vodka — это уникальная и роскошная водка, которая является неотъемлемым ингредиентом в коктейлях лучших ресторанов, баров и ночных клубах по всему миру.

Ассортимент: 0.7 л

Stoli
ESTD 1938

Whatever Drives You

MAKE IT LOUD AND CLEAR™



**STOLI®
CITROS™**

Содержание алкоголя: 37,5%

Аромат:

Лимон, нотки лайма, цедра апельсина.

Вкус:

Освежающий, с нотками цедры цитрусовых.

Популярные коктейли:

Bloody Mary, Citros Cosmo.



**STOLI®
VANIL™**

Содержание алкоголя: 37,5%

Аромат:

Ваниль, нотки корицы и восточных специй.

Вкус:

Деликатный, насыщенный, с нотками ванили.

Популярные коктейли:

Vanil Martini, Espresso Martini.



**STOLI®
SALTED KARAMEL™**

Содержание алкоголя: 37,5%

Аромат:

Карамель, нотки ванили, свежая выпечка.

Вкус:

Деликатный, насыщенный, солоноватый с нотками карамели.

Популярные коктейли:

Snowflake, White Russian.



**STOLI®
BLUEBERI™**

Содержание алкоголя: 37,5%

Аромат:

Черника, нотки цитрусовых, свежая выпечка.

Вкус:

Освежающий, с нотками черники и уникальным согревающим послевкусием.

Популярные коктейли:

Blueberry Lemonade, Blueberry Mule.



Moskovskaya®



Водка «Moskovskaya Osobaya» – один из ведущих международных водочных брендов и одна из самых известных классических водок в мире. Ее рецепт был разработан в 1936 году ведущими учеными того времени: Ф.Вихманом, С.Трусовой и М.Рупневской. «Московская особая» стала первой советской водкой «со специальным названием».

Но перед тем как получить статус «водки специального названия» водке «Moskovskaya Osobaya» потребовались годы так называемых «технологических реформ», которые произошли в конце XIX и первой четверти XX вв.

В процессе усовершенствования русской водки и технологических наработок участвовали многие видные ученые. Так, профессор А.Вериго внедрил надежный и точный метод определения содержания сивушных масел в ректификате и ввел в практику двойную обработку водки древесным углем. Профессор А.Шустов предложил использовать в водочном производстве активированный уголь. Профессор М.Кучеров предложил добавлять к водке смягчающие компоненты, а профессор Ф.Комаров предложил использовать динамический метод обработки водно-спиртовых смесей активированным углем. После внедрения всех технологических новшеств в 1938 году водка, приготовленная с учетом «технологических реформ», стала называться «Moskovskaya Osobaya».

Водка Moskovskaya Osobaya производится из высококачественного 100% зернового спирта с использованием многоуровневой фильтрации и специально подготовленной воды. Разливается водка на современном европейском предприятии «Latvijas Balzams».

Водка «Moskovskaya Osobaya» обладает необычайно чистым вкусом и изысканной мягкостью, которые завоевали множество международных наград:

Ассортимент: 0.5 л; 0.7 л; 1.0 л



Riga Black® Vodka – это водка высочайшего качества с чистым, легким и ненавязчивым вкусом. Высокое качество и чистый вкус водки Riga Black® обеспечивает семиступенчатая фильтрация, в том числе уникальная технология фильтрации активным углем, содержащим ионы серебра.

Производится из зернового европейского спирта и чистой воды из артезианских скважин (глубина скважин порядка 200 метров). Вода естественным образом очищается путем достаточно длительного отстаивания в специальных резервуарах с «ложным» дном и затем подвергается традиционному осмосу.

Прозрачность и цвет – чистый ровный без бликов цвет, с блеском на поверхности.

Аромат – достаточно выраженный водочный, но без агрессии. Сразу появляются тонкие зерновые ноты, с четким растительным оттенком и некоторой минеральностью. Окончание чистое, без излишней спиртуозности и вполне тонкое.

Вкус – имеет место спиртовой тон в первом вкусе, но вполне ровный и не раздражающий. В развитии ощутимы злаковые и немного сухих специй, с легким минеральным тоном. Окончание мягкое и несколько сладковатое хлебной сладостью (свежий белый пшеничный хлеб). Финал вполне свежий и вместе с тем вполне же «умиротворяющий».

Ассортимент: 0.5 л; 0.7 л



Sauza – мировой лидер по объемам производства текилы. При этом бренд по праву считается одним из самых быстрорастущих в мире. Основы столь внушительного успеха заложил еще в середине позапрошлого века Дон Сенобио Сауза, который в 1858 году переехал из Мехико в городок Текила (штат Халиско). Довольно быстро освоившись на новом месте, предприимчивый Дон Сенобио сполна оценил перспективы, открывающиеся на мексиканском и международном рынке перед национальным напитком – текилой. Определившись с выбором сырья для производства и начав культивировать обширные плантации голубой агавы, Сауза перешел к подбору подходящей для производства винокурни.

Выбор был сделан в пользу La Antigua Cruz, основанной в 1815 году. Винокурня полностью отвечала всем требованиям производства высококачественной текилы, и в 1873 году Сауза приобрел La Antigua Cruz. Голубая агавы для достижения наилучших качеств вызревает долгие годы, поэтому производство текилы в промышленных масштабах началось лишь в 1888 году. В это же время Сауза меняет название дистиллерии на La Preservancia (завод до сих пор

носит это имя). Вскоре после начала производства Сауза, первый среди мексиканских производителей текилы, положил начало экспорту: три бочонка фирменного напитка были проданы в El Paso del Norte. В развитии экспортных поставок принимал активное участие и сын Сенобио – Эладио Сауза. Молодой энергичный бизнесмен стал первым международным торговым агентом семейной фирмы, активно продвигая ее на американском рынке.

Дон Сауза внес большой вклад в развитие культуры производства текилы. С его именем связывают множество легенд и историй. Так, например, в штате Халиско его до сих пор вспоминают, как защитника плантаций агавы от посягательств бандитов. Сенобио Сауза прожил долгую и плодотворную жизнь, оставив своим наследникам крупную преуспевающую компанию. Перед смертью в 1906 году он серьезно расширил свое производство, приобрел больше десяти частных винокурен и заложил новые плантации агавы. Текила, создаваемая наследниками Дона Сауза, славится своей мягкостью и богатым вкусом, став непременным атрибутом модных клубов и известных баров по всему миру.

Sauza Silver Сауза Силвер



Содержание алкоголя: 38%

Особенности технологии: двойная дистилляция;
для производства используется сок голубой агавы.

Цвет: прозрачный

Аромат: сперва – специи, зерно, выпечка, затем – голубая агавы, нотки ванили

Вкус: обжигающий, с нотками перца, меда и ванили

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив

Температура сервировки:
20–22 °С

Ассортимент: 0.5 л; 0.7 л; 1.0 л

Sauza Gold Сауза Голд



Содержание алкоголя: 38%

Особенности технологии: двойная дистилляция;
для производства используется сок голубой агавы.

Цвет: янтарный

Аромат: сперва – специи, зерно, выпечка, затем – голубая агавы, нотки ванили и меда

Вкус: обжигающий, с нотками перца, меда и ванили

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив

Температура сервировки:
20–22 °С

Ассортимент: 0.5 л; 0.7 л; 1.0 л

Tres Generaciones – суперпремиальная линейка текил от легендарного производителя Sauza. Создана в честь столетия фамильной винокурни доном Франциско Хавьером Сауза – представителем третьего поколения семьи Сауза. На бутылках Tres Generaciones изображены медальоны трех поколений семьи донов Сауза, а также дата основания винокурни – 1873 год. Все текилы Tres Generaciones производятся в ограниченном количестве. Произведенные из 100 % сока голубой агавы, они являются лучшими среди возрастных текил, а по мягкости и богатству аромата сопоставимы лишь с лучшими коньяками.



Tres Generaciones Reposado Трес Дженерасьенес Репосадо

Содержание алкоголя: 38%

Особенности технологии: тройная дистилляция; для производства используется 100 % сок голубой агавы, выдержка в бочках из американского дуба в течение 4-х месяцев.

Цвет: бледный янтарный

Аромат: сперва – агавы, перец, специи, затем – изюм, мед, ваниль

Вкус: обжигающий, с нотками перца и тонами выдержки

Гастрономическая сочетаемость: дижестив

Температура сервировки: 20–22 °С

Ассортимент: 0.7 л



Tres Generaciones Añejo Трес Дженерасьенес Анехо

Содержание алкоголя: 38%

Особенности технологии: тройная дистилляция; для производства используется 100 % сок голубой агавы, выдержка в бочках из американского дуба в течение 12 месяцев.

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: сперва – агавы, специи, затем – карамель, пряности, ваниль

Вкус: обжигающий, с нотками пряностей и тонами выдержки

Гастрономическая сочетаемость: дижестив

Температура сервировки: 20–22 °С

Ассортимент: 0.7 л





Название текилы «КАН» с древнего языка майя переводится как «жизнь». В мексиканской культуре считается, что череп является талисманом, оберегающим живых людей от духов из мира мертвых, а смерть – это переход из одной жизни в другую. Это убеждение нашло воплощение в оригинальном дизайне бутылок текилы «КАН».

Текила «КАН» производится на предприятии «Fabrica de Tequilas Finos», расположенном в центральной части штата Халиско. Рецепт состоит из традиционных для мексиканской культуры этапов производства текилы, которые регламентируются законами и стандартами страны. «Fabrica de Tequilas Finos» обладает собственными плантациями голубой агавы. Все текилы «КАН» производятся из 100% голубой агавы.

Ассортимент текилы «КАН» состоит из трёх позиций, которые отличаются сроком выдержки. Текила «КАН Blanco» выдерживается в ёмкостях из нержавеющей стали не менее месяца. Текила «КАН Reposado» выдерживается в бочках из лимузенского дуба в течение десяти месяцев. Текила «КАН Anejo» созревает в бочках из Лимузена и Тронсе от одного года до трех лет.

Текила «КАН» сертифицирована как органический и кошерный продукт.



Текилы «КАН» являются призерами таких престижных конкурсов, как: San Francisco World Spirits Competition, Ultimate Spirits Challenge New York, Beverage Tasting Institute Awards. Последние награды 2017 года: 2 золотые медали («КАН Blanco» и «КАН Reposado») и серебряная медаль («КАН Anejo») на конкурсе The Tequila Masters Tasting, организованном авторитетным журналом «The Spirits Business Magazine».



KAH Tequila Blanco
GOLD



KAH Tequila Reposado
GOLD



KAH Tequila Anejo
SILVER





КАН Blanco Ка Бланко

Содержание алкоголя: 40%.

Особенности технологии: двойная дистилляция; для производства используется 100% сок голубой агавы.

Цвет: кристально чистый.

Аромат: агавы, специи, цитрусовые, луговые цветы, кокос.

Вкус: деликатный, пряный с нотками меда и белого перца.

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 16–18 °С.

Ассортимент: 0.05 л; 0.7 л

КАН Reposado Ка Репосадо

Содержание алкоголя: 40%.

Особенности технологии: двойная дистилляция; для производства используется 100% сок голубой агавы; выдерживается в бочках из лимузенского дуба в течение десяти месяцев.

Цвет: янтарный.

Аромат: ваниль, агавы, специи, табак, лесной орех.

Вкус: деликатный, пряный с нотками меда и какао.

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 16–18 °С.

Ассортимент: 0.05 л; 0.7 л



КАН Anejo Ка Анехо

Содержание алкоголя: 40%.

Особенности технологии: двойная дистилляция; для производства используется 100% сок голубой агавы; выдерживается в бочках из Лимузена и Тронсе от одного года до трех лет.

Цвет: янтарный.

Аромат: спелые фрукты, агавы, специи, ваниль, шоколад.

Вкус: деликатный, пряный с нотками шоколада и цитрусовых.

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 16–18 °С.

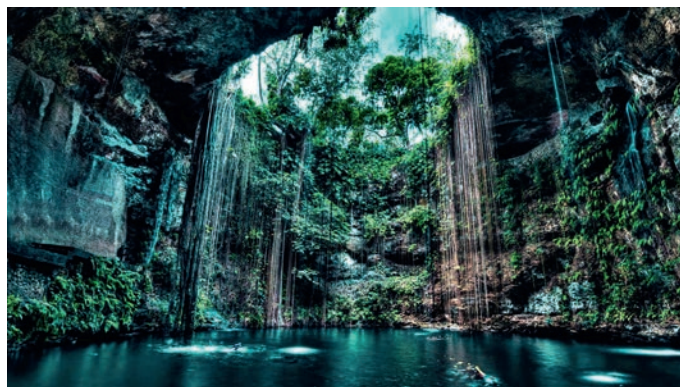
Ассортимент: 0.05 л; 0.7 л





«Cenote» – ультра-премиальная текила из 100% голубой агавы, вдохновленная красотой полуострова Юкатан и уникальными впечатляющими подводными системами этого региона. Текила «Cenote» обладает комплексным вкусом, в котором идеально балансируют тона печеной агавы с деликатными древесными нотами.

Сеноты – природные провалы, образовавшиеся вследствие обрушения сводов известняковых пещер и раскрывающие тайный мир подземных бассейнов с кристально чистой водой, тщательно отфильтрованной самой землей. настолько прозрачных, что можно в мельчайших подробностях рассмотреть рыб, резвящихся на дне.



Текила «Cenote» производится в штате Халиско, Мексика, но ее оформление – отсылка к местности, где расположены сеноты – полуострову Юкатан, славящемуся своим сказочным побережьем, джунглями и богемной эстетикой.

«Cenote обладает прекрасным балансом тонов печеной агавы и древесных нот. Для того, чтобы убедиться, что этот уникальный вкус отчетливо ощущается во всех 3 вариантах, я лично дегустирую каждую бочку и довожу ее до совершенства!»

Мастер дистилляции, Артуро Фуэнтес

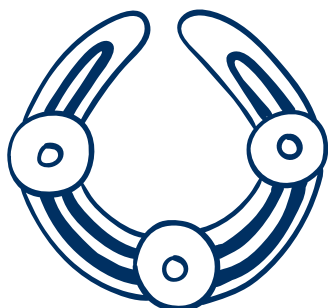


Народ Майя почитал сеноты (в пер. «священный источник») как источник воды во времена засухи. Они разбивали вокруг них деревни, т.к. верили, что сеноты – порталы в подземный мир, населенный богами и богинями, в том числе и богом водопада Chaacw'ho, чье изображение нанесено на крышки бутылок текилы «Cenote». Как и медальон, оно служит данью древнему языку иероглифов Майя.

И по сей день очевидно, почему народ Майя так благоговел перед сенотами. Купание в их девственно чистых водах словно возвращает в доисторические времена, где гигантские деревья и лианы смыкаются величественным зеленым шатром, испещренным лучами солнца.

Иероглиф Cenote

Этот иероглиф и сегодня можно встретить в старинных рукописях Майя. Производитель использует его в оформлении как дань истории этих магических мест. Иероглиф нанесен на крышку и медальон бутылки.



Иероглиф Чаас

Чаасис – имя божества Майя. Своим топором из молний, Чаас пробивает облака и вызывает гром с дождем. Зачастую изображается в своем привычном обиталище – сеноте. Иероглиф нанесен на крышку и медальон бутылки.

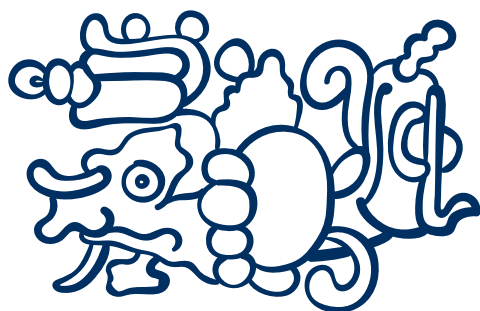
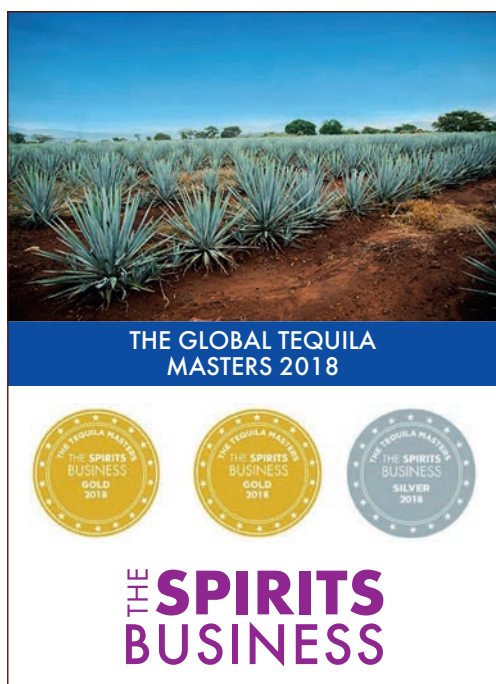


Иллюстрация сенота

Каждый из вариантов украшен яркой иллюстрацией сенота, природного феномена полуострова Юкатан, чьи мягкие и податливые известняковые почвы, вследствие размытия открывают глазу сокровища подземных рек и бассейнов.



Текилы «Cenote» являются призерами самых престижных международных конкурсов. Последние награды «Cenote» получила в 2018 году: серебряная медаль («Blanco») и 2 золотые медали («Reposado» и «Añejo») на конкурсе The Global Tequila Masters, организованном авторитетным журналом «The Spirits Business Magazine».



Ultra Premium Blanco		
Company	Product	Medal
Brown-Forman	Herradura Plata	Master
Casa Cava de Oro	Gran Reserva de Don Alberto Joven	Gold
UWA Tequila	UWA Tequila Blanco	Gold
Stoll Group	Cenote Blanco	Silver
Borco	Sierra Milenario Tequila Blanco	Silver
Borco	Sierra Milenario Tequila Fumado	Silver
Ultra Premium Reposado		
Company	Product	Medal
Stoll Group	Cenote Reposado	Gold
UWA Tequila	UWA Tequila Reposado	Silver
Fraternity Spirits	Corralejo Los Arango Reposado	Silver
Ultra Premium Añejo		
Company	Product	Medal
Stoll Group	Cenote Añejo	Gold
Fraternity Spirits	Tequila Corralejo 99,000 Horas	Gold
Borco	Sierra Milenario Tequila Añejo	Silver

Cenote Blanco Сенот Бланко



Содержание алкоголя: 40%.

Особенности технологии:

двойная дистилляция; для производства используется 100% сок голубой агавы; выдерживается в бочках из американского дуба в течение 3 недель.

Цвет: кристально чистый.

Аромат: агавы, цитрусовые, луговые цветы, специи.

Вкус: деликатный, пряный с нотками мёда и белого перца.

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 16–18 °С.

Ассортимент: 0.7 л

Cenote Reposado Сенот Репосадо



Содержание алкоголя: 40%.

Особенности технологии:

двойная дистилляция; для производства используется 100% сок голубой агавы; выдерживается в бочках из американского дуба в течение 3 месяцев.

Цвет: янтарный.

Аромат: агавы, ваниль, нотки мёда, лесной орех.

Вкус: деликатный, пряный с нотками ванили и шоколада.

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 16–18 °С.

Ассортимент: 0.7 л

Cenote Añejo Сенот Анехо



Содержание алкоголя: 40%.

Особенности технологии:

двойная дистилляция; для производства используется 100% сок голубой агавы; выдерживается в бочках из американского дуба в течение 1 года.

Цвет: насыщенный янтарный.

Аромат: агавы, ваниль, чёрный шоколад, табачная шкатулка, курага, грецкий орех.

Вкус: деликатный, пряный с нотками сухофруктов и чёрного шоколада.

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 16–18 °С.

Ассортимент: 0.7 л

AGAVITA

Текила Агавита отличается от своих собратьев прекрасным качеством, которое достигается за счет особой рецептуры приготовления, а также благодаря упорному труду и стараниям самых лучших мексиканских специалистов, занимающихся выращиванием голубой агавы и производством спирта практически всю свою сознательную жизнь.

На заводе и плантациях компании, в которой производится текила Agavita, работают только самые опытные мастера, прекрасно разбирающиеся в алкоголе и способные сделать из качественного сырья настоящий шедевр. Текила Agavita готовится с особой заботой и только вручную, поэтому во вкусе этого напитка не чувствуются резкие спиртовые оттенки, только невероятно нежные ноты голубой агавы, сочных фруктов и различных изысканных специй. Именно поэтому текила Агавита считается напитком премиум-класса и пользуется невероятно большой популярностью во всем мире не только среди простых любителей алкоголя, но и среди самых требовательных знатоков и критиков.

Текила Agavita – это очень популярный напиток, который продается практически во всех ресторанах, барах и гостиницах мира. Кроме того, она является очень качественным напитком, ведь изготавливается исключительно из самого лучшего, отборного сырья, а если быть точнее, то из хорошо вызревшей голубой агавы, собранной и очищенной лучшими мексиканскими специалистами.

Имя этого великолепного алкогольного напитка, согласно древнейшей мексиканской легенде, произошло от одного из этапов производства текилы, который до сих пор называется «AGA-VITAE». От этого этапа зависит качество и вкус будущей текилы, ведь правильная ферментация сока агавы – это очень важно. Поэтому за этапом «AGA-VITAE» (за ферментацией) должны наблюдать специалисты высшего ранга.

Agavita Blanco Агавита Бланко



Содержание алкоголя: 38%

Цвет: прозрачный

Аромат: классические ноты трав, цветов и агавы, не отличаясь при этом сильной насыщенностью

Вкус: гладкий, приятный, с активными тонами агавы, дополненными острыми перечными нюансами и бодрящими мятными акцентами

Гастрономическая сочетаемость: идеальный компонент для коктейлей, хорошо сочетается с блюдами мексиканской кухни, с мясом птицы под острым соусом, дичью. Классическое употребление текилы — с солью и кусочком лайма

Температура сервировки:
20–22 °С

Ассортимент: 0.7 л

Agavita Gold Агавита Голд



Содержание алкоголя: 38%

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: земляные и растительные оттенки в характерном аромате текилы вместе с тонами агавы создают его основу, а намеки красного перца являются яркими акцентами

Вкус: гладкий и мягкий вкус текилы наполняют классические ноты агавы, острое согревающее послевкусие завершают протяжные карамельные нюансы

Гастрономическая сочетаемость: идеальный компонент для коктейлей, хорошо сочетается с блюдами мексиканской кухни, с мясом птицы под острым соусом, дичью. Классическое употребление текилы — с солью и кусочком лайма

Температура сервировки:
20–22 °С

Ассортимент: 0.7 л

LA ESCONDIDA®

— GRAND MEZCAL —



сырье, присыпали ямы землей. Несколько дней жары превращали сок агавы в сахар. Затем в других ямах перетирали сырье в жидкую массу, сливали ее в бочки, сбраживали, перегоняли и разливали в невысокие глиняные сосуды.

Сейчас процесс производства более технологичен и автоматизирован. После сбора сердцевину агавы разрезают на части и на 2–3 дня помещают в теплую (60–85°С) каменную печь, чтобы смягчить ее. Затем агаву охлаждают в течение суток, а потом огромными каменными жерновами выдавливают сладкий сок. Его смешивают с водой, добавляют особые дрожжи и разливают по деревянным или стальным бочкам для ферментации. Через 7–12 дней в бочках образуется своего рода ликер с содержанием алкоголя 7–12%.

Что касается процесса дистилляции, то сегодня все больше производителей текилы предпочитают перегонные кубы из нержавеющей стали – менее дорогие и более практичные в уходе, но функционирующие по традиционному принципу двойной перегонки. В отличие от текилы, будущий мескаль дистиллируется преимущественно на небольших медных аламбиках. В процессе перегонки отбирается центральная, самая чистая часть перегона, называемая «corazon» («сердце»), которая зачастую сразу же после дистилляции разбавляется водой до более привычных 40%, и разливается по бутылкам.

«Grand Mezcal La Escondida» – hand-made мескаль, произведенный из 100% агавы сорта Эспадин возраста от 7 до 10 лет, выращенной в сердце D.O. Mezcal – штате Оахака. Для его создания применяются только традиционные для производства мескаля технологии. Агаву собирают вручную и медленно запекают в печах, сложенных из лавовых камней с использованием дров из местных лесов. Затем ее пропускают через каменные жернова, а отжатый сок сбраживают в дубовых бочках. Сусло дважды дистиллируют в небольших медных перегонных кубах.

В результате рождается удивительно комплексный напиток: аромат наполнен нотами дыма и земли, а мягкий и сбалансированный вкус несет сладость запеченной агавы, продолжаясь в длительном, насыщенном и приятном послевкуссии. На родине мескаль «La Escondida» называют «чистым поэтическим творением».

Мескаль – агавовый дистиллят, древний традиционный напиток Мексики, прародитель текилы. Впервые мескаль был произведен в 1521 году, а «отцом» напитка история называет дона Педро Санчеса де Тагли, маркиза Альтамира, который в 1600 году основал первую фабрику на гасиенде Cuisillos (Куйсильос). Текила же появилась на свет двумя столетиями позже.

В отличие от текилы, мескаль производится из различных видов агавы. Наиболее известным считается мескаль, произведенный в окрестностях г. Митлы, штат Оахака. Кроме Оахаки, с 1994 года официально разрешено производство мескаля в штатах Герреро, Дуранго, Сан-Луис-Потоси и Сакатекас, Синалоа, Коауила, Нуэво-Леон и др. Текилу же производят только в пяти штатах Мексики – Халиско, Гуанахуато, Мичоакан, Тамаулипас и Наярит, однако лучшие ее сорта по-прежнему поставляет штат Халиско.

В старину мескаль получали довольно архаичным способом. Агаву помещали в огромные и глубокие ямы, на дне которых предварительно разводили костры и накаляли камни. Затем на камни и угли помещали

сырье, присыпали ямы землей. Несколько дней жары превращали сок агавы в сахар. Затем в других ямах перетирали сырье в жидкую массу, сливали ее в бочки, сбраживали, перегоняли и разливали в невысокие глиняные сосуды.

Сейчас процесс производства более технологичен и автоматизирован. После сбора сердцевину агавы разрезают на части и на 2–3 дня помещают в теплую (60–85°С) каменную печь, чтобы смягчить ее. Затем агаву охлаждают в течение суток, а потом огромными каменными жерновами выдавливают сладкий сок. Его смешивают с водой, добавляют особые дрожжи и разливают по деревянным или стальным бочкам для ферментации. Через 7–12 дней в бочках образуется своего рода ликер с содержанием алкоголя 7–12%.

Что касается процесса дистилляции, то сегодня все больше производителей текилы предпочитают перегонные кубы из нержавеющей стали – менее дорогие и более практичные в уходе, но функционирующие по традиционному принципу двойной перегонки. В отличие от текилы, будущий мескаль дистиллируется преимущественно на небольших медных аламбиках. В процессе перегонки отбирается центральная, самая чистая часть перегона, называемая «corazon» («сердце»), которая зачастую сразу же после дистилляции разбавляется водой до более привычных 40%, и разливается по бутылкам.

«Grand Mezcal La Escondida» – hand-made мескаль, произведенный из 100% агавы сорта Эспадин возраста от 7 до 10 лет, выращенной в сердце D.O. Mezcal – штате Оахака. Для его создания применяются только традиционные для производства мескаля технологии. Агаву собирают вручную и медленно запекают в печах, сложенных из лавовых камней с использованием дров из местных лесов. Затем ее пропускают через каменные жернова, а отжатый сок сбраживают в дубовых бочках. Сусло дважды дистиллируют в небольших медных перегонных кубах.

В результате рождается удивительно комплексный напиток: аромат наполнен нотами дыма и земли, а мягкий и сбалансированный вкус несет сладость запеченной агавы, продолжаясь в длительном, насыщенном и приятном послевкуссии. На родине мескаль «La Escondida» называют «чистым поэтическим творением».

Grand Mezcal La Escondida

Гранд Мескаль Ла Эскондида

Категория: D.O. Mezcal.

Содержание алкоголя: 40%.

Особенности технологии: ручной метод запекания агавы; двойная дистилляция; для производства используется сок агавы сорта Эспадин.

Цвет: кристально чистый.

Аромат: сперва – специи, дым, ваниль, затем – агавы, нотки табака, земли.

Вкус: сбалансированный, с нотками ванили и агавы.

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 20–22°С.

Ассортимент: 0.7 л



PRIDE OF LOUISIANA

Ром и его разновидности

Ром – крепкий спиртной напиток, который изготавливают путем сбраживания и перегонки сахарного тростника или побочных продуктов сахарно-тростникового производства, таких как меласса и тростниковый сок. Прозрачная жидкость, получающаяся после перегонки, обычно выдерживается в дубовых или других бочках. Среди множества спиртных напитков ром сильнее всего проявляет ароматы и вкус сырья, из которого он изготавливается. Поэтому все способы обработки во время его производства оказывают значительное влияние на характер конечного продукта.

Сегодня основные страны-производители рома – Большие Антильские острова (Куба, Ямайка, Гаити, Пуэрто-Рико), Малые Антильские острова (Мартиника, Гваделупа, Тринидад, Барбадос), Доминиканская Республика, Южная Америка (Гвиана, Бразилия и Венесуэла), а также США, Мексика, Филиппины и Мадагаскар.

Единого стандарта приготовления рома, как, например, у текилы, нет. Разные страны по-разному толкуют требования к производству рома, контролируя этот процесс законодательно. Чаще всего категоризация основывается на крепости напитка и его минимальной выдержке. В каждой стране производства существуют свои особенности технологии изготовления напитка, благодаря чему различают несколько стилей рома.

Так, например, испаноговорящие страны (Гватемала, Филиппины и Венесуэла) для изготовления рома используют преимущественно мелассу (побочный продукт сахарного производства). Они производят ром, характеризующийся деликатностью аромата, а также мягкостью и сладостью во вкусе. Такой стиль рома принято называть «испанским».

Франкоговорящие страны (Гваделупа, Мартиника), используют для изготовления рома преимущественно сок сахарного тростника. В этих странах производят ром с очень ярким и специфическим ароматом, а также насыщенным вкусом. Такой стиль рома принято называть «французским».

Луизианский ром

История луизианского рома начинается в середине XVIII века. В 1765 году в Луизиану переселились несколько тысяч франкоязычных беженцев, изгнанных британцами из Акадии (юго-восточный регион Канады). Они поселились на болотистых землях юго-западной Луизианы, в регионе, который сейчас называют Акадиана. Десятью годами позже в Луизиану прибыли переселенцы с Канарских островов, принадлежащих Испании.

Обе диаспоры привезли в Луизиану разные технологии производства рома. С течением времени знания и умения диаспор были органично объединены, что позднее послужило основой для создания нового стиля рома – «луизианского».

Ром «Bayou»

Уникальность рома «Bayou» заключается в том, что сырьем для его производства служит как меласса, так и сок сахарного тростника. Смешивая эти компоненты в равных частях, производитель создал ром с идеальным балансом ароматов и превосходным вкусом. Фактически «Bayou» впитал в себя мягкость и умеренную сладость «испанского» стиля, и яркий аромат «французского» стиля.

Завод, на котором производят ром «Bayou», был построен братьями Трэм и Тимом Литэлами в 2011 году, и получил название «Louisiana Spirits». Предприятию принадлежит собственная ферма по выращиванию сахарного тростника. Из особенностей производства следует отметить, что выдержка рома осуществляется по технологии «Criaderas y Soleras» в бочках из-под бурбона.

Всего за несколько лет своего существования ром «Bayou» был удостоен нескольких престижных наград: «Category Winner» на конкурсе «World Rum Awards» в 2016 году, «Best in Class» на конкурсе «Miami Rum Festival» в 2015 году, «Gold Medal» в рейтинге «American Distilling Institute» в 2015 году и «Best of Category» в рейтинге «American Distilling Institute» в 2014 году.

BAYOU™ SILVER



Gold Medal, Best in Class
Miami Rum Renaissance
Festival
2016



Best White Rum
World Rum Awards
2016

BAYOU™ SPICED



Gold Medal
Global Rum Masters
2015



Best Spiced Rum
World Rum Awards
2016

BAYOU™ SELECT



Gold Medal, Best in Class
Miami Rum Renaissance
Festival
2016



Category Winner
World Rum Awards
2016

Bayou Silver Баю Сильвер



Содержание алкоголя: 40%.

Особенности технологии:

двойная дистилляция;
для производства используется
меласса и сок тростника.

Цвет: кристально чистый.

Аромат: сахарный тростник,
ваниль, цитрусовые.

Вкус: деликатный, пряный
с нотками ванили.

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив

Температура сервировки:
16–18 °С.

Ассортимент: 0.7 л

Bayou Select Баю Селект



Содержание алкоголя: 40%.

Особенности технологии:

двойная дистилляция;
для производства используется
меласса и сок тростника;
выдерживается в бочках из-под
бурбона и вин Бордо в течение
года по технологии «Criaderas
y Soleras».

Цвет: насыщенный янтарный.

Аромат: ваниль, шоколад, лесной
орех, табак, цитрусовые.

Вкус: мощный, пряный с нотками
шоколада и корицы.

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив

Температура сервировки:
16–18 °С.

Ассортимент: 0.7 л

Bayou Spiced Баю Спайд



Содержание алкоголя: 40%.

Особенности технологии:

двойная дистилляция;
для производства используется
меласса и сок тростника;
выдерживается в бочках из-под
бурбона и вин Бордо в течение
года по технологии «Criaderas
y Soleras»; настаивается в
течение 40 дней на специях.

Цвет: насыщенный янтарный.

Аромат: корица, кориандр,
изюм, ваниль, шоколад, табак,
цитрусовые.

Вкус: мощный, пряный с нотками
восточных специй.

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив

Температура сервировки:
16–18 °С.

Ассортимент: 0.7 л



Caribba Blanco Кариба Бланко

Крепость – 38% об.

Caribba Blanco – истинный ром Ямайки с немного сладким тоном. Приятное сладко-горьковатое послевкусие с немного пряным и дымным ароматом.

Лучше всего сервировать с большим количеством льда, лайма и колы или в других коктейлях.

Ассортимент: 0.5 л; 1.0 л



Caribba Negro Кариба Негро

Крепость – 38% об.

Caribba Negro – настоящий пряный ром Ямайки. Фрукты и нежное прикосновение карамели добавляют сладость, и во рту приятный сладко-горьковатый привкус. У аромата лёгкий дымный оттенок.

Лучше всего сервировать с большим количеством льда, лайма и колы или в других коктейлях.

Ассортимент: 0.5 л; 1.0 л



Caribba Spiced Кариба Спайсед

Крепость – 35% об.

Caribba Spiced – настоящий ром Ямайки, в который добавили натуральные ароматические компоненты, специи и пряности.

Вкус этого рома пряный, с нотками восточных специй, карамели и цитрусовых.

Caribba Spiced – хорошая основа для множества коктейлей, а также замечательный дижестив.

Ассортимент: 0.5 л

LARIOS
ESTD 1866
12
★

История создания джина Larios начинается в 1886 году, когда французский предприниматель Чарльз Ламот совместно с испанским коллегой Фернандо Хименесом основал компанию «Jimenez & Lamothe Company». Вначале они занимались производством бренди, ликеров и испанских вин. Позже компания была куплена Хосе Аурелио Лариосом и стала называться «Larios», а производящийся джин получил название, которое стало известно во всём мире – «Larios Gin».

Джины «Larios» создаются по традиционному рецепту сухого Лондонского джина. В их состав входят самые лучшие ингредиенты Средиземноморья. «Larios 12 botanicals» – это джин премиум-класса, который изготавливается по старинному рецепту с использованием 12-ти растений (кориандра, клементина, лайма, лимона, апельсина, грейпфрута, мандарина, помело, мускатного ореха, корня ангелики, можжевельника, цветов апельсина).

«Larios 12 botanicals» производится в 2 этапа. Первый этап состоит из 4-кратной дистилляции с использованием трав, цветов и мускатного ореха, благодаря чему напиток приобретает сбалансированность, глубину и восхитительный букет. Второй этап производства – это пятая дистилляция с использованием цитрусовых, что придаёт джину свежесть аромата и шелковистость вкуса.



Содержание алкоголя: 40%.

Особенности технологии: производится путем 5-кратной дистилляции с использованием 12-ти растений.

Цвет: прозрачный, с блеском.

Аромат: можжевельник, цитрусовые, специи, мускатный орех.

Вкус: деликатный, пряный с длительным цитрусовым послевкусием.

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Температура сервировки: 20–22 °С.

Ассортимент: 0,7 л.

Espiritu
MEDITERRÁNEO



BEST ALCOHOLIC DRINK IN ESTONIA 2016

LIVIKO  EST. 1898

CRAFTER'S

LONDON DRY GIN

Прошло совсем немного времени с тех пор, как эстонская компания «Liviko» представила миру свой новый джин категории «London Dry» Crafter's Gin Recipe 23. Главной особенностью этого напитка стал отличительный от других производителей процесс производства и использование местных ароматических компонентов. Интересно, что дистилляция спиртов для производства этого джина осуществляется в медном кубе «Pot Still», а каждая бутылка оформляется индивидуально. Потребители по всему миру отреагировали на новинку с невероятным интересом и очень высоко оценили качество джина «Crafter's». Всего за два года этот напиток был удостоен множества наград, среди которых самые престижные:

- IWSC (International Wine & Spirit Competition) 2017** – Серебряная медаль в категории «London dry».
- IWSC (International Wine & Spirit Competition) 2017** – Бронзовая медаль в категории «Лучший Джин-тоник».
- SIP Awards (Spirits International Prestige) 2017** – Золотая медаль.
- SIP Awards (Spirits International Prestige) 2017** – Платиновая награда в номинации «Лучший дизайн».
- SIP Awards (Spirits International Prestige) 2016** – Золотая медаль.
- Лучший пищевой продукт Эстонии 2016.**

Crafter's London Dry Gin
Джин Крафтерс Лондон Драй

Категория: London Dry Gin
Содержание алкоголя: 43%.
Особенности технологии: дистилляция осуществляется в Pot Still. Основу ароматических компонентов при производстве составляют вероника и фенхель, собранные в южных регионах Эстонии.
Цвет: кристально чистый.
Аромат: можжевельник, лайм, цедра грейпфрута, тмин, фенхель, мята.
Вкус: элегантный, пряный с нотками цитрусовых и специй.
Гастрономическая сочетаемость: дижестив.
Ассортимент: 0,7 л.



LIVIKO  EST. 1898

CRAFTER'S

AROMATIC FLOWER GIN



Добившись успеха и признания в Эстонии и далеко за её пределами, в «Liviko» решили произвести новый Crafter's – Aromatic Flower Gin – джин, изменяющий цвет при добавлении тоника!

Основу нового джина составили 12 тщательно отобранных ароматных пряных трав, которые для достижения богатого и мягкого вкуса были дистиллированы в медном кубе «Pot Still». Посмотрите, как проходит процесс производства:

При изготовлении Crafter's Aromatic Flower Gin использовались характерные для эстонского побережья цветы шиповника и таволги. Приготовленные вручную дистилляты являются настоящим уникальным производением мастеров «Liviko».

Crafter's Aromatic Flower Крафтерс Ароматік Флаер

Категория: Aromatic Flower Gin

Содержание алкоголя: 44,3%.

Особенности технологии: дистилляция осуществляется в Pot Still. Основу ароматических компонентов при производстве составляют шиповник и таволга, собранные в южных регионах Эстонии. В лепестках цветков шиповника есть натуральный пигмент, который реагирует на изменение уровня pH переменной цвета. Если в Crafter's Aromatic Flower Gin добавить тоник, то в кислой среде его цвет станет розовым.

Цвет: бледно-розовый.

Аромат: можжевельник, шиповник, цитрусовые, чайная роза.

Вкус: элегантный, пряный с нотками цитрусовых и специй.

Гастрономическая сочетаемость: дижестив.

Ассортимент: 0,7 л.

**Made by hand.
Fuelled by love.**



Crafter's Gin Джин Крафтерс

Крепость — 38% об.

При изготовлении продукта были использованы: высококачественный зерновой спирт, особым способом технологически обработанная вода, качественные ягоды можжевельника, имбирь, а также разные пряности и натуральные приправы. Сочетание пряных трав и пряностей образует безупречный букет: ягоды можжевельника, имбирь и другие компоненты, добавляемые в небольших количествах и известные только мастерам, делают вкус Crafter's Gin неповторимым.

Ассортимент: 0.5 л

Fernet Branca



Рецепт «Fernet Branca» был создан семьей Бранка в 1845 году и остается неизменным по сегодня. Уже на протяжении многих лет технология производства этого напитка хранится в строгом секрете. Известно, что в его состав входит около 27 трав и специй, среди которых есть кардамон, алоэ, горечавка, ревень, мирра, ромашка и шафран. Ликер производится на основе виноградного дистиллята и более года выдерживается в дубовых бочках. Благодаря своему уникальному составу напиток обладает рядом целебных свойств: он стимулирует пищеварение, очищает организм, тонизирует, а также успокаивает и расслабляет.

В 1845 году супруги Бернардино и Каролина Бранка в Милане основали компанию «Fratelli Branca». Будучи аптекарем, Бернардино в своей домашней лаборатории разработал эликсир, который излечивал множество болезней.

Как гласила реклама тех лет, в создании эликсира участвовал некий доктор Фернет, отличавшийся удивительным долголетием, на самом же деле, это имя было выдуманно Бернардино в маркетинговых целях и существовало только на этикетках напитка. Но, тем не менее, ликер действитель-

но помогал излечивать от множества болезней и пользовался огромной популярностью среди местных жителей.

Девиз компании с самого ее основания звучал так: «Обновляй, но сохраняй», и создатель компании, Бернардино Бранка, полностью соответствовал этой философии – он всегда был открыт новым возможностям, связанным с новаторскими технологиями и развитием рекламы, не изменяя при этом верным традициям и опыту прошлого.

Благодаря высокому качеству и использованию исключительно натуральных ингредиентов «Fernet Branca» стал известен во всем мире. Компания по сей день уделяет большое значение традициям, используя старинные рецепты, которые хранятся в строгом секрете и передаются из поколения в поколение.

«Fernet Branca» является 13-м по величине глобальным алкогольным брендом. Ежегодно в мире продается около 70 млн бутылок этого биттера.

По версии издания «Drinks International» биттер «Fernet Branca» занимает 1-ое место по объемам продаж среди джестивов в списке «The World's 50 Best Bars».

Fernet-Branca



GOLD MEDAL
International Spirits Challenge 2017



GOLD MEDAL
San Francisco World Spirits Competition 2015



GOLD MEDAL / 92 POINTS
Los Angeles International Spirits Competition 2015

Antica Formula



GOLD MEDAL / 95 POINTS / EXCEPTIONAL
Beverage Testing Institute 2015

Brancamenta



GOLD MEDAL
San Francisco World Spirits Competition 2016



GOLD MEDAL / 92 POINTS / EXCEPTIONAL
Beverage Testing Institute 2015



GOLD MEDAL / 90 POINTS
Los Angeles International Spirits Competition 2015



FINALIST
Ultimate Spirits Challenge 2015



94 POINTS
Ultimate Spirits Challenge 2015

Fernet-Branca Фернет-Бранка



Содержание алкоголя: 35%.

Особенности технологии:
создан на основе виноградных спиртов, выдерживается в дубовых бочках в течение года.

Цвет: темно-коричневый с янтарным оттенком.

Аромат: шафран, мята, восточные специи, кардамон, полевые цветы.

Вкус: пряный, с длительным пикантным послевкусием с нотками специй и трав.

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив.

Ассортимент: 0.7 л

Brancamenta Бранкамента



Содержание алкоголя: 28%.

Особенности технологии:
создан на основе виноградных спиртов, выдерживается в дубовых бочках в течение года.

Цвет: темно-коричневый с янтарным оттенком.

Аромат: перечная мята, цедра апельсина, шафран, лайм, специи.

Вкус: пряный, с длительным ментоловым послевкусием с нотками специй и перечной мяты.

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив.

Ассортимент: 0.5 л; 0.7 л



«Carpano Antica Formula» – необыкновенный вермут от Fratelli Branca Distillerie. В 1786 году Бенедетто Карпано создал абсолютно новый напиток – Antica Formula. Его оригинальная рецептура не меняется до сих пор. Для производства вермута используются тщательно отобранные горные травы и цветы, которые придают напитку насыщенный, яркий вкус и неповторимый аромат. Carpano Antica Formula принято подавать охлажденным в качестве аперитива или после еды. Этот итальянский вермут идеален для приготовления изысканных коктейлей. Благодаря своему мягкому вкусу, «Carpano Antica Formula» придает особое звучание классическому Americano и Negroni. Один из самых популярных напитков на основе Carpano Antica Formula – коктейль Prince of Wales. Его подают в престижном lounge-bar отеля Ритц в Лондоне. Производят Carpano Antica Formula в ограниченном количестве. Форма бутылки для вермута сохранилась с 18-го века, каждой из них присваивается свой уникальный номер.

Antica Formula Антика Формула



Кондиция: вермут, сладкое.

Регион: Пьемонт, Италия.

Содержание алкоголя: 16,5%.

Цвет: обладает насыщенным, густым рубиново-красным цветом.

Аромат: щедрый аромат гвоздики, корицы и ванили с тонами сухофруктов и специй.

Вкус: мягкий, сладковатый вкус с тонами пряностей, гвоздики, корицы и нежными нотами ванили. Послевкусие изысканное, нежное, продолжительное.

Гастрономическая сочетаемость:
подают как аперитив или дижестив. Идеален для смешивания коктейлей.

Температура сервировки:
16–18°С.

Ассортимент: 1.0 л

BOLS



AMSTERDAM 1575

История бренда «Bols» берёт своё начало в далёком 1575 году. Почти четыре сотни лет назад семья Болс открыла небольшую винокурню в Амстердаме под никому неизвестным сегодня названием «Het Lootsje». На заре своего существования настоянные на травах ликеры от Болсов продавались как лекарственные настойки.

Динамичное развитие маленькой винокурни началось с наступлением Золотого века Голландии, когда Амстердам из обычного крупного города превратился в торговый центр и порт мирового масштаба. В это же время управление компанией переходит в руки Лукаса Болса – внука основателя семейного предприятия. Доступ Лукаса Болса к специям и приправам из Нового Света открыл ему возможность для создания новых вкусовых и ароматических сочетаний, и его эксперименты в конце концов дали старт стремительному взлёту империи «Bols».

Однако, как известно, по-настоящему большой успех не приходит без преодоления трудностей. Спустя несколько столетий существования в формате семейного предприятия, когда рецепты уникальных настоек передавались буквально от отца к сыну, в 1816 году в связи со смертью последнего наследника Лукаса Болса компания была продана крупному финансисту Габриэлю Вауту. Однако Ваут, будучи далеким от производства алкогольных напитков человеком, приводит компанию к краху, и в 1868 году «Bols» переходит в руки семьи Мольтцер.

Спустя всего три десятка лет семье Мольтцер удалось не только возродить лучшие традиции ликерного производства, но и значительно увеличить объемы производства. Представители компании «Bols» называют это время «Эпохой Мольтцер». В это время знаменитые ликеры активно экспортируются за границу, а в Европе строятся новые заводы, носящие имя Лукаса Болса: в 1921 году был открыт завод во Франции, в 1934 году – в Бельгии, а в 1947 году – в США.



Вторая половина XX века закрепила за компанией «Bols» статус крупнейшего производителя ликеров по всему миру. Сегодня мастера компании в производстве напитков используют накопленный более чем за 400 лет опыт, сочетая его с современными технологиями и оборудованием.

В конце XX века на площади Музеумплейн в Амстердаме был открыт музей ликеров «House of Bols», где посетителей ждёт захватывающее путешествие в мир цветов, вкусов и ароматов. Гостей знакомят с методами производства ликеров, техниками смешивания коктейлей, и, конечно же, угощают ликерами Болс. В 2006 году в столице Голландии открылась «Академия барменов «Bols» — самая престижная в мире школа барменов. Это учебное заведение с мировым признанием обучает мастеров коктейльного дела всех уровней — от новичков до профессионалов.

Компанией «Bols» ежегодно проводится конкурс мастерства среди барменов различного уровня «Bols Around The World». Главным призом является 8-дневное путешествие на двоих с посещением баров Токио, Нью-Йорка, Сиднея, Лондона, Буэнос-Айреса, Кейптауна и Лос-Анджелеса. Также победителю вручается платиновый кубок «Bols Ambassadorship».



Bols Triple Sec Болс Трипл Сек

Содержание алкоголя: 38%.
Аромат: Апельсиновая цедра, цитрусые, сушеные травы.
Вкус: Сладкий апельсиновый джем, легкая травяная горечь.
Популярные коктейли:
 Cosmopolitan, Margarita, Lynchburg Lemonade, B52.
Ассортимент: 0.7 л



Bols Blue Curacao Болс Блю Кюрасао

Содержание алкоголя: 21%.
Аромат: Апельсин, сицилийский апельсин.
Вкус: Освежающий, с нотками апельсина и уникальным согревающим послевкусием.
Популярные коктейли:
 Blue Cosmopolitan, Margarita Azul.
Ассортимент: 0.7 л



Bols Coffee Болс Кофе

Содержание алкоголя: 24%.
Аромат: Свежеобжаренный кофе.
Вкус: Сладкий, с нотками кофе, шоколада и ванили.
Популярные коктейли:
 Black Russian, Espresso Martini.
Ассортимент: 0.7 л



Bols Peach Болс Персик

Содержание алкоголя: 17%.
Аромат: Персик, тропические фрукты.
Вкус: Освежающий, с нотками персика и ванили.
Популярные коктейли:
 Sex on the beach, Woo Woo, Bellini.
Ассортимент: 0.7 л



Bols Creme de Cassis Болс Крем де Кассис

Содержание алкоголя: 17%.
Аромат: Черная смородина, лесные ягоды.
Вкус: Освежающий, с нотками ягодного джема.
Популярные коктейли:
 Kir Royale, Brumble.
Ассортимент: 0.7 л



Bols Lychee Болс Личи

Содержание алкоголя: 17%.
Аромат: Личи, чайная роза, цитрусовые.
Вкус: Освежающий, с доминирующей ноткой личи.
Популярные коктейли:
 Lychee Rickey, Lychee Martini.
Ассортимент: 0.7 л



Bols Advocaat Болс Адвокат

Содержание алкоголя: 15%.
Аромат: Ваниль, взбитые яичные желтки, крем-сливки.
Вкус: насыщенный, с нотками ванили и меда.
Популярные коктейли:
 Australian shot, Redback shooter.
Ассортимент: 0.7 л



Bols Maraschino Болс Мараскино

Содержание алкоголя: 24%.
Аромат: Черешня, ваниль, мед.
Вкус: Освежающий, с нотками черешни и меда.
Популярные коктейли:
 Last word, Vito Collins.
Ассортимент: 0.7 л



Bols Cacao White Болс Какао Вайт

Содержание алкоголя: 24%.
Аромат: Шоколад, ваниль, абрикосовый джем.
Вкус: Освежающий, с нотками ванили и молочного шоколада.
Популярные коктейли:
 Golden Cadillac, Chocolate Sazerac.
Ассортимент: 0.7 л



Bols Coconut Болс Кокос

Содержание алкоголя: 17%.
Аромат: Свежая кокосовая стружка, ваниль.
Вкус: Освежающий, с нотками кокоса и тонами выдержанного рома.
Популярные коктейли:
 Pina Colada, Bounty hunter.
Ассортимент: 0.7 л



Bols Peppermint White Болс Пепперминт Вайт

Содержание алкоголя: 24%.
Аромат: Свежая мята, ваниль, луговые травы.
Вкус: Освежающий, с нотками мяты и ванили.
Популярные коктейли:
 Stinger, Candy Cane.
Ассортимент: 0.7 л



Bols Strawberry Болс Клубника

Содержание алкоголя: 17%.
Аромат: Клубничный джем, цитрусовые.
Вкус: Освежающий, с нотками клубники и цитрусовых.
Популярные коктейли:
 Strawberry Margarita, Vanilla Berry Crush.
Ассортимент: 0.7 л



Bols Melon Болс Дыня

Содержание алкоголя: 17%.
Аромат: Свежая дыня, мед, ваниль.
Вкус: Освежающий, с нотками дыни и меда.
Популярные коктейли:
 Melon Sour, Shamrock.
Ассортимент: 0.7 л



Pisang Ambon Пизан Амбон Лукас Болс

Содержание алкоголя: 17%.
Аромат: Зеленый банан, ананас, цитрусовые, дюшес.
Вкус: Освежающий, с нотками банана и цитрусовых.
Популярные коктейли:
 Green Mexican, Magic Star.
Ассортимент: 0.7 л



«Galliano» – сладкий алкогольный напиток на основе средиземноморских трав, созданный в 1896 году итальянским виноделом Артуро Ваккари. Ликер назван в честь Джузеппе Гальяно – героя Первой итало-эфиопской войны (1887-1896 гг). Сейчас марка принадлежит голландской компании «Bols». Напиток выпускается в бутылке узнаваемой формы, напоминающей древнеримскую колонну, крепость классического Гальяно – 42,3%.

Историческая справка

В течение 44 дней Джузеппе Гальяно удерживал форт Enda Jesus, противостоя 80-тысячной армии противника. В его распоряжении было только 2000 солдат, соотношение сил составляло 40:1 в пользу Эфиопии. За свой подвиг он получил повышение до подполковника, серебряную

медаль из рук короля и вечную славу. Как настоящий воин, вскоре после этого Гальяно погиб в бою.

Благородный жест Ваккари был продиктован не только патриотизмом, но и коммерческими соображениями. Хитрый делец быстро понял, что напиток с именем национального героя обязательно привлечет внимание. Ваккари придумал и распространил легенду, будто ликер «Galliano» создан по семейному рецепту алкогольного напитка, который герой войны всегда брал с собой в битву. Не случайно был выбран и золотой цвет – так создатель хотел отметить тяжелый труд итальянцев во время Золотой Лихорадки в Калифорнии.

Пик популярности ликера пришелся на 1970-е, тогда это был алкоголь №1 в США. В это же время появился и знаменитый коктейль Harvey Wallbanger. По сути, являющийся улучшенной версией «отвертки», рецепт изобрел парень по имени Харви. Немного перебрав с алкоголем, он шел в свою комнату, шатаясь от стенки к стенке, так и появилось название коктейля, которое вольно можно перевести как «Бьющийся о стену Харви».

Артуро Ваккари утверждал, что сочетание вкусов и ароматов «Galliano» воплощает дух Италии: страсть, великолепие, артистизм, чувственность. Винодел лично экспериментировал с ингредиентами, пока не остановился на 30 травах. Кроме того, он разработал оригинальную технологию мацерации и дистилляции (также хранящуюся в секрете), позволяющую получить максимум аромата из каждого компонента. Благодаря его усилиям, на мировом рынке появился уникальный напиток, еще ни одна попытка подделать или повторить «Galliano» не увенчалась успехом.

Galliano L'Authentico Гальяно Аутентико



Содержание алкоголя: 42,3%.

Цвет: ликер кристального золотисто-желтого цвета.

Аромат: обладает сладким, чистым ароматом с нотками трав и пряностей.

Вкус: имеет слегка сладковатый, полнотелый вкус с изысканными нотками аниса, розы, мягкими травяными тонами. Послевкусие нежное, длительное с нотками аниса, сахарной пудры и пряных трав.

Гастрономическая сочетаемость: прекрасен в качестве дигестива, а также является хорошим ингредиентом для изготовления знаменитых коктейлей. Galliano часто используется в кулинарии.

Ассортимент: 0.5 л

Galliano L'Aperitivo Гальяно Аперитиво



Содержание алкоголя: 24,0%.

Цвет: ликер кристального гранатового цвета.

Аромат: обладает сладким, чистым ароматом с нотками цитрусовых и пряностей.

Вкус: ликер, вкус которого сформирован из десятков специй и цитрусовых, включая карликовые апельсины чинотто, мандарины, грейпфруты и горькие апельсины.

Гастрономическая сочетаемость: прекрасен в качестве дигестива, а также является хорошим ингредиентом для изготовления коктейлей.

Ассортимент: 0.5 л



Passoa Passion Fruit – производимый во Франции известный ликёр, основой которого являются экзотические плоды: маракуйя, манго, кокос и ананас. Бренд был зарегистрирован в 1986 году и уже через десять лет приобрёл мировую известность. Рецепты напитка не изменялись с момента их создания, и за это время Passoa стал ключевым ингредиентом во многих экзотических коктейлях.

Рецепт классического ликёра был изобретён в 1985 году, когда один из специалистов компании, будучи в Бразилии, начал экспериментировать с плодами маракуйи. Отсюда напиток и получил своё название, маракуйя по-английски – «passion fruit», что дословно переводится как «фрукт страсти». Родиной маракуйи является Бразилия, там она была впервые открыта европейцами в 1609 году.

Существует и объяснение чёрного цвета бутылок, в которые разливается Passoa. Якобы, при создании напитка мастера очень боялись происков конкурентов. Для того,

Passoa
Пассоа



Содержание алкоголя: 17,0%.

Цвет: ликер светло-гранатового цвета.

Аромат: обладает сладким, чистым ароматом с доминирующей ноткой маракуйи.

Вкус: обладает сладковатым, полнотелым вкусом с изысканными нотками маракуйи, ванили, тропических фруктов и специй.

Гастрономическая сочетаемость:
прекрасен в качестве дигестива, а также является хорошим ингредиентом для изготовления коктейлей.

Ассортимент: 0.7 л

чтобы скрыть от них цвет ликёра, и был придуман этот трюк. Но это больше похоже на легенду. Так или иначе, но бутылка выглядит очень загадочно и стильно.



DISARONNO®

ORIGINALE



Согласно легенде, история «Disaronno» берёт свое начало в далеком 1525 году, когда известному художнику Бернардино Луини, ученику Леонардо да Винчи, было поручено нарисовать фреску с изображением Мадонны деи Мираколи в городке Саронно. Бернардино провёл много времени в поисках совершенной природы для росписи фрески, пока не остановил свой выбор на прекрасной хозяйке гостиницы, в которой он жил. Это была большая честь для девушки, и в знак признательности она преподнесла мастеру сосуд с удивительно ароматным янтарным ликёром, настоящим на миндале и абрикосовых косточках. Позднее итальянцы назвали этот напиток «Amaretto» (в переводе с итальянского – «горьковатый»).

В начале XVII века в Италии производство спиртных напитков становится чрезвычайно популярным делом. Дистилляцией занимались многие итальянские семьи, в числе которых было и семейство Рейна. Джованни Рейна, глава семьи, вошёл в историю как человек, сумевший воссоз-

дать утерянный в XVI веке рецепт того самого «Amaretto». Рецепт этого напитка держался в строгом секрете и передавался из поколения в поколение. В начале XX века Доменико Рейна, потомок Джованни, открыл своё производство, а также магазин в центре города Саронно. С этого времени он начал продавать напиток под названием «Amaretto di Saronno» («Амаретто из Саронно»).

В этот же период название «Amaretto» начинают широко использовать как в Италии, так и за ее пределами, что приводит к стремительному росту числа производителей «горьковатых» ликёров. В связи с этим, на семейном совете Рейна было принято решение изменить название напитка на «Disaronno», чтобы отличаться от других производителей.

Ликёр «Disaronno» выделяется среди других сладких спиртных напитков не только своим уникальным вкусом, но и оригинальной квадратной бутылкой. Такая форма бутылки была разработана лучшим стекольным мастером Венеции в 70-е годы XX века.

Благодаря новому дизайну ликёр «Disaronno» стал выглядеть аристократичнее и дороже. В 2008 и 2009 годах «Disaronno» вошёл в список лучших брендов по версии «Cool Brands Council». В 2010 году «Disaronno» был признан самым популярным итальянским ликёром в мире.



Disaronno Originale Дисаронно Ориджинале

Содержание алкоголя: 28%.

Особенности технологии:
создан на основе виноградных спиртов.

Цвет: золотисто-янтарный.

Аромат: миндаль, абрикосовая косточка, фрукты, изюм.

Вкус: пряный с длительным послевкусием с нотками абрикосовой косточки.

Гастрономическая сочетаемость:
дижестив, ингредиент для приготовления коктейлей.

Бутылки для Disaronno изготавливаются из муранского стекла.

Ассортимент: 0.05 л; 0.5 л; 0.7 л

«Disaronno» является призером таких престижных конкурсов, как: San Francisco World Spirits Competition, Ultimate Spirits Challenge New York, Beverage Tasting Institute Awards, Los Angeles International Spirits.



Tia Maria®



Tia Maria Тиа Мария

Содержание алкоголя: 20%.

Особенности технологии:
создан на основе ямайского
рома и кофе.

Цвет: кофейный.

Аромат: кофе, шоколад, ваниль,
специи, карамель, цитрусовые.

Вкус: пряный, с длительным
пикантным послевкусием
с нотками кофе и шоколада.

Гастрономическая сочетаемость:
дигестив, ингредиент для
приготовления множества
коктейлей.

Ассортимент: 0.7 л

По одной из версий, история «Tia Maria» берёт свое начало в XVII веке на Ямайке, которая в то время была колонией Испании. Легенда гласит, что на этом острове жила красивая испанская аристократка, вынужденная в спешке покинуть родной дом из-за начавшейся колониальной войны. У молодой сеньориты была верная служанка по имени Мария, которая рискуя собственной жизнью, смогла спасти семейную драгоценность хозяйки: шкатулку с бесценными жемчужными серьгами и древнюю рукопись с рецептом таинственного ликёра. В благодарность за верную службу и смелость женщины, её имя было увековечено в названии напитка – «Tia Maria». По странной иронии судьбы, имя самой аристократки история не сохранила.

Этот рецепт был незаслуженно забыт на протяжении нескольких веков, пока в 1950-х годах доктор Кеннет Ли Эванс, путём различных экспериментов не открыл его вновь. Смешав ром, кофе и пряности, доктор решил, что результат стоит того, чтобы поделиться им с миром. Вскоре он начал производить и продавать ликёр.

Сегодня «Tia Maria» – это алкогольный напиток тёмного цвета, приготовленный на основе рома и кофейных зёрен. Причём для создания ликёра используется исключительно голубой ямайский сорт кофе. В качестве дополнительных ингредиентов выступают специи, и сахарный сироп. Несмотря на довольно высокую крепость, данный напиток абсолютно лишен т.н. «спиртуозности», а на первый план выступают очаровательно сладкие кофейно-ванильные оттенки букета.





VANA TALLINN®

THE FINEST SPICES & GENUINE RUM

В мире есть много явлений, ставших своего рода визитной карточкой определенного государства, города или места. Так, звуки волынки неразрывно связаны с Шотландией, запах тюльпанов — с Голландией, а гондолы — с Венецией. Для гостей эстонской столицы одним из самых вожделенных сувениров давно стал ликер «Vana Tallinn».

«Старый Таллинн» — это ликер французского типа, темно-шоколадного цвета с легким вкусом рома, ароматом корицы и цитрусовых. Изготовлен из натуральных компонентов и содержит ром, корицу, ваниль, цитрусовые масла, сахарный сироп, лимонную кислоту, настои из лесных ягод

и трав, высококачественный спирт. Все это придает ликеру интригующий терпкий аромат. Ликер существует в трех исполнениях: «крепкий» (крепость 50 градусов), «классический» (крепость 45 градусов) и «оригинальный» (крепость 40 градусов). И крепкий, и классический, и оригинальный ликеры приготовлены по одной технологии из одних и тех же компонентов. Органолептическая характеристика идентична, только специалисты и большие любители ликера «Старый Таллинн» могут найти разницу в содержании спирта в напитке.

Помимо классической версии ликера «Старый Таллинн» существуют несколько разновидностей крем-ликера. Крем-ликеры «Старый Таллинн» (крепость 16 градусов) произведены на основе уже давно любимого и завоевавшего огромную популярность потребителей классического ликера «Старый Таллинн», путем дополнения его свежими сливками, сахаром и различными вкусовыми наполнителями, придающими вкусу напитка новые, необычайно приятные оттенки кофе и молока.



0.05 л

0.2 л

0.5 л

0.5 л

0.5 л

1.0 л

Vana Tallinn Вана Таллинн

Крепость — 40% об.; 45% об.; 50% об.

Vana Tallinn – это темно-коричневый крепкий ликер со вкусом рома. Его вкус подчеркивается различными натуральными добавками, в т. ч. цитрусовыми маслами, корицей, ванилью и ромом, придающим ликеру характерный, немного экзотичный, бархатистый вкус. Является прекрасной добавкой для коктейлей.

Ассортимент: 0.05 л; 0.2 л; 0.5 л; 1.0 л

Vana Tallinn Original Cream Вана Таллинн Ориджинал Крем



Крепость — 16% об.

Кремовый ликер Vana Tallinn с мягким бархатным вкусом сочетает в себе уникальный букет рома и цитрусовых традиционного Vana Tallinn и свежие сливки. Ликером можно наслаждаться в чистом виде, со льдом, или добавить его в кофе.

Ассортимент: 0.5 л

Vana Tallinn Coffee Cream Вана Таллинн Кофе Крем



Крепость — 16% об.

Vana Tallinn Coffee Cream – качественный ликер Vana Tallinn, которому придают свежесть шелковисто мягкие сливки и ароматный кофе. Сливочный ликер Vana Tallinn со вкусом кофе идеально подойдет как для романтического летнего вечера, так и сказочного зимнего дня. Его одинаково приятно употреблять в чистом виде, со льдом или с терпким кофе.

Ассортимент: 0.5 л

Vana Tallinn Chocolate Cream Вана Таллинн Шоколад Крем



Крепость — 16% об.

Vana Tallinn Chocolate Cream – ликер, которому придают еще больше свежести мягкие, словно шелковые, сливки и изысканный шоколад. Кремовый ликер Vana Tallinn с шоколадным вкусом идеально вписывается в романтический летний вечер или сказочный зимний день. Его можно с одинаковым удовольствием пить в чистом виде, со льдом или черным кофе.

Ассортимент: 0.5 л

Vana Tallinn Ice Cream Вана Таллинн Айс Крем



Крепость — 16% об.

Стильный сливочный ликер, во вкусе которого сочетаются легендарный ликер Vana Tallinn, свежие сливки и озорное мороженое. Таким образом, продукция семейства Vana Tallinn пополнилась освежающе шелковистым, беспечно веселым изделием со вкусом ванильного мороженого. Великолепный ликер-мороженое!

Vana Tallinn Ice Cream лучше всего употреблять в охлажденном виде, с большим количеством льда. Подходит также для коктейлей, к кофе и для заправки различных десертов.

Ассортимент: 0.5 л

Vana Tallinn Yoghurt Cream Вана Таллинн Йогурт Крем



Крепость — 16% об.

«Vana Tallinn Yoghurt Cream» — новый сливочный ликер, во вкусе которого сочетаются легендарный «Vana Tallinn» и йогурт! Идеальный дуэт натурального йогурта и основного компонента ликёра — ямайского рома удивит вас оригинальным вкусом и непревзойдённой гаммой ароматов. Производитель рекомендует подавать «Yoghurt Cream» с большим количеством льда, а также использовать напиток, как добавку при изготовлении смузи и коктейлей.

Ассортимент: 0.5 л

Vana Tallinn Marzipan Cream Вана Таллинн Марципан Крем



Крепость — 16% об.

«Vana Tallinn Marzipan Cream» – это сливочный ликер, представляющий сочетание уникального вкуса легендарного ликера Vana Tallinn, нежной сливочной свежести и тающего во рту марципана. Создан для романтического летнего вечера или сказочного зимнего дня.

Идеальная подача этого ликера со льдом или с кофе. Его нежный и свежий вкус – прекрасное дополнение к коктейлям и десертам.

Ассортимент: 0.5 л

Liviko Wild Strawberry Ливико Земляника



Крепость — 21% об.

Liviko Земляника – кисло-сладкий ликер, обладающий приятным земляничным ароматом и незабываемым фруктовым вкусом. Основу этого напитка составляют натуральный земляничный сок и бренди. Также в состав ликера входят корица и восточные пряности, которые придают этому напитку легкость и незабываемое пикантное послевкусие. Рекомендуется употреблять в чистом виде или в коктейлях с игристыми винами и тоником.

Ассортимент: 0.5 л



Midori – это оригинальный дынный ликер премиум-класса, название которого в переводе с японского означает «зеленый». Midori считается самым первым ликером, изготовленным из дыни. Он был выпущен компанией Suntory в 1987 году и представлен в США на вечеринке в известном клубе «Studio 54». В этом же году Midori использовался в качестве основного ингредиента в коктейле «The Univers», который завоевал высшую награду на конкурсе US Bartender Guild Annual Competition.

Ликер Midori быстро стал известен среди профессионалов и широкой публики благодаря своим превосходным характеристикам – изысканному цвету, прекрасному вкусу, выдающемуся качеству и невероятной многогранности. Вслед за успехом в США, ликер был представлен в Австра-

лии, а затем в Европе. Продающийся сегодня более чем в 30 странах мира, Midori стал по-настоящему международным брендом, который пользуется особой популярностью среди молодежи. Midori завоевал сотни наград в составе лучших коктейлей и имеет высокую репутацию среди ведущих барменов мира.

Производится Midori путем вымачивания кожуры дынь сорта Honey Dew в спирте. Ликер разливается в элегантные бутылки из текстурированного стекла.

Ликер Midori можно употреблять в чистом виде со льдом, лаймом, лимоном, а также смешивать с соками, лимонадом и разными алкогольными напитками.

Ликер идеален для приготовления множества коктейлей. Прекрасно освежает летом и согревает зимой.

Midori Melon Liquor Ликер Мидори Мелон



Производитель: Сантори, Япония

Содержание алкоголя: 20,0%

Цвет:

Ликер ярко-зеленого цвета

Аромат:

Ликер имеет великолепный легкий, сладкий и освежающий вкус спелой медовой дыни

Вкус:

Мидори обладает прекрасным ароматом медовой дыни

Гастрономическая сочетаемость:

Ликер Midori можно употреблять в чистом виде со льдом, лаймом, лимоном, а также смешивать с соками, лимонадом и разными алкогольными напитками.

Ликер идеален для приготовления множества коктейлей.

Прекрасно освежает летом и согревает зимой

Ассортимент: 0.7 л



В течение четырех столетий стараниями многих поколений виноделов складывался неповторимый стиль шампанского «Госсэ» — баланс между красотой, силой и утонченностью.

На сегодняшний день «Госсэ» является самым старым винным домом в Аи. В 1584 году Пьер Госсэ — член городского управления Аи и винодел — начал производить тихие, в большей части

красные, вина из винограда, выращенного на собственных виноградниках. Репутация вин Аи была столь высока, что король Франсуа I имел здесь собственный виноградник, принадлежащий теперь Шампанскому дому «Госсэ». В настоящее время владельцем Шампанского дома «Госсэ» является семья Куантро.

Все престижные юве Госсэ выпускаются в антикварной бутылке, точной копии шампанской бутылки XVII–XVIII веков. Средний рейтинг «echelle des crus» для всех сортов винограда, используемых для производства шампанского «Госсэ», составляет 95%, что является одним из лучших показателей в Шампани. Первое брожение проходит в дубовых бутах. При производстве шампанского «Госсэ» аромат шампанского сохраняет натуральные фруктовые тона. Соблюдая старинные традиции, весь процесс производства шампанского «Госсэ» проходит с применением только ручного труда.



Gosset Grande Réserve Госсе Гранд Резерв



Кондиция: белое брют

Регион: Шампань

Сепаж: 46% Шардоне,
44% Пино Нуар,
10% Пино Менье.

Содержание алкоголя: 12,5%

Особенности технологии:
выдержка на осадке
в течение 4-х лет.

Аромат: интенсивный и сложный.
Сочетание цветочных (нарцисс,
липа) и ягодных (вишня, черная
смородина) ноток на основе
аромата жареного кофе.

Вкус: богатый, опьяняющий и
концентрированный, с легкими
нотками сухого инжира и вишни,
и едва уловимыми нотками
жареного миндаля и бисквита.
Послевкусие долгое и приятное.

Гастрономическая сочетаемость:
Морепродукты, суши, белое
мясо, мясо птицы, аперитив.

Температура сервировки: 8–10 °С

Gosset Grand Rosé Госсе Гранд Розе



Кондиция: розовое брют

Регион: Шампань

Сепаж: 56% Шардоне,
44% Пино Нуар. Виноградники
Премьер и Гранд Крю.

Содержание алкоголя: 12,5%

Особенности технологии:
выдержка на осадке
в течение 4-х лет.

Аромат: сложный с тонами
красных ягод (красная
смородина, малина, вишня).

Вкус: свежий и живой с яркой
ягодной ноткой (черная
смородина) на основе
специй (корица). Послевкусие
длительное и нежное.
Великолепный баланс между
Шардоне и Пино Нуар.

Гастрономическая сочетаемость:
Морепродукты, суши, белое
мясо, мясо птицы, аперитив.

Температура сервировки: 8–10 °С



«Pommery» — один из крупнейших домов шампанских вин в Реймсе и один из самых интересных. Компания была основана в 1836 году Луи Александром Поммери и Нациссом Грено. Но по-настоящему популярным бренд «Pommery» стал тогда, когда компанию возглавила Луиза Поммери.

В 1857 году, после смерти мужа, Луиза купила 120 известняковых выработок (меловых шахт), пробитых на глубине 12 метров под городом Реймс римскими солдатами в эпоху оккупации Галлии. Эти уникальные условия дали Луизе возможность хранить и выдерживать в стабильных температурных условиях более 20 миллионов бутылок шампанского. Множество других домов шампанских вин позже последовали её примеру.

В 1874 году, после путешествия в Англию (страну с самым большим потреблением шампанского), Луиза осознала, что британцам не хватает более легкого и менее сладкого шампанского. Вернувшись домой, госпожа Поммери вместе с главным виноделом дома Виктором Ламбер, соз-



дали первое в истории шампанское категории «Brut». Это событие положило начало массовому производству шампанского «Brut».

В 2002 году дом «Pommery» была куплена компанией «Vranken Monopole» (в настоящее время компания называется «Vranken Pommery Monopole»). Сегодня «Pommery» — это изысканные шампанские вина со сдержанным ароматом и тонким вкусом. Они характеризуются четким стилем и стабильно высоким качеством. Шампанское «Pommery» входит в десятку наиболее узнаваемых брендов шампанского во многих странах Европы.



Pommery Brut Royal Поммери Брют Роял



Кондичия: белое брют
Регион: Шампань
Сепаж: Шардоне, Пино Нуар и Пино Менье
Содержание алкоголя: 12,5%
Особенности технологии:
 Предпродажная выдержка в бутылке в течение 3 лет
Аромат: Цитрусовые, луговые цветы, свежая выпечка, дюшес
Вкус: Деликатный, с выраженными нотами спелых фруктов, с едва уловимыми нотками специй и ягод. Послевкусие долгое и приятное
Гастрономическая сочетаемость:
 Морепродукты, суши, белое мясо, мясо птицы, аперитив
Температура сервировки: 8–10 °С

Pommery Grand Cru Royal Поммери Гранд Крю Роял



Кондичия: белое брют
Регион: Шампань
Сепаж: Пино Нуар, Шардоне
Содержание алкоголя: 12,5%
Особенности технологии:
 выдерживается в подвалах поместья на протяжении 3–5 лет
Аромат: соблазняет сложным, изысканным ароматом, в котором нотки мёда, пчелиного воска, цветов и лимонной цедры гармонично дополняются кремовыми нюансами
Вкус: демонстрирует свежий, элегантный, чарующий вкус с нотами белых цветов, лимона и шафрана, с гладкой текстурой и изысканным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 является отличным аперитивом. Также оно гармонично сочетается с моллюсками, морепродуктами, белым мясом и фруктовыми десертами
Температура сервировки: 6–9 °С

Pommery Apanage Blanc de Blancs Поммери Апанаж Блан де Блан



Кондичия: белое брют
Регион: Шампань
Сепаж: Шардоне 100%
Содержание алкоголя: 12,5%
Особенности технологии:
 шампанское производится традиционным методом, после чего выдерживается в подвалах поместья не более 7 лет
Аромат: свежие ароматы цитрусов с нотками акации
Вкус: сочные ноты цитрусовых, дыни и белых фруктов сменяются намеками трав, орехов и минералов. Послевкусие восхитительно ароматное
Гастрономическая сочетаемость:
 отличным сочетанием будут экзотические блюда, например гребешки с лимоном
Температура сервировки: 6–9 °С

Pommery Brut Rosé Royal Поммери Брют Розе Роял



Кондичия: розовое брют
Регион: Шампань
Сепаж: Пино Нуар, Шардоне, Пино Менье
Содержание алкоголя: 12,5%
Особенности технологии:
 выдержка на осадке в течение 4-х лет
Аромат: обладает изысканным, чарующим ароматом с элегантными нотами красных ягод
Вкус: нежный, живой, тонкий вкус с элегантной кислотностью и свежим послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 великолепно сочетается с фруктовыми десертами, нежным мясом, моллюсками и другими морепродуктами
Температура сервировки: 6–9 °С

Pommery Brut Apanage Prestige Поммери Брют Апанаж Престиж



Кондиция: белое брют
Регион: Шампань
Сепаж: Шардоне, Пино Нуар и Пино Менье
Содержание алкоголя: 12,5%
Особенности технологии: шампанское производится по классической технологии, после чего выдерживается перед продажей от 3-х до 5 лет
Аромат: минеральный, сбалансированный с тонкими нотками свежей груши
Вкус: деликатный с тонким намёком на бриош, масло, печенье
Гастрономическая сочетаемость: отлично сочетается с нежными сливочными сырами такими как бри, камамбер, нежными закусками и салатами
Температура сервировки: 8–10 °C

Vranken Grande Réserve Brut Вранкен Гранд Резерв Брют



Кондиция: белое брют
Регион: Шампань
Сепаж: Пино Менье, Пино Нуар, Шардоне
Содержание алкоголя: 12,0%
Особенности технологии: выдержка на осадке 1,5 года
Аромат: лёгкая выпечка, нежные цитрусовые ноты
Вкус: яркое, свежее, вкус цитрусовый с акцентом на лайм, бодрое без изъязнов, богатое послевкусие
Гастрономическая сочетаемость: благородные виды рыб (лосось, тунец и т.д), моллюски, молодой и мягкий сыр
Температура сервировки: 8–10 °C





История Винного дома «Casa Girelli» началась в конце XIX века, когда отставной военный Джованни Гирелли приобрел маленький виноградник в окрестностях деревушки Боргетто на холмах южного Трентино у подножия Альп. К 1924 году спрос на вина Джованни вырос настолько, что ему пришлось построить новый винзавод, который фактически был одним из первых крупных винзаводов Италии.

Во время Второй Мировой войны завод был полностью разрушен, и в 1945 году Джованни Гирелли построил новый высокотехнологический завод, который и по сей день является главным заводом Дома «Casa Girelli». В 1952 году управление компанией перешло к сыну Джованни, Гирелли Ренато, который заложил необходимый фундамент для становления Винного дома «Casa Girelli» как компании, ориентированной на экспорт вина.



Santa Margherita

Компания «Santa Margherita» (Санта Маргарита) была создана в 30-х годах XX века известным итальянским бизнесменом Гаэтано Мардзотто (Gaetano Marzotto). Логотип компании и торговой марки «Santa Margherita» – стилизованная диаграмма восхитительной загородной резиденции Villa Marzotto (Вилла Мардзотто), построенной около 1540 года. Сегодня компания «Santa Margherita» – это целая группа компаний, объединённых под маркой «Santa Margherita Wine Group»: предприятия расположены в различных винодельческих регионах Италии. В 2008 г. торговый оборот компании составил около 83 млн. Евро, а количество произведённого вина достигло 16,5 млн. бутылок в год, из которых около 60% поставляется на экспорт. «Santa Margherita» – один из лидеров на винном рынке Италии, занимает 3 место по объёму среди частных/семейных винодельческих компаний (источник – «Il Mondo» - Апрель 2008). Согласно данным издания «The Wine & Spirits Magazine», компания «Santa Margherita» – бренд №1 среди импортных брендов на американском (США) ресторанном рынке в течение 13 лет.

Prosecco Canaletto Просекко Каналетто



Кондиция: белое брют
Регион: Венето, Италия
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда: Глера
Тип почв:
 Гравий с участками песчаника
Содержание алкоголя: 11%
Особенности технологии:
 Метод Шарма
Аромат:
 Белые цветы, дюшес
Вкус:
 Насыщенный, освежающий, полный
Гастрономическая сочетаемость:
 Аперитив, фрукты
Температура сервировки: 7–9 °C

Valdobbiadene Prosecco Superiore Santa Margherita Вальдобьядене Просекко Супериоре Санта Маргарита



Кондиция:
 игристое белое брют
Регион:
 Венето (Вальдобьядене), Италия
Классификация: D.O.C.G.
Сорт винограда: Глера
Тип почв:
 Глинистые с фрагментами известковых
Содержание алкоголя: 11,5%
Аромат:
 Банан, желтое яблоко, цитрусовые
Вкус:
 Свежий, с легкой минеральностью и сладостью
Гастрономическая сочетаемость:
 Морепродукты, аперитив, фруктовые салаты
Температура сервировки:
 8–10 °C



Cantine Torresella находится в восточной части Италии в регионе Венето, граничащем с Фриули, на пологих холмах и широких равнинах вдоль Адриатического моря. Виноградники Torresella дают одни из самых востребованных сортов винограда, из которых получается вино наивысшего качества. Это особая зона виноградников с традициями виноделия еще с времен Римской империи.

Винодельня Torresella была основана графом Гаэтано Марцотто, который создал предприятие в 4000 акров, окружающих ее, сдав в аренду землю арендаторам, у которых он и скупал лучший виноград для его вина.

На этикетке бутылки Torresella изображен образ экосистемы – потрясающее напоминание о приверженности этой компании к охране окружающей среды. Вина Cantine Torresella исключительно верны своим сортовым характеристикам и отличаются свежестью и фруктовой сложностью.



Компания «Fratelli Martini Secondo Luigi» является одним из крупнейших семейных винодельческих предприятий Италии. Она была основана в 1947 году братьями Секондо и Луиджи Мартини. С тех пор компания находится в состоянии непрерывного развития, опираясь в своей деятельности на такие основополагающие принципы: смелые инновации и многолетние традиции. Самые современные технологии и винодельческие методики сочетаются с отборным сырьем, выращиваемым в Пьемонте и приобретаемым у кооперативов в других регионах, что позволяет получить продукцию высочайшего качества. Сегодня предприятием руководят сыновья братьев Мартини – Джанни и Пьеро.

Вина компании «Fratelli Martini Secondo Luigi» представлены более чем в 60 странах мира и удостоены множества престижных международных наград.

Prosecco Torresella Просекко Торреселла



Кондиция: белое экстрасухое
Регион: Венето, Италия
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда: Глера
Содержание алкоголя: 11%
Особенности технологии: метод Шарма
Аромат: Цитрусовые, зеленое яблоко, дюшес, крыжовник
Вкус: Насыщенный, освежающий, с длительным цитрусовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость: Аперитив
Температура сервировки: 6–8 °C

Asti Costa Savella Асти Коста Савелла



Кондиция: белое игристое сладкое
Регион: Пьемонт, Италия
Классификация: D.O.C.G.
Сорт винограда: Мускат д'Асти
Содержание алкоголя: 7,5%
Аромат: тропические фрукты, дюшес, персик, крыжовник
Вкус: нежный, освежающий, с длительным сладким послевкусием
Гастрономическая сочетаемость: аперитив, идеально сочетается с десертами и фруктами
Температура сервировки: 8–10 °C



MEDICI ERMETE

Винодельческая компания «Medici Ermete» была основана в 1898 г. и на сегодняшний день является одной из самых старых виноделен в регионе Reggio Emilia. До 1898 года семья Медичи в Парме владела рестораном, в котором подавалось их собственное «Lambrusco».

Винодельня долгое время находилась под руководством Ремиджо Медичи, а затем перешла по наследству к его сыну Эрмете.

Благодаря умелому руководству и первоклассным виноделам, работающим на винодельне, в период с 1920 по 1940 гг. объем продаж итальянских вин «Medici» составил около 50% от общего объема производства вин на территории Италии, а в 1948 году компания стала первым экспортером вин «Lambrusco» в США.

Благодаря сильному экономическому росту страны в период с 1950 по 1970 гг., компания под руководством Эрмете Медичи, а потом и его сыновей Вальтера и Джорджо, существенно расширила сеть продаж. Сегодня вина «Medici» представлены более чем в 60 странах на 5 континентах. «Medici Ermete» – один из ведущих производителей, участвующих в популяризации сорта винограда Ламбруско и итальянских вин, созданных из него.

Восчиоло Граспаросса Бочиоло Граспаросса



Кондиция:

игристое красное сладкое

Регион: Эмилия-Романия, Италия

Классификация: D.O.C.

Сорт винограда: Ламбруско

Содержание алкоголя: 7,5%

Аромат:

Чернослив, смородина,
вишнёвый джем

Вкус:

Насыщенный, сбалансированный
с приятным сладким
послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:

Десерты, шоколад, фрукты

Температура сервировки: 8–10 °C



Freixenet



«Freixenet» (Фрешенет) – крупнейшая в мире компания, производящая игристые вина традиционным способом, была основана в регионе Пenedес на северо-востоке Испании в результате объединения усилий двух винодельческих семей. Одна из них, семья Феррер, занималась фермерской деятельностью, владея собственным хозяйством с XII века. Вторая, семья Сала, с середины XIX века занималась изготовлением вина и его экспортом в Южную Америку. Феррер и Сала породнились в конце XIX века, когда Педро Феррер женился на Долорес Сала Бибе. Это событие и стало началом истории компании «Freixenet».

Вместе супруги приняли решение перейти от производства тихих вин к изготовлению испанских игристых вин традиционным методом (кавы). Свое название новые вина получили благодаря местности La Freixeneda, где вырос Педро Феррер.

Первым шагом на пути всемирной славы кавы «Freixenet» стало открытие филиала в штате Нью-Джерси (США) в 30-х годах прошлого века. Педро и Долорес стало ясно: их вина следует экспортировать во все уголки мира, так как в любой части света, в любое время имеются прекрасные поводы для вина и радости.

Гражданская война в Испании унесла жизнь Педро, оставив Долорес с тремя детьми у руля компании. Это было трудное время для семьи. Развитие компании «Freixenet» замедлилось. Однако в 1941 году компания получила новый импульс, выпустив бесподобное игристое вино в необычной матовой бутылке «Carta Nevada». Это вино, завоевав популярность по всему миру в очень короткие сроки, стало символом «Freixenet».

Долорес вышла на пенсию в 1957 году, и передала управление фирмой своему сыну Хосе Феррер, который был сторонником инновационного менеджмента. Под руководством Хосе компания «Freixenet» начала первой в Испании использовать пневматические прессы для прессования винограда, а также холодильные установки для контроля ферментации, что позволило значительно улучшить качество производимых вин.

Постоянные технические усовершенствования поспособствовали появлению новой звезды «Freixenet» – игристого вина «Cordón Negro». В 1974 году была презентована элегантная матовая бутылка черного цвета, которая не могла оставить равнодушным никого. В скором времени кавя «Cordón Negro» стала одним из самых продаваемых игристых вин в мире.

В середине 70-х руководством компании была заложена замечательная традиция: ежегодно перед Новым годом на телеэкраны выходит рекламный ролик «Freixenet» с участием мировой знаменитости. В разное время в рекламе кавы «Freixenet» снимались Пол Ньюман, Антонио Бандерас, Шерон Стоун, Пенелопа Круз, Мэг Райан, Шакира и многие другие.



Сегодня «Freixenet» – мировой лидер по производству игристых вин, изготавливаемых традиционным методом, а вина «Cordon Negro» и «Carta Nevada» продаются более чем в 150 странах. Группе «Freixenet» принадлежит 18 винодельческих хозяйств, расположенных на трех континентах. На сегодняшний день руководство компанией осуществляет пятое поколение семьи Феррер.

Вина группы «Freixenet» являются призерами таких престижных конкурсов, как Decanter World Wine Awards, Bacchus, CINVE, Sakura Japan Women's Award, The Champagne & Sparkling Wine World, Concours Mondial de Bruxelles. Король Испании Филипп VI вручил премию Premio Reino de España президенту группы «Freixenet» Хосе Феррер как великому каталонскому бизнесмену, великому испанцу великой компании за предпринимательскую деятельность на благо общества и Испании. Но самой большой наградой является огромное количество почитателей кавы «Freixenet» во всем мире.



Cordon Negro Freixenet Кава Кордон Негро Брют Фрешенет



Кондиция: белое брют
Регион:
 Пенедес, Каталония, Испания
Сорт винограда:
 Парельяда, Макабео, Шарел-Ло
Содержание алкоголя: 11,5%
Особенности технологии:
 изготавливается традиционным методом шампанизации с выдержкой на осадке в течение 18 месяцев
Аромат:
 интенсивный и сложный, с доминированием ноток цитрусовых, ананаса и персика
Вкус:
 богатый, с легкими нотками тропических фруктов, тостов, орехов и сухофруктов. Послевкусие долгое и приятное
Гастрономическая сочетаемость:
 морепродукты, сырные закуски, фрукты
Температура сервировки: 6–8 °С

Cava Carta Nevada Freixenet Кава Карта Невада Дольче Фрешенет



Кондиция: белое полусладкое
Регион:
 Пенедес, Каталония, Испания
Сорт винограда:
 Парельяда, Макабео, Шарел-Ло
Содержание алкоголя: 11,5%
Особенности технологии:
 изготавливается традиционным методом шампанизации с выдержкой на осадке в течение 12 месяцев
Аромат:
 интенсивный и сложный, с доминированием ноток абрикосового джема, личи, банана и дюшеса
Вкус:
 богатый, с легкими нотками спелой груши, кураги, мёда и тропических фруктов. Послевкусие долгое и приятное
Гастрономическая сочетаемость:
 десерты, мягкие сыры, фруктовые салаты
Температура сервировки: 6–8 °С

Freixenet

ICE

Всемирно известный испанский бренд «Freixenet» представил новинку – каву «Freixenet ICE». Это вино создано на основе традиционных для кавы сортов винограда Парельяда, Макабео и Шарел-Ло с добавлением небольшого количества Шардоне. «Freixenet ICE» обладает мощным фруктовым ароматом и освежающим насыщенным вкусом. Производитель рекомендует подавать «ICE» в широком бокале с кубиками льда. Сервировка вина также имеет значение: новая кава прекрасно сочетается с ликёрами и различными фруктами.

Cava Ice Freixenet Кава Айс Фрешенет



Кондиция: белое полусухое

Регион:

Пенедес, Каталония, Испания

Сорт винограда:

Парельяда, Макабео, Шарел-Ло, Шардоне

Содержание алкоголя: 11,5%

Особенности технологии:

изготавливается традиционным методом шампанизации с выдержкой на осадке в течение 12-14 месяцев.

Аромат:

интенсивный, с доминированием ноток тропических фруктов, персика, маракуйи и дюшеса.

Вкус:

богатый, с легкими нотками цитрусовых и персика.

Послевкусие долгое и приятное

Гастрономическая сочетаемость:

аперитив, фрукты.

Температура сервировки: 6–8 °C

Freixenet Summer Ice



- ▶ Поместите в винный бокал несколько кубиков льда
- ▶ Добавьте в бокал 15 мл Saint Germain
- ▶ Добавьте несколько слайсов огурца
- ▶ Добавьте 150 мл Freixenet ICE

Freixenet Formula of Love



- ▶ Поместите в винный бокал несколько кубиков льда
- ▶ Добавьте в бокал 10 мл Disaronno
- ▶ Добавьте 150 мл Freixenet ICE
- ▶ Украсьте коктейль листками мяты

Freixenet Spice on Ice



- ▶ Поместите в винный бокал несколько кубиков льда
- ▶ Добавьте в бокал 20 мл фруктового ликёра
- ▶ Добавьте несколько слайсов имбиря
- ▶ Добавьте 150 мл Freixenet ICE
- ▶ Украсьте коктейль долькой грейпфрута



Freixenet

PROSECCO

Freixenet Prosecco – итальянская роскошь от легендарного производителя.

Крупнейшая в мире компания, производящая игристые вина традиционным способом, «Freixenet» (Фрешенет) представляет Вашему вниманию Freixenet Prosecco, изысканности вкуса и дизайна которого позавидуют самые именитые производители игристых вин мира.

Freixenet Prosecco – игристое вино, которое производится в регионе Венето (Италия), в районе города Тревизо, в 24 км к северу от Венеции. Его изготавливают из одноименного сорта винограда, но с недавних пор по закону название «Просекко» может относиться только к вину, а сорту винограда вернули его историческое название – Глера (Glera).

В отличие от кавы, Freixenet Prosecco производится методом Шарма.

Freixenet Prosecco обладает идеальным балансом, поэтому хорошо сочетается с итальянскими колбасами и фруктами, например, с дыней, завернутой в прошутто. Также идеально подходит к азиатской кухне – китайской лапше, остро-сладким салатам и суши и является замечательным аперитивом.

Prosecco Freixenet Просекко Фрешенет



Кондиция: Extra Dry
Регион: Венето, Италия
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда: 100% Глера
Содержание алкоголя: 11,0%
Тип почв:
 Глинистые с фрагментами известковых
Аромат:
 Зелёное яблоко, цитрусовые, луговые цветы
Вкус:
 Свежий, с легкой минеральностью и сладостью
Гастрономическая сочетаемость:
 Морепродукты, аперитив, фруктовые салаты
Температура сервировки: 8–10 °C

Valdobbiadene Prosecco Superiore Freixenet Вальдобьядене Просекко Супериоре Фрешенет



Кондиция: Extra Dry
Регион: Венето, Италия
Классификация: D.O.C.G.
Сорт винограда:
 85% Глера, 10% Шардоне, 5% Пино Грджо
Содержание алкоголя: 11,0%
Тип почв:
 Глинистые с фрагментами известковых
Аромат:
 Тропические фрукты, персик, личи, дыня
Вкус:
 Свежий, насыщенный, с легкой минеральностью и фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Морепродукты, аперитив, фруктовые салаты
Температура сервировки: 8–10 °C



Франция



Barton & Guestier®
DEPUIS 1725

Французское качество с 1725 года

Торговый дом «Бартон и Гестье» основан в 1725 году. Инициалы «B&G» являются одной из самых авторитетных визитных карточек не только в бордоской, но и во всей французской виноторговле. В истории создания «B&G» гармонично соединились интересы французских виноделов и англосаксонских negociants. Его основателями стали представители двух известных в Бордо династий. Ирландец Томас Бартон в начале XVIII века смекнул, что для успешной торговли лучше всего находиться ближе к «истокам» бордоского винного родника. Всего за полвека усилиями Бартона, прозванного «французским Томом», и его коллег-неgociants экспорт вин из Бордо вырос с 2700 бочек в 1728 году до 125 тысяч бочек в 1785. Торговый дом «B&G» стал непререкаемым лидером среди negociants, символом триумфа торговли и бордоской буржуазии.

Секрет мирового успеха «Бартон и Гестье» в совершенно особом подходе к виноторговому бизнесу. Высокопрофессиональная команда компании состоит из энологов, виноградарей, управляющих кооперативными

винными погребами, посредников, а также служб продаж и маркетинга. Благодаря предпринятым усилиям «Barton & Guestier» может проследить происхождение каждого своего вина. «Бартон и Гестье» — один из немногих поставщиков, производящих свои собственные вина, что положительно влияет на качество и способствует развитию сотрудничества с виноградарями.

В каждой провинции «Бартон и Гестье» сотрудничает с десятью лучшими винными погребами и выбирает двух или трех посредников, которые вместе с группой энологов посещают каждого виноградаря, как минимум, десять раз в году. Таким образом, виноградари, брокеры и отдел закупок работают в постоянном тесном контакте. Под маркой «B&G» производится более 40 вин из основных французских винодельческих регионов. В ассортименте компании представлены вина всех ценовых категорий и категорий качества — от столовых на каждый день до высококлассных шедевров лучших регионов Франции.

Bordeaux Blanc Barton&Guestier Бордо Блан Бартон Гестье



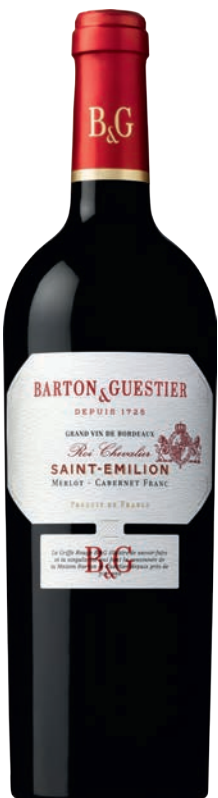
Кондиция: белое сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Bordeaux
Сорт винограда:
 Совиньон Блан, Семильон
Тип почв: Галечные, известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 11,5%
Особенности технологии:
 50% вина выдерживается в бочках из французского дуба
Аромат:
 Цветочные ноты (акация), ваниль, фрукты
Вкус:
 Сбалансированный, плавный
Гастрономическая сочетаемость:
 Морепродукты, рыба
Температура сервировки: 10–12 °C

Bordeaux Rouge Barton&Guestier Бордо Бартон Гестье



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Bordeaux
Сорт винограда:
 Мерло, Каберне Совиньон
Тип почв: Галечные, известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 13%
Особенности технологии:
 Каберне и Мерло винифицируют и выдерживаются отдельно в бочках из французского и американского дуба
Аромат:
 Черная и красная смородина, рансио, пряность
Вкус:
 Сбалансированный и сложный, со вкусом спелых фруктов и долгим послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Красное мясо, птица, сыры
Температура сервировки: 16–18 °C

Saint-Emilion Barton&Guestier Сент-Эмильон Бартон Гестье



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Saint-Emilion
Сорт винограда: Мерло, Каберне Фран
Тип почв: Галечные, известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 13%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации
Аромат:
 Слива, черная смородина
Вкус:
 Хорошо сбалансированное, с долгим фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Красное мясо, птица, дичь, сыр
Температура сервировки: 16–18 °C

Medoc Barton&Guestier Медок Бартон Гестье



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Médoc
Сорт винограда:
 Каберне Совиньон, Мерло
Тип почв: Галечные, известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 12,5%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации, выдержка в течение 6 месяцев в бочках из французского дуба
Аромат:
 Джем из спелых черных фруктов с нотами какао и свежей мяты
Вкус:
 Мощное вино, с хорошей концентрацией и долгим фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Все виды мясных блюд, дичь, сыр
Температура сервировки: 16–18 °C

Cotes-du-Rhone Barton&Guestier Кот-дю-Рон Бартон Гестье



Кондиция: красное сухое
Регион: Долина Роны
Классификация:
 АОС Côtes du Rhône
Сорт винограда:
 Гренаш, Шираз, Кариньян
Тип почв: Галечные, известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 13%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации
Аромат:
 Вишня, специи, табак
Вкус:
 Фруктовый, пряный
Гастрономическая сочетаемость:
 Пряная пища, мясо, сыр
Температура сервировки: 16–18 °C

Chablis Barton&Guestier Шабли Бартон Гестье



Кондиция: белое сухое
Регион: Бургундия
Классификация: АОС Chablis
Сорт винограда: Шардоне
Содержание алкоголя: 12%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации
Аромат:
 Букет тонкий, кремнистый, минеральный, сухофрукты, белые цветы
Вкус:
 Интенсивный минеральный
Гастрономическая сочетаемость:
 Морепродукты, рыба
Температура сервировки: 10–12 °C

Vouvray Barton&Guestier Вувре Бартон Гестье



Кондиция: белое сухое
Регион: Долина Луары
Классификация: АОС Sancerre
Сорт винограда: Шенин Блан
Тип почв: Глинисто-меловые
Содержание алкоголя: 12%
Особенности технологии:
 Холодная мацерация, низкая температура брожения
Аромат:
 Нежные белые цветы и фрукты
Вкус:
 Спелый персик и груша
Гастрономическая сочетаемость:
 Аперитив, сыры, лёгкие фруктовые десерты
Температура сервировки: 10–12 °C

Muscadet Sevre-et-Maine Barton&Guestier Мюскаде Севре-ет-Мэйн Бартон Гестье



Кондиция: белое сухое
Регион: Долина Луары
Классификация:
 АОС Muscadet-Sèvre-et-Maine
Сорт винограда: Мюскаде
Содержание алкоголя: 11,5%
Особенности технологии:
 Выдерживается на осадке
Аромат:
 Груша, белый персик, ананас
Вкус:
 Свежий и хрустящий, минеральный
Гастрономическая сочетаемость:
 Морепродукты, рыба
Температура сервировки: 10–12 °C

Rose d'Anjou Barton&Guestier Розе д'Анжу Бартон Гестье



Кондиция: розовое сухое
Регион: Долина Луары
Классификация: AOC Rosé d'Anjou
Сорт винограда:
 Гролла, Каберне Фран
Тип почв: Глинисто-меловые
Содержание алкоголя: 11,5%
Особенности технологии:
 Низкая температура брожения
Аромат:
 Спелые красные ягоды, легкий
 аромат черного перца
Вкус:
 Сладкие спелые красные ягоды,
 специи
Гастрономическая сочетаемость:
 Летние салаты, экзотические
 пряные блюда
Температура сервировки: 10–12 °C

Cotes de Provence Barton&Guestier Кот де Прованс Бартон Гестье



Кондиция: розовое сухое
Регион: Прованс
Классификация:
 AOC Côtes de Provence
Сорт винограда:
 Гренаш, Сенсо, Шираз
Тип почв: Песчаные, сланцевые,
 известковые
Содержание алкоголя: 13%
Особенности технологии:
 Традиционные методы
 винификации с последующей
 выдержкой на дрожжах (sur lie) в
 течение 2-х месяцев
Аромат:
 Красные ягоды, цитрусовые
 фрукты
Вкус:
 Конфитюр из красных ягод
Гастрономическая сочетаемость:
 Аперитив, восточная и
 средиземноморская кухня
Температура сервировки: 8–10 °C

Beaujolais Barton&Guestier Божоле Бартон Гестье



Кондиция: красное сухое
Регион: Божоле
Классификация: AOC Beaujolais
Сорт винограда: Гамэ
Тип почв: Гранитно-песчаные
Содержание алкоголя: 12,5%
Особенности технологии:
 Традиционный метод
 винификации
Аромат:
 Спелые красные ягоды, легкий
 аромат черного перца
Вкус:
 Сбалансированный фруктовый
 вкус, с долгим послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Салаты, холодное мясо, жареная
 птица
Температура сервировки: 14–16 °C

Chateau Magnol Barton&Guestier Шато Маньоль Бартон Гестье



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация:
 AOC Haut-Médoc, Cru Bourgeois
Сорт винограда:
 Мерло, Каберне Совиньон,
 Каберне Фран
Тип почв: Галечные, известковые и
 глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 12,5%
Особенности технологии:
 Выдержка в бочках из
 французского дуба 12 месяцев
 (30% новых бочек)
Аромат:
 Элегантный и фруктовый букет,
 черная и красная смородина
Вкус:
 Насыщенный, с мягкими
 танинами
Гастрономическая сочетаемость:
 Мясо, птица, сыры
Температура сервировки: 16–18 °C

Chateau Le Grand Sigognac Barton&Guestier Шато Гранд Сигоньяк Бартон Гестье



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Médoc
Сорт винограда:
 Мерло, Каберне Совиньон
Тип почв: Галечные, известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 12,5%
Особенности технологии:
 Выдержка в бочках из французского и американского дуба 12 месяцев
Аромат:
 Красная и черная смородина с тонами специй и дыма
Вкус:
 Спелые фрукты и ягоды
Гастрономическая сочетаемость:
 Красное мясо, птица, твёрдые сыры
Температура сервировки: 16–18 °C

Chateau Barrail-Laussac Barton&Guestier Шато Барай-Лоссак Бартон Гестье



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Bordeaux
Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран
Тип почв: Галечные, известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 12%
Особенности технологии:
 Ручной сбор. Раздельная винификация. Выдержка 6 месяцев в дубовых бочках
Аромат:
 Черная и красная смородина, специи, дым
Вкус:
 Спелые фрукты и ягоды с длительным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Красное мясо, птица, твёрдые сыры
Температура сервировки: 16–18 °C

Sauvignon Blanc Reserve Barton&Guestier Совиньон Блан Резерв Бартон Гестье



Кондиция: белое сухое
Регион: South of France
Классификация:
 IGP Côtes de Gascogne
Сорт винограда:
 100% Совиньон Блан
Тип почв: Чёрные сланцы, красные известняки, кремнезёмы
Содержание алкоголя: 12%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации
Аромат:
 Экзотические фрукты, черносмородиновый лист
Вкус:
 Цитрусовый
Гастрономическая сочетаемость:
 Морепродукты, рыба, козий сыр, салаты
Температура сервировки: 10–12 °C

Chardonnay Reserve Barton&Guestier Шардоне Резерв Бартон Гестье



Кондиция: белое сухое
Регион: South of France
Классификация: IGP Pays d'Oc
Сорт винограда: 100% Шардоне
Тип почв: Чёрные сланцы, красные известняки, кремнезёмы
Содержание алкоголя: 13%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации
Аромат:
 Белые фрукты, тропические фрукты, рансио
Вкус:
 Экзотические фрукты, ваниль
Гастрономическая сочетаемость:
 Жареная птица, паста, белое мясо
Температура сервировки: 10–12 °C

Viognier Reserve Barton&Guestier Вионье Резерв Бартон Гестье



Кондичия: белое сухое
Регион: South of France
Классификация: IGP Pays d'Oc
Сорт винограда: 100% Вионье
Тип почв: Чёрные сланцы, красные известняки, кремнезёмы
Содержание алкоголя: 13%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации
Аромат: тона цитрусовых и экзотических фруктов с белой мякотью и оттенками белых цветов
Вкус: интенсивный, фруктовый с гармоничными нотами экзотических фруктов
Гастрономическая сочетаемость: великолепно в качестве аперитива, с белым мясом, рыбой и азиатской кухней
Температура сервировки: 10–12 °C

Cabernet Sauvignon Reserve Barton&Guestier Каберне Совиньон Резерв Бартон Гестье



Кондичия: красное сухое
Регион: South of France
Классификация: IGP Pays d'Oc
Сорт винограда: 100% Каберне Совиньон
Тип почв: Чёрные сланцы, красные известняки, кремнезёмы
Содержание алкоголя: 13,5%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации
Аромат: Слива, черная смородина, рансио
Вкус: Красные фрукты, ваниль
Гастрономическая сочетаемость: Сыр, блюда с томатами, жареное мясо
Температура сервировки: 14–16 °C

Merlot Reserve Barton&Guestier Мерло Резерв Бартон Гестье



Кондичия: красное сухое
Регион: South of France
Классификация: IGP Pays d'Oc
Сорт винограда: 100% Мерло
Тип почв: Чёрные сланцы, красные известняки, кремнезёмы
Содержание алкоголя: 13%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации
Аромат: Красные фрукты, специи, дуб
Вкус: Круглое, эластичное, с хорошими танинами
Гастрономическая сочетаемость: Красное и белое мясо, пицца, паста, острый сыр
Температура сервировки: 14–16 °C

Pinot Noir Reserve Barton&Guestier Пино Нуар Резерв Бартон Гестье



Кондичия: красное сухое
Регион: South of France
Классификация: IGP Ile de Beauté
Сорт винограда: 100% Пино Нуар
Тип почв: Чёрные сланцы, красные известняки, кремнезёмы
Содержание алкоголя: 12%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации
Аромат: Специи, фрукты
Вкус: Пряности
Гастрономическая сочетаемость: Средиземноморская кухня (паэлья, пицца)
Температура сервировки: 14–16 °C



Группа компаний Grands Vins de Gironde была основана в 1991 году, объединив в себе несколько торговых винных компаний и является одной из крупнейших компаний на рынке вин Бордо с оборотом свыше 80 млн евро. 8 компаний и дочерних предприятий, которые входят в Grands Vins de Gironde, были созданы на основе исконных винодельческих компаний данного региона, каждая из которых обладает своими неповторимыми чертами. Grands Vins de Gironde также является владельцем нескольких поместий, занимающих сотни гектаров. Группа компаний Grands Vins de Gironde предлагает широкую гамму качественных вин из каждого апелласьона: простые и коллекционные, молодые и винтажные вина.

Chateau Croix-Mouton Шато Круа Мутон



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: Bordeaux Superieur AOC
Сорт винограда: Мерло: 98%, Каберне Фран: 2%
Тип почв: глинистые аллювиальные почвы
Содержание алкоголя: 14,5%
Особенности технологии: Традиционный метод винификации
Аромат: наполнен яркими цветочными и фруктовыми нотами с доминирующими оттенками спелой вишни и зрелых ягод
Вкус: мягкий, сбалансированный и сочный вкус вина очаровывает ярко выраженными тонами черной смородины, черешни и дикой малины
Гастрономическая сочетаемость: Прекрасно сочетается с белым и красным мясом под соусом
Температура сервировки: 16–18 °C

Chateau La Castillonne Шато Кастильон



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Bordeaux
Сорт винограда: Каберне Совиньон
Тип почв: Галечные, известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 12%
Особенности технологии: Традиционный метод винификации
Аромат: Черная и красная смородина, пряности
Вкус: Сочный, с преобладанием тонов красных ягод и табака
Гастрономическая сочетаемость: Красное мясо, птица
Температура сервировки: 16–18 °C

Chateau La Cave Du Roc Шато Ля Кав дю Рок



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Bordeaux
Сорт винограда: Мерло 40%, Каберне Совиньон 40%, Каберне Фран 20%
Тип почв: Галечные, известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 12,5%
Особенности технологии: Традиционный метод винификации
Аромат: Ежевика, черная вишня, табак, фиалка
Вкус: Сложный и приятный с нотками ежевики, кедра, вишни
Гастрономическая сочетаемость: Красное мясо, птица, мясо на гриле
Температура сервировки: 16–18 °C

Chateau Tour de Miot Шато Тур де Миот



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Bordeaux
Сорт винограда: Мерло 90%, Каберне Совиньон 10%
Тип почв: Известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 12,5%
Аромат:
 Ваниль, смородина, сливовый джем, специи
Вкус:
 Спелые фрукты и ягоды с длительным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Красное мясо, птица, твёрдые сыры
Температура сервировки: 16–18 °C

Chateau Floreal Laguens Шато Флорал Лагюн



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация:
 AOC Bordeaux Superieur
Сорт винограда:
 Мерло 53%, Каберне Совиньон 27%, Каберне Фран 23%
Тип почв: Известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 13,5%
Аромат:
 Лесные ягоды, ваниль, спелая слива, изюм
Вкус:
 Деликатный, с нотками земляники и терпковатым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Мясо на гриле, баранина, твёрдые сыры
Температура сервировки: 16–18 °C

Chateau Peyredon Lagravette Шато Пюредон Лаграветт



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Haut Medoc
Сорт винограда:
 Каберне Совиньон 60%, Мерло 40%
Тип почв: Известковые
Содержание алкоголя: 13,0%
Аромат:
 Смородина, вишнёвый джем, чёрный шоколад
Вкус:
 Деликатный, с нотками джема и терпковатым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Мясные блюда, стейк из говядины, выдержанные сыры
Температура сервировки: 16–18 °C

Chateau Fleur de Lisse Шато Флёр де Лисс



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Saint-Emilion
Сорт винограда:
 Каберне Совиньон 70%, Мерло 30%
Тип почв: Известковые
Содержание алкоголя: 12,0%
Аромат:
 Сливовое варенье, черника, смородина
Вкус:
 Деликатный, с нотками смородины и черники
Гастрономическая сочетаемость:
 Мясные блюда, стейк из говядины, сыры с плесенью
Температура сервировки: 16–18 °C

Chantecaille Bordeaux Blanc Шантекайе Бордо Блан



Кондиция: белое сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Bordeaux
Сорт винограда: Совиньон Блан
Тип почв: Галечные, известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 12%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации
Аромат:
 Цитрусовые, личи, манго
Вкус:
 Фруктовый, с легкой горчинкой помело
Гастрономическая сочетаемость:
 Рыба на гриле, средиземноморские креветки, морепродукты
Температура сервировки: 10–12 °C

Chantecaille Bordeaux Rouge Шантекайе Бордо Руж



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Bordeaux
Сорт винограда:
 Мерло, Каберне Совиньон
Тип почв: Галечные, известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 12%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации
Аромат:
 Вишня, спелая слива, малина, смородина
Вкус:
 Сложный, с преобладанием тонов восточных специй, табака и ванили
Гастрономическая сочетаемость:
 Мясные блюда, старые сыры
Температура сервировки: 16–18 °C

Chantecaille Medoc Шантекайе Медок



Кондиция: красное сухое
Регион: Бордо
Классификация: AOC Medoc
Сорт винограда:
 Мерло, Каберне Совиньон
Тип почв: Галечные, известковые и глинисто-известковые почвы
Содержание алкоголя: 12%
Особенности технологии:
 Традиционный метод винификации
Аромат:
 Бальзамический с оттенком красных ягод
Вкус:
 Хороший баланс, вишневое послевкусие
Гастрономическая сочетаемость:
 Сыры, мясо на гриле, дичь
Температура сервировки: 16–18 °C



GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE

Des hommes, Les Terroirs, une passion

Группа компаний Les Grands Chais de France (GCF) основана в 1979 году в Петерсбахе Джозефом Хэлфришем/ Joseph Helfrich в самом сердце парка Vosges du Nord. На сегодняшний день компания является крупнейшим экспортером вин из Франции, которые продаются более, чем в 250 странах мира. В ассортименте компании представлены практически все винодельческие регионы Франции, за исключением Шампани.

Компания стремится делать вино для людей, а не для профессиональных дегустаторов, поэтому основной миссией компании является производство вина высочайшего качества для массового потребителя, подкрепляемая жестким контролем качества. На сегодняшний момент группа является одним из самых значимых концернов на мировом алкогольном рынке, и включает в себя собственные предприятия в основных винодельческих регионах Франции: Бордо, Эльзас, Божоле, Луара.



Riesling Laugel Рислинг Лаужель



Кондиция: белое сухое
Регион: Эльзас
Классификация: AOC Alsace
Сорт винограда: Рислинг
Содержание алкоголя: 12%
Аромат:
 Персик, белые цветы
Вкус:
 Освежающий, с длительным фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Рыба, морепродукты
Температура сервировки: 10–12 °C

Gewurztraminer Laugel Гевюрцтраминер Лаужель



Кондиция: белое сухое
Регион: Эльзас
Классификация: AOC Alsace
Сорт винограда: Гевюрцтраминер
Содержание алкоголя: 12%
Аромат:
 Чайная роза, личи
Вкус:
 Освежающий, пряный
Гастрономическая сочетаемость:
 Восточная кухня, рыба, морепродукты
Температура сервировки: 10–12 °C

CHÂTEAU DE GOULAINÉ



Винодельня Chateau de Goulaine, расположенная в 17 км на юго-запад от Нанта, в коммуне Haute-Goulaine, классифицируется как исторический памятник и считается старейшей из существующих в мире! Сегодня Chateau de Goulaine входит в «ТОП-10 самых старых брендов мира, существующих по сегодня»!

Сегодня семья Гулен, владеющая всей этой землей почти тысячу лет, может гордиться тем, что она является одной из самых древних в мире фамилий, занимающихся производством вина. Замок был основан еще до тысячного года нашей эры, но большая часть здания была построена в конце XV века. В 1788 году Маркиз де Гулен был вынужден продать замок со всеми его виноградниками и винодельней некоему голландскому банкиру. Семья Гулен восстановила свой контроль над замком только в 1858 году.

Особый интерес в Chateau de Goulaine представляет архитектурное оформление замка. Приемные залы в верхних этажах замка украшены с невероятной роскошью, несомненно, уникальной в долине Луары. В замке находится знаменитый «дом тропических бабочек». В огромной оранжерее тысячи великолепных тропических бабочек свободно летают вокруг посетителей в окружении редких растений. Особого внимания заслуживает уникальный сводчатый погреб, построенный более тысячи лет назад.

Корни и история семьи Гулен являются неотделимой частью легенды долины Луары, ее замков и ее вин. Во Франции говорят, что вина Marquis de Goulaine являются отражением стиля, истории и наследия одной из самых благородных французских фамилий. Сегодня Робер, Маркиз Гулен XXI, продолжает эту традицию. Он лично контролирует производство вина на всех его этапах, от отбора виноградных лоз и их посадки до сбора урожая и бутелирования вина.

Cabernet d'Anjou Marquis de Goulaine Каберне д'Анжу Марки де Гулен



Кондиция: розовое сухое

Регион: долина Луары

Классификация:
AOC Cabernet d'Anjou

Сорт винограда: Каберне Совиньон,
Каберне Фран

Содержание алкоголя: 10,5%

Особенности технологии:
Традиционный метод
винификации

Аромат:
Красные ягоды и фрукты

Вкус:
Сбалансированное, с хорошей
кислотностью

Гастрономическая сочетаемость:
Салаты, мясо, птица

Температура сервировки: 10–12 °C

Rose d'Anjou Marquis de Goulaine Розе д'Анжу Марки де Гулен



Кондиция: розовое сухое

Регион: долина Луары

Классификация: AOC Rosé d'Anjou

Сорт винограда: Каберне Фран,
Гаме, Гролло

Содержание алкоголя: 11%

Особенности технологии:
Традиционный метод
винификации

Аромат:
Сладкие спелые ягоды
(малина, клубника, земляника)

Вкус:
Сладкие ягоды

Гастрономическая сочетаемость:
Салаты, пряная пища, десерты

Температура сервировки: 10–12 °C



Семейный дом «Кастель» основан в 1949 году и сегодня является одним из мировых лидеров в продаже напитков (вода, вино, пиво и газированные напитки). Благодаря упорной кропотливой работе за 50 лет существования Винный дом «Кастель» превратился в мирового лидера производства и продаж французских вин. Винный дом «Кастель» сегодня — это 800 га собственных виноградников во Франции, 12 замком в Бордо и один в Кот де Провансе; 1200 га виноградников в Марокко; 6 центров вторичного виноделия и бутилирования вина, 4 из которых находятся в регионах производства. Ежегодное производство вина составляет 420 миллионов бутылок, половина которых относится к категории АОС, а оборот составляет 725 миллионов евро.

Baron de Lirondeau Барон де Лирондо



Уже более сорока лет на винном рынке Франции остаются популярными столовые вина с именем «Baron de Lirondeau». Своей популярностью эти вина обязаны свежему фруктовому аромату и тонкому легкому вкусу, при относительно невысокой цене на вино. На сегодняшний день выпускаются шесть видов вина «Baron de Lirondeau» – красное сухое, полусухое и полусладкое; и белое сухое, полусухое и полусладкое.

Барон де Лирондо красное

Столовое вино высокого качества. В отличие от прочих столовых вин, производится из 4-х известных сортов винограда французского происхождения. Кариньян дает вину структуру и густоту, Гренаш – мягкость, Мерло – фруктовый букет, а Каберне-Совиньон – легкую терпкость. Прекрасное вино для сопровождения мясных блюд и закусок.

Температура сервировки: 10–12 °С.

Барон де Лирондо белое

Столовое вино высокого качества. Изготавливается из нескольких сортов винограда, выращенных во Франции. Основу купажа составляет виноград сорта Совиньон, что делает белые вина «Барон де Лирондо» прекрасным аперитивом и гармоничным сопровождением рыбных блюд.

Температура сервировки: 16–18 °С.

Италия



Santa Margherita

Компания «Santa Margherita» (Санта Маргарита) была создана в 30-х годах XX века известным итальянским бизнесменом Гаэтано Мардзотто (Gaetano Marzotto). Логотип компании и торговой марки «Santa Margherita» – стилизованная диаграмма восхитительной загородной резиденции Villa Marzotto (Вилла Мардзотто), построенной около 1540 года. Сегодня компания «Santa Margherita» – это целая группа компаний, объединённых под маркой «Santa Margherita Wine Group»: предприятия расположены в различных винодельческих регионах Италии. В 2008 г. торговый оборот компании составил около 83 млн. Евро, а количество произведённого вина достигло 16,5 млн. бутылок в год, из которых около 60% поставляется на экспорт. «Santa Margherita» – один из лидеров на винном рынке Италии, занимает 3 место по объёму среди частных/семейных винодельческих компаний (источник – «Il Mondo» - Апрель 2008). Согласно данным издания «The Wine & Spirits Magazine», компания «Santa Margherita» – бренд №1 среди импортных брендов на американском (США) ресторанном рынке в течение 13 лет.

Pinot Grigio DOC Santa Margherita Пино Гриджио DOC Санта Маргарита



Кондиция: белое сухое
Регион: Трентино-Альто-Адидже
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда: Пино Гриджио
Тип почв:
Преимущественно аллювиальные
Содержание алкоголя: 12%
Особенности технологии: Без ЯМБ
Аромат:
Белое яблоко, дюшес
Вкус:
Тонкий, с фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
Аперитив, морепродукты, блюда из рыбы, белое мясо, фруктовое суфле
Температура сервировки: 10–12 °C

Chianti Classico DOCG Santa Margherita Кьянти Классико DOCG Санта Маргарита



Кондиция: красное сухое
Регион: Тоскана
Классификация: D.O.C.G.
Сорт винограда: Санджовезе
Тип почв: Известняк
Содержание алкоголя: 13,5%
Особенности технологии:
 12 месяцев в бочках из словенского дуба
Аромат:
 Смородина, пряности, шоколад
Вкус:
 Деликатный, с тонами ванили и черных ягод
Гастрономическая сочетаемость:
 Барбекю, дичь, зрелые сыры
Температура сервировки: 18–20 °C

Ripasso Valpolicella DOC Santa Margherita Рипассо Вальполичелла DOC Санта Маргарита



Кондиция: красное сухое
Регион: Вальполичелла (долина Илласи)
Классификация: D.O.C. Superiore
Сорт винограда:
 Корвина 40%, Корвиноне 40%, Рондинелла 20%
Содержание алкоголя: 14,0%
Аромат:
 Смородиновый джем, восточные специи, изюм, чернослив
Вкус:
 Сложный, с ягодной доминантой и черносливовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Паста, острые сыры, дичь
Температура сервировки: 14–16 °C

Vermentino Maremma Toscana DOC Sassoregale Верментино Маремма DOC Сассорегаль



Кондиция: белое сухое
Регион: Тоскана (Маремма)
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда: Верментино
Содержание алкоголя: 13,5%
Аромат:
 преобладают свежие нотки груши, яблока, а также томные оттенки персика. Изящные цветочные акценты дополняют гармоничный букет
Вкус:
 Мягкий и щедрый вкус вина раскрывается динамичным аккордом спелых фруктовых оттенков, в котором ощущаются сбалансированная кислотность и освежающие нотки яблока
Гастрономическая сочетаемость:
 превосходно подходит в качестве аперитива, а также отлично сочетается с пастой и блюдами из рыбы
Температура сервировки: 8–10 °C

Merlot Maremma Toscana DOC Sassoregale Мерло Маремма DOC Сассорегаль



Кондиция: красное сухое
Регион: Тоскана (Маремма)
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда: Мерло
Тип почв:
 Илистые, с фрагментами аллювиальных
Содержание алкоголя: 13,5%
Особенности технологии:
 6-9 месяцев в дубовых бочках, 6-7 месяцев в бутылках
Аромат:
 Свежие красные фрукты, пряности
Вкус:
 Сбалансированный, с длительными фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Барбекю, острые сыры
Температура сервировки: 16–18 °C

Syrath Maremma Toscana DOC Sassoregale Сира Маремма DOC Сассорегаль



Кондиция: красное сухое
Регион: Тоскана (Маремма)
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда: Сира
Тип почв:
 Илистые, с фрагментами
 аллювиальных
Содержание алкоголя: 13,5%
Особенности технологии:
 6-9 месяцев в дубовых бочках,
 6-7 месяцев в бутылках
Аромат:
 Специи, табак, влажная земля
Вкус:
 Сбалансированный, с длительным
 ягодным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Мясо на гриле, выдержанные
 сыры, дичь, жаркое
Температура сервировки: 16–18 °C

Sangiovese Maremma Toscana DOC Sassoregale Санджовезе Маремма DOC Сассорегаль



Кондиция: красное сухое
Регион: Тоскана (Маремма)
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда: Санджовезе
Тип почв:
 Илистые, с фрагментами
 аллювиальных
Содержание алкоголя: 13%
Особенности технологии:
 6-9 месяцев в дубовых бочках,
 6-7 месяцев в бутылках
Аромат:
 Спелая вишня, шоколад, специи
Вкус:
 Полнотелое, с длительным ягодным
 послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Тосканский традиционный сыр,
 мясо на гриле, овощи на гриле
Температура сервировки: 16–18 °C

Pinot Grigio DOC Torresella Пино Гриджио Торреселла



Кондиция: белое сухое
Регион: Венето
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда: Пино Гриджио
Содержание алкоголя: 12%
Аромат:
 Белые луговые цветы, барбарис
Вкус:
 Освежающий, с выраженной
 кислотностью
Гастрономическая сочетаемость:
 Морепродукты, нежное мясо
Температура сервировки: 10–12 °C

Pinot Grigio Rose IGT Torresella Пино Гриджио Розе Торреселла



Кондиция: розовое сухое
Регион: Венето
Классификация: I.G.T.
Сорт винограда: Пино Гриджио
Содержание алкоголя: 12%
Аромат:
 Барбарис, дюшес, тропические
 фрукты
Вкус:
 Полный, с выраженной
 кислотностью
Гастрономическая сочетаемость:
 Аперетив, белое мясо,
 морепродукты
Температура сервировки: 10–12 °C



История Винного дома «Casa Girelli» началась в конце XIX века, когда отставной военный Джованни Гирелли приобрел маленький виноградник в окрестностях деревушки Боргетто на холмах южного Трентино у подножия Альп. К 1924 году спрос на вина Джованни вырос настолько, что ему пришлось построить новый винзавод, который фактически был одним из первых крупных винзаводов Италии.

Во время Второй Мировой войны завод был полностью разрушен, и в 1945 году Джованни Гирелли построил новый высокотехнологический завод, который и по сей день является главным заводом Дома «Casa Girelli». В 1952 году управление компанией перешло к сыну Джованни, Гирелли Ренато, который заложил необходимый фундамент для становления Винного дома «Casa Girelli» как компании, ориентированной на экспорт вина.

Ripasso Valpolicella DOC Villalta Рипассо Вальполичелла DOC Вилмальята



Кондиция: красное сухое

Регион: Венето

Классификация: D.O.C.

Сорт винограда:

Корвина, Рондинелла, Молинара

Тип почв: Известняк

Содержание алкоголя: 13,5%

Особенности технологии:

12 месяцев в бочках из словенского дуба

Аромат:

Сливовый джем, черный шоколад, изюм, мокрый табак

Вкус:

Сложный, с ягодной доминантой

Гастрономическая сочетаемость:

Дичь, спина оленя, жаркое, запеченое мясо

Температура сервировки: 18–20 °C

Soave DOC Villalta Соаве DOC Вилмальята



Кондиция: белое сухое

Регион: Венето

Классификация: D.O.C.

Сорт винограда:

Гарганега, Требьяно

Тип почв: Известняк

Содержание алкоголя: 12,5%

Аромат:

Цитрусовые, белые луговые цветы

Вкус:

Полный, с выраженной кислотностью

Гастрономическая сочетаемость:

Свежие салаты, морепродукты, сырная пицца

Температура сервировки: 10–12 °C

Valpolicella DOC Villalta Вальполичелла DOC Вилмальята



Кондиция: красное сухое

Регион: Венето

Классификация: D.O.C.

Сорт винограда:

Корвина, Молинара, Рондинелла

Тип почв: Известняк

Содержание алкоголя: 11,5%

Аромат:

Ягодные джем, специи

Вкус:

Сложный, с ягодной доминантой

Гастрономическая сочетаемость:

Паста, острые сыры, дичь

Температура сервировки: 18–20 °C



PASQUA

A FAMILY PASSION

Вино – это плод страсти и динамичности всей семьи, три поколения которой выращивают отличный виноград, способный давать отменные вина, являющиеся воплощением лучших винодельческих территорий Италии. Семья, история, традиция, территория, бережное отношение к окружающей среде – вот основополагающие ценности винодельни Паска. Винодельня Паска – это также Семья, которая признает и бережет значимость опыта и традиций, давая при этом возможность новым поколениям проявить инновационные способности.

Этот процесс инноваций применяется во всех подразделениях предприятия, от производства до сбыта, для установления с каждым клиентом отношений, базирующихся на взаимном доверии, а также для гарантирования постоянных инвестиций в производственные структуры, исследования и образование на предприятии. Целью является повышение ценности территории и ее вин, что достигается благодаря деятельности в условиях всецелого уважения к окружающей среде, неся полную социальную ответственность.

Chianti DOCG Pasqua Кьянти DOCG Паскуа



Кондиция: красное сухое

Регион: Тоскана

Классификация: D.O.C.G.

Сорт винограда: Санджовезе

Содержание алкоголя: 12,5%

Аромат:

фруктовый с оттенками спелых красных ягод, пряностей и утонченными оттенками фиалок

Вкус:

деликатный, с тонами ванили и черных ягод

Гастрономическая сочетаемость:

прекрасно подходит к мясным блюдам, пицце, пасте

Температура сервировки: 18–20 °C

Pinot Grigio delle Venezie IGT Pasqua Пино Гриджио делле Венецие IGT Паскуа



Кондиция: белое сухое

Регион: Венето

Классификация: I.G.T.

Сорт винограда: Пино Гриджио

Содержание алкоголя: 12,0%

Аромат:

наполнен тонами цитрусовых и нежных цветов

Вкус:

приятное вино с освежающими фруктовыми нотами груши и белого абрикоса во вкусе. Округлое, хорошо сбалансированное

Гастрономическая сочетаемость:

хорошо сочетается с легкими закусками, макаронами, ризотто, рыбой, морепродуктами

Температура сервировки: 8–10 °C

Sangiovese di Puglia IGT Pasqua Санджовезе ди Пулья IGT Паскуа



Кондиция: красное сухое

Регион: Пулья

Классификация: I.G.T.

Сорт винограда: Санджовезе

Содержание алкоголя: 12,0%

Аромат:

наполнен оттенками черной смородины, вишни и черники

Вкус:

обладает округлым фруктовым вкусом с элегантной структурой и продолжительным послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:

хорошо сочетается с блюдами средиземноморской кухни, красным мясом, пастой

Температура сервировки: 16–18 °C



MEZZACORONA

Меццокорона – живописная долина, лежащая у подножия величественных итальянских Доломитовых Альп. Горные альпийские вершины чередуются с равнинами и природными террасами, пригодными для возделывания винограда. Виноградники долины с характерной для региона беседочной подвязкой, начинаются у озера Гарда и устремляются в предгорья возвышающихся более чем на 3000 метров Доломитов.

Mezzacorona S.C.A. является материнской компанией Gruppo Mezzacorona. Основанная в 1904 году и ставшая первой итальянской ассоциацией производителей вина, Mezzacorona до сих пор является одной из наиболее динамичных и современных итальянских винодельческих компаний. Вся продукция компании изготавливается из винограда, поступающего с виноградников, находящихся в собственности компании.

Mezzacorona является ярким примером современного итальянского виноделия, основанного на многолетних традициях. Виноградники, винные погреба, передовые технологии виноделия и качества объединились с опытом фермеров, агрономов и энологов, чтобы дать жизнь элегантным винам с сильным характером, которые отражают подлинные ароматы Трентино.

Pinot Grigio Trentino DOC Mezzacorona Пино Гриджио Трентино DOC Меццакорона



Кондиция: белое сухое

Регион: Трентино

Классификация: D.O.C.

Сорт винограда:

Пино Гриджио 100%

Содержание алкоголя: 12,5%

Вкусовые качества:

Вино легкого соломенного цвета с тонким зеленоватым оттенком. Букет свежий и интенсивный с яркими тонами зеленого яблока и цитрусовых

Гастрономическая сочетаемость:

Гастрономические сочетания:
Прекрасно подчеркнет вкус холодных мясных закусок и морепродуктов. Идеально как самостоятельный аперитив

Температура сервировки: 10–12 °C

Mezzacorona.
Ha il Trentino dentro.

Moscato Giallo Trentino DOC Mezzacorona Москато Гьялло Трентино DOC Меццакорона



Кондиция: белое полусладкое
Регион: Доломити
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда: Мускат 100%
Содержание алкоголя: 11%
Вкусовые качества:
 Вино легкого соломенного цвета с тонким зеленоватым оттенком. Буquet интенсивный с яркими тонами дюшеса, пряностей и персика
Гастрономическая сочетаемость:
 Прекрасно подчеркнет вкус морепродуктов и фруктовых салатов. Идеально как самостоятельный аперитив
Температура сервировки: 8–10 °C

Gewurztraminer DOC Mezzacorona Гевюрцтраминер DOC Меццакорона



Кондиция: белое полусухое
Регион: Трентино-Альто-Адидже
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда:
 Гевюрцтраминер 100%
Содержание алкоголя: 13%
Аромат:
 Крыжовник, дюшес, полевые цветы, цитрусовые
Вкус:
 Лёгкий, сбалансированный с приятным фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Морепродукты, молодые сыры, лёгкие салаты
Температура сервировки: 8–10 °C

Pinot Nero IGT Mezzacorona Пино Неро Меццакорона



Кондиция: красное полусухое
Регион: Трентино-Альто-Адидже
Классификация: I.G.T.
Сорт винограда: Пино Неро
Содержание алкоголя: 13%
Аромат:
 Ежевика, смородина, спелая вишня
Вкус:
 Лёгкий, сбалансированный с приятным ягодным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Птица на гриле, мясные закуски, баранина
Температура сервировки: 16–18 °C

Teroldego Rotaliano DOC Mezzacorona Терольдего Роталиано DOC Меццакорона



Кондиция: красное полусухое
Регион: Трентино-Альто-Адидже
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда: Терольдего
Содержание алкоголя: 13%
Особенности технологии:
 Выдерживается в бочках из французского дуба в течение 12 месяцев, затем выдерживается в бутылках в течение 12 месяцев
Аромат:
 Смородиновый джем, чернослив, чёрный шоколад, лесные ягоды
Вкус:
 Насыщенный, мощный, с продолжительным фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Мясо на гриле, стейки, овощи на гриле
Температура сервировки: 16–18 °C

Feudo Arancio Riserva Феудо Аранчио Ризерва



Кондиция: красное полусухое
Регион: Сицилия
Классификация: I.G.T.
Сорт винограда: Неро д'Авола
Содержание алкоголя: 13,5%
Аромат:
 Ваниль, вишнёвый джем, смородина
Вкус:
 Деликатный, сбалансированный с приятным фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Мясные блюда, выдержанные сыры, овощи на гриле
Температура сервировки: 16–18 °C

Nero d'Avola Sicilia DOC Stemmari Неро д'Авола DOC Стеммари



Кондиция: красное полусухое
Регион: Сицилия
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда:
 Неро д'Авола 100%
Содержание алкоголя: 13,5%
Вкусовые качества:
 Вино обладает устойчивым запахом смородины и клубники, на вкус мягкое и бархатистое
Гастрономическая сочетаемость:
 Прекрасное дополнение к ризотто, красному мясу и баранине
Температура сервировки: 16–18 °C

Pinot Grigio Sicilia DOC Stemmari Пино Гриджио DOC Стеммари

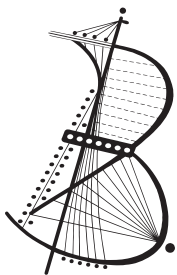


Кондиция: белое полусухое
Регион: Сицилия
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда:
 Пино Гриджио 100%
Содержание алкоголя: 13,0%
Вкусовые качества:
 Вино легкого соломенного цвета с тонким зеленоватым оттенком. Буquet свежий и интенсивный с яркими тонами зеленого яблока и цитрусовых
Гастрономическая сочетаемость:
 Прекрасно подчеркнет вкус холодных мясных закусок и морепродуктов. Идеально как самостоятельный аперитив
Температура сервировки: 10–12 °C

Moscato Terre Siciliane IGT Stemmari Мускат IGT Стеммари



Кондиция: белое полусладкое
Регион: Сицилия
Классификация: I.G.T.
Сорт винограда:
 Мускат 100%
Содержание алкоголя: 8,5%
Вкусовые качества:
 Вино нежного соломенного цвета. Буquet свежий и легкий с яркими нотами спелых цитрусовых
Гастрономическая сочетаемость:
 Свежий, чуть сладковатый вкус вина прекрасно подчеркнет вкус свежих фруктов, легких салатов, десертов и нежных сыров. Идеально как самостоятельный аперитив
Температура сервировки: 10–12 °C



BUGLIONI

К северу от Вероны, на землях с богатой историей, о которой свидетельствуют как древнеримские артефакты, так и аристократические виллы эпохи Просвещения, находится знаменитая винодельческая область Вальполичелла. Именно там Альфредо Буглиони, после многих лет работы в индустрии моды, нашел свое новое вдохновение и начал выпускать вино.

Винодельческое хозяйство Buglioni было основано в 1993 году, когда владелец одежды марки Mad's решил поселиться в сельской местности и выбрал Вальполичеллу. Поначалу вино делали для себя, но виноделие так захватило Альфредо Буглиони, что он решил открыть серьезный проект. С 2001 года вином занимается сын Мариано, который к тому же является успешным ресторатором. «Наша цель – выпускать вино, которое отличается от других не только качеством, но и своей индивидуальностью, идущей от знания наших земель, от уважения характеристик территории и местных традиций», – как-то отметил Альфредо Буглиони. Сегодня хозяйство известно винами разных стилей, от знаменитых Амароне и Вальполичеллы до непривычного игристого из сорта Молинара. При этом отличный баланс и структура характеризуют все вина Buglioni.

Buglioni Il Disperato Bianco delle Venezie Буглиони Иль Дисперато Бьянко делле Венецие



Кондиция: белое сухое

Регион: Венето, Италия

Классификация: I.G.T.

Сорт винограда:
100% Гарганега

Содержание алкоголя: 12,5%

Аромат:

яркий насыщенный аромат с нотками цветов и тропических фруктов – ананаса и манго

Вкус:

проявляет хорошую кислотность, приятно мягкое, хорошо структурированное и сбалансированное

Гастрономическая сочетаемость:

идеально в качестве аперитива, также великолепно сочетается с легкими закусками из мяса и рыбы, карпаччо, легкими и ароматными первыми блюдами, рыбой и белым мясом, приготовленными на гриле

Температура сервировки: 5–8 °C





Компания «Fratelli Martini Secondo Luigi» является одним из крупнейших семейных винодельческих предприятий Италии. Она была основана в 1947 году братьями Секондо и Луиджи Мартини. С тех пор компания находится в состоянии непрерывного развития, опираясь в своей деятельности на такие основополагающие принципы: смелые инновации и многолетние традиции. Самые современные технологии и винодельческие методики сочетаются с отборным сырьем, выращиваемым в Пьемонте и приобретаемым у кооперативов в других регионах, что позволяет получить продукцию высочайшего качества. Сегодня предприятием руководят сыновья братьев Мартини – Джанни и Пьеро.

Вина компании «Fratelli Martini Secondo Luigi» представлены более чем в 60 странах мира и удостоены множества престижных международных наград.

Chianti Savella DOCG Кьянти Савелла DOCG



Кондиция: красное сухое

Регион: Тоскана, Chianti D.O.C.G.

Сорт винограда: Санджовезе

Содержание алкоголя: 12,0%

Аромат:

шоколад, черная смородина,
восточные пряности, ваниль

Вкус:

мощный, с длительным пряным
послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:

барбекю, дичь, зрелые сыры,
блюда из баранины

Температура сервировки: 16–18 °C

Soave Costa Savella DOC Соаве Коста Савелла DOC



Кондиция: белое сухое

Регион: Венето, Soave D.O.C.

Сорт винограда:

Гарганега, Требьяно

Содержание алкоголя: 11,5%

Аромат:

цитрусовые, дюшес, абрикос,
зелёное яблоко

Вкус:

деликатный, с длительным
фруктовым послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:

лёгкие салаты, молодые сыры,
морепродукты

Температура сервировки: 8–10 °C

Gavi Costa Savella DOCG Гави Коста Савелла DOCG



Кондиция: белое сухое

Регион: Пьемонт, Gavi D.O.C.G.

Сорт винограда: Кортезе

Содержание алкоголя: 11,5%

Аромат:

крыжовник, зелёное яблоко,
персик, белые ягоды, луговые
цветы

Вкус:

освежающий, сбалансированный,
с длительным минеральным
послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:

морепродукты, блюда из рыбы,
аперитив

Температура сервировки: 8–10 °C

Pinot Grigio Savella IGT Пино Гриджио Савелла IGT



Кондиция: белое сухое
Регион: Венето I.G.T.
Сорт винограда: Пино Гриджио
Содержание алкоголя: 11,5%
Аромат:
 спелая груша, крыжовник, смородина, цитрусовые
Вкус:
 деликатный, с освежающим цитрусовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 рыба на гриле, устрицы, блюда из белого мяса
Температура сервировки: 10–12 °C

Bianco Savella Бьянко Савелла



Кондиция: белое сухое
Сорт винограда:
 европейские сорта винограда
Содержание алкоголя: 10,5%
Аромат:
 зеленое яблоко, цитрусовые, весенние цветы
Вкус:
 деликатный, с освежающим фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 рыбные блюда, легкие салаты, птица
Температура сервировки: 8–10 °C

Rosso Savella Россо Савелла



Кондиция: красное сухое
Сорт винограда:
 европейские сорта винограда
Содержание алкоголя: 10,5%
Аромат:
 лесные ягоды, спелая слива, вишня
Вкус:
 деликатный, с согревающим ягодным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 мясные блюда, твердые сыры, птица на гриле
Температура сервировки: 16–18 °C

Испания



B O D E G A S
Faustino

Bodegas Faustino находится в Риохе и принадлежит семье Фаустино Мартинец. Хозяйство было основано в 1861 году. В настоящий момент уже четвертое поколение семьи занимается виноделием. Семье принадлежит 700 га виноградников в Риохе Алавеса, где благодаря климату и известково-глинистым почвам ежегодно удается собирать хорошие урожаи и производить из них вина высочайшего качества. Процесс производства гармонично сочетает в себе традиции, проверенные временем, и инновационные технологии. Вина Bodegas Faustino пользуются высокой репутацией не только в самой Испании, но и экспортируются во многие страны мира.

Вина Faustino отличаются не только высочайшим уровнем качества, но и стильным запоминающимся дизайном бутылки. Этикетки украшены репродукциями картин Рембрандта и Веласкеса. Они не имеют прямого отношения к Faustino, основателю предприятия, а являются творением дизайнера фирмы, который был большим поклонником искусства. Необычна также маркировка на бутылках: Faustino I – для категории Гранд Резерва, Faustino V – для категории Резерва и Faustino VII – для вина без длительной выдержки в бочке.

Faustino VII Фаустино VII



Кондиция: красное сухое

Регион: Риоха, Испания

Классификация: D.O.C.

Сорт винограда: 100% Темпранильо

Содержание алкоголя: 13,0%

Аромат: обладает богатым, гармоничным вкусом с нотами фруктового джема и винили, нюансами пряностей и специй

Вкус: элегантный, приятный, с фруктовыми оттенками, сбалансированной кислотностью и продолжительным послевкусием

Гастрономическая сочетаемость: прекрасно сочетается с разнообразными блюдами из свинины и говядины, а также зрелыми сырами

Температура сервировки: 16–18 °C

Faustino Crianza Фаустино Крианца



Кондиция: красное сухое
Регион: Риоха, Испания
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда: 100% Темпранильо
Содержание алкоголя: 13,5%
Аромат: насыщенный, щедрый,
 с тонами вишни, сливы и ежевики
Вкус: округлый, хорошо
 структурированный, с бархатистой
 текстурой, нотками вишни, ванили
 и пряностей, которые сочетаются
 с нюансами темного шоколада.
 Послевкусие долгое и приятное
Гастрономическая сочетаемость:
 составляет отличную компанию
 омлетам, тушеным блюдам и при-
 готовленным на гриле, жареному
 мясу, грибам и сырам
Температура сервировки: 14–16 °C

El Niño de Campillo Эль Ниньё де Кампильо



Кондиция: красное сухое
Регион: Риоха, Испания
Классификация: D.O.C.
Сорт винограда:
 90% Темпранильо, 10% Грасиано
Содержание алкоголя: 13,5%
Аромат: свежий, щедрый аромат
 вина наполнен нотами красных
 фруктов, свежей сладкой выпечки
 и ванили
Вкус: юное, свежее, хорошо
 сбалансированное вино с
 восхитительными нотами спелых
 сочных фруктов в комплексном
 вкусе. Послевкусие приятное,
 элегантное
Гастрономическая сочетаемость:
 хорошо сочетается с жареными
 грибами, красным мясом, свиной
 вырезкой, запеченной с луком и
 сыром
Температура сервировки: 14–16 °C





MARQUÉS DE MURRIETA

RIOJA DESDE 1852

Основателем Дома «Marques de Murrieta» (Маркиз де Муррьета) был Лусиано Муррьета, Маркиз де Муррьета, который является родоначальником современного виноделия в Риохе. В 1852 году после службы Лусиано Муррьета в испанской армии, ему было подарено поместье «от благодарного короля верному офицеру» на юго-востоке Лограно, где он в 1872 году разбил виноградник вокруг центральной части поместья. Благодаря новым технологиям, которые были применены им для производства вин и, которые были позаимствованы у производителей из Бордо, его вина стали популярны не только в Испании, но и во всем мире. Вина Дома «Маркиз де Муррьета» были признаны даже во Франции. Поставляемое ко двору короля Испании Castillo Ygay входит в число «10 Великих Испанских Вин», а само поместье Bodegas Marques de Murrieta, как знаменитый производитель, – в «12 Великих Испанских Винных Погребов».

Marqués de Murrieta Reserva Маркес де Муриетта Ризерва



Кондиция: красное сухое

Регион: Риоха, Испания

Классификация: D.O.C.

Сорт винограда:

Темпранильо – 85%, Гарнача – 8%
Мазуэло – 6%, Грациано – 1%

Содержание алкоголя: 14,0%

Аромат: соблазнительный, яркий, богатый аромат демонстрирует свежие ноты красных фруктов, нюансы дыма и пряностей

Вкус: свежий, насыщенный, округлый и хорошо сбалансированный вкус привлекает мягкими танинами, нотами темной вишни и красных фруктов, нюансами дуба и легкими оттенками пряностей

Гастрономическая сочетаемость: великолепно сочетается с красным мясом, ветчиной, рыбой-гриль, блюдами с соусами

Температура сервировки: 16–18 °C





Глория Коллелл, винодел и создательница бренда «Mia», совместно с компанией «Freixenet», представила миру новую линейку удивительных ароматизированных напитков на основе вина – «Mia Barcelona». Освежающие и лёгкие напитки «Mia Barcelona» – это идеальное сочетание многовековых испанских традиций виноделия и инноваций.

Mia Cola Libre Orange Миа Кола Либра Оранж



Кондиция: белое сладкое

Регион:

Кастилия-Ла-Манча, Испания

Сорт винограда: Макабео

Содержание алкоголя: 7,5%

Особенности технологии:

изготавливается на основе вина с добавлением натуральных ароматизаторов

Аромат:

насыщенный аромат с нотками колы и спелых фруктов

Вкус:

лёгкий, освежающий, с нотками колы, грейпфрута и ягод, с приятным игристым послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:

аперитив, десерты, фрукты

Температура сервировки: 4–6 °С

Mia Daiquiri Strawberry Lemon Миа Дайкири Клубника Лимон



Кондиция: розовое сладкое

Регион:

Кастилия-Ла-Манча, Испания

Сорт винограда: Темпранильо

Содержание алкоголя: 7,5%

Особенности технологии:

изготавливается на основе вина с добавлением натуральных ароматизаторов

Аромат:

насыщенный аромат с нотками лесных ягод и ананаса

Вкус:

лёгкий, освежающий, с нотками ягод и цитрусовых, с приятным игристым послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:

аперитив, десерты, фрукты

Температура сервировки: 4–6 °С

Mia White Sangria Frizzante Миа Белая Сангрия Фризанте



Кондиция: белое сладкое
Регион:
 Кастилия-Ла-Манча, Испания
Сорт винограда: Макабео
Содержание алкоголя: 7,5%
Особенности технологии:
 изготавливается на основе вина с добавлением натуральных ароматизаторов
Аромат:
 насыщенный аромат с нотками цитрусовых и персика
Вкус:
 лёгкий, освежающий, с нотками апельсина и ананаса, с приятным игристым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 аперитив, десерты, фрукты
Температура сервировки: 4–6 °C

Mia Mojito Frizzante Миа Мохито Фризанте



Кондиция: белое сладкое
Регион:
 Кастилия-Ла-Манча, Испания
Сорт винограда: Макабео
Содержание алкоголя: 7,5%
Особенности технологии:
 изготавливается на основе вина с добавлением натуральных ароматизаторов
Аромат:
 насыщенный аромат с нотками лайма, мяты и тропических фруктов
Вкус:
 лёгкий, освежающий, с нотками мяты и лайма, с приятным игристым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 аперитив, десерты, фрукты
Температура сервировки: 4–6 °C



**Sangría
Sparkle!**



**Mojito
Mambo!**



vintae

«Vintae» – это семейное дело, где нет места корпоративным склокам, где все подчинено идее подарить людям отличное вино. В династии Арамбарри, которой принадлежит компания, были виноградари и виноделы в рядах нескольких поколений. Основатель компании – Рикардо Арамбарри – долгое время был просто любителем

вина и хранителем семейного виноградника, но затем, накопив достаточный опыт, решил восстановить семейное дело, которым занимались его предки, и в 1999 году вернулся в винное производство. После его ухода, компанию взяли в свои руки его сыновья Рикардо и Хосе Мигель Арамбарри, и продолжили развивать его идеи и привносить что-то свое. Сейчас «Vintae» – это 12 вин из разных регионов Испании, три винодельни, работа более чем с 40 производителями по всей стране и стремление продемонстрировать разнообразие испанских терруаров и винных стилей.



La Garnatxa Fosca del Priorat Ля Гарнача Фоска дель Приорат



Кондиция: красное сухое
Регион: Приорат, Испания
Классификация: D.O. Priorat
Сорт винограда: Гарнача Тинта
Содержание алкоголя: 14,5%
Аромат: ежевика, чёрный молотый перец, кофе, вишня
Вкус: многогранный, сбалансированный с приятным фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость: птица на гриле, мясные закуски, баранина
Температура сервировки: 16–18 °C

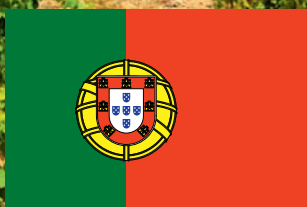
El Pacto Эль Пакто



Кондиция: красное сухое
Регион: Риоха, Испания
Классификация: D.O. La Rioja
Сорт винограда: Темпранильо
Содержание алкоголя: 14,0%
Особенности технологии: выдерживается в бочках из французского дуба в течение 14 месяцев
Аромат: чернослив, ваниль, шоколад, кофе
Вкус: насыщенный, сбалансированный с приятным черносливовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость: мясо на гриле, стейки
Температура сервировки: 16–18 °C



Португалия



Vidigal WINES

«Vidigal Wines» – небольшая винодельня, расположенная в регионе Лейрия, в Центральной Португалии. Истоки компании восходят к началу XX века. На протяжении всей своей истории винодельня сменила несколько владельцев, а в начале 90-х годов директором компании стал Антонио Мендес Лопес, который управляет винодельней до сих пор. Под его руководством был внедрён ряд улучшений и технических инноваций, благодаря которым в настоящее время компания производит около 6 миллионов бутылок в год, импортируя свои вина по всему миру. Главным виноделом «Vidigal Wines» является Антонио Вентура. В 2006 году в Португалии Антонио был признан «Виноделом года».

3 Autores Vinho Verde 3 Оторес Виньо Верде



Кондичия: белое вино верде

Регион: Минью

Сорт винограда:

Лоурейро, Трашадуро, Аrinto

Содержание алкоголя: 9,5%

Особенности технологии:

легкая игристость,
вызванная продолжающейся
малолактической ферментацией

Аромат:

дюшес, виноград, персик, мед

Вкус:

легкий, фруктовый с приятным
продолжительным послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:

аперитив, суши, легкие салаты

Температура сервировки: 8–10 °C

Terras do Litoral Mesa Террас до Литорал Меса



Кондиция: белое сухое
Регион: Лиссабон
Сорт винограда:
 Шардоне, Совиньон, Аrinto
Содержание алкоголя: 12,5%
Аромат:
 тропические фрукты, зеленое яблоко, спелая груша
Вкус:
 свежий, легкий с приятным фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 выдержанные сыры, морепродукты
Температура сервировки: 10–12 °C

Terras do Litoral Mesa Террас до Литорал Меса



Кондиция: красное сухое
Регион: Лиссабон
Сорт винограда:
 Кастелао, Тинта Рориш
Содержание алкоголя: 13%
Аромат:
 чернослив, малина, вишня, специи
Вкус:
 насыщенный с мощным пряным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 дичь, выдержанные сыры, мясо на гриле
Температура сервировки: 16–18 °C

Terras do Litoral Dao Террас до Литорал Дао



Кондиция: красное сухое
Регион: Дао D.O.C.
Сорт винограда:
 Турига Насиональ, Хаэн
Содержание алкоголя: 12,5%
Аромат:
 шоколад, спелая вишня, табачный лист, чернослив
Вкус:
 насыщенный, мощный с продолжительным фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 дичь, выдержанные сыры, красное мясо
Температура сервировки: 16–18 °C

Porta 6 Vinho Verde D.O.C. Порта 6 Виньо Верде D.O.C.



Кондиция: белое виньо верде
Регион: Минью
Сорт винограда:
 Лоурейро 50%, Трашадуро 40%, Аrinto 10%
Содержание алкоголя: 9,5%
Особенности технологии:
 легкая игристость, вызванная продолжающейся малолактической ферментацией
Аромат:
 дюшес, виноград, зелёное яблоко, цитрусовые
Вкус:
 легкий, фруктовый с приятным продолжительным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 аперитив, суши, легкие салаты
Температура сервировки: 6–8 °C

Porta 6 Branco Порта 6 Бранко



Кондиция: белое сухое
Регион: Лиссабон
Сорт винограда:
 Фернао Пирес, Аринто, Мускат
Содержание алкоголя: 12%
Аромат:
 цитрусовые, тропические фрукты,
 персик, дюшес
Вкус:
 насыщенный, с деликатным
 фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 паста, морепродукты,
 рыба на гриле
Температура сервировки: 7–8 °C

Porta 6 Порта 6



Кондиция: красное полусухое
Регион: Лиссабон
Сорт винограда:
 Арагонес, Кастелао,
 Турига Насиональ
Содержание алкоголя: 13,5%
Аромат:
 спелая слива, смородина,
 ежевика, вишня
Вкус:
 насыщенный с пряным
 послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 мясо на гриле, дичь
Температура сервировки: 17–18 °C



Германия



Liebfraumilch Либфраумилх



Кондиция: белое полусладкое
Регион: Рейнхессен
Классификация: QbA
Сорт винограда:
Рислинг, Сильванер,
Мюллер-Тургау, Кернер
Содержание алкоголя: 8,5%
Аромат:
Свежие белые фрукты, курага,
мёд, цитрусовые
Вкус:
Насыщенный, сладкий
Гастрономическая сочетаемость:
Фрукты, сырная тарелка, десерты
Температура сервировки: 10–12 °C

Riesling Moselle Рислинг Мозель



Кондиция: белое полусладкое
Регион: Мозель
Сорт винограда: Рислинг
Содержание алкоголя: 9,5%
Аромат:
Крыжовник, спелая груша,
цитрусовые
Вкус:
Освежающий, насыщенный,
с нотками персика и цитрусовых
Гастрономическая сочетаемость:
Фруктовые салаты, молодые сыры
Температура сервировки: 6–8 °C



Чили



Одним из замечательных представителей чилийского виноделия международного уровня является винодельня Сан Педро, расположенная в самом центре Курико – долине реки Лонта. Основанная в 1865 году и со временем переросшая в одного из самых значимых экспортеров чилийских вин, поставляющего свою продукцию в 55 стран мира, она бережно сохранила лучшие традиции чилийского виноделия, тесно связав их с последними научными разработками. В середине 90-х годов усилиями Жака Люртона из Бордо винодельня Сан Педро была значительно расширена и модернизирована на средства главного чилийского пивовара. Сегодня 1200 га виноградников Сан Педро, управляемых с особой профессиональной тщательностью, являются самыми большими виноградниками в Южной Америке (факт занесен в «Книгу рекордов Гиннеса»).

Компания San Pedro удостоена престижного звания «Лучшая винодельня Нового Света 2011» по версии журнала Wine Enthusiast!

В августе этого года редакция журнала Wine Enthusiast определила 55 кандидатов на получение престижных премий в 13-ти номинациях. Винодельня San Pedro была представлена в номинации «Лучшая винодельня Нового Света» наряду с такими достойными соперниками, как Bodega Norton (Аргентина), De Toren (Южная Африка), Mission Hill Family Estate (Канада), Penfolds (Австралия).

Chardonnay Gato Negro Шардоне Гато Негро



Кондиция: белое сухое

Регион: Центральная Долина

Сорт винограда:
Шардоне 100%

Содержание алкоголя: 13,5%

Аромат:
Персик, тропические фрукты,
ананас, банан, ноты ванили

Вкус:
Фруктовый с яркой кислотностью,
длительное и приятное
послевкусие

Гастрономическая сочетаемость:
Блюда из домашней птицы и
дичи, телятина, свинина, рыбные
блюда, паста под сливочным
соусом, грибами

Температура сервировки: 10–12 °C

Sauvignon Blanc Gato Negro Совиньон Блан Гато Негро



Кондиция: белое сухое
Регион: Центральная Долина
Сорт винограда:
 Совиньон Блан 100%
Содержание алкоголя: 13%
Аромат:
 Тропические фрукты, ананас,
 с оттенками спелого крыжовника
 и крапивы
Вкус:
 Нежный и легкий,
 с восхитительным цитрусовым
 послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Блюда из рыбы и ракообразные
Температура сервировки: 10–12 °C

Cabernet Sauvignon Rose Gato Negro Розе Каберне Совиньон Гато Негро



Кондиция: розовое сухое
Регион: Центральная Долина
Сорт винограда:
 Каберне Совиньон 100%
Содержание алкоголя: 13,4%
Аромат:
 Свежая клубника и слива
Вкус:
 Освежающий с хорошей
 фруктовой кислотностью,
 идеально сбалансированный,
 с приятным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Аперитив, холодные закуски,
 десерты
Температура сервировки: 12 °C

Cabernet Sauvignon Gato Negro Каберне Совиньон Гато Негро



Кондиция: красное сухое
Регион: Центральная Долина
Сорт винограда:
 Каберне Совиньон 100%
Содержание алкоголя: 13%
Аромат:
 Спелая черника, вишня и черная
 смородина
Вкус:
 Полный, сложенный с длительным
 послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Блюда из жирного и жареного
 мяса, острые сыры
Температура сервировки: 17–18 °C

Carmenere Gato Negro Карменер Гато Негро



Кондиция: красное сухое
Регион: Центральная Долина
Сорт винограда:
 Карменер 100%
Содержание алкоголя: 13,8%
Аромат:
 Ежевика, черная смородина, ноты
 специй, табака и ванили
Вкус:
 Бархатисто-гладкий с приятным
 послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Острые блюда, свинина, утка,
 дичь, сыры
Температура сервировки: 15–17 °C

Merlot Gato Negro Мерло Гато Негро



Кондиция: красное сухое
Регион: Центральная Долина
Сорт винограда:
 Мерло 100%
Содержание алкоголя: 13%
Аромат:
 Свежие плоды ежевики и сливы, и легкие ноты жареных тостов, сладкой ванили
Вкус:
 Средняя плотность, с мягкими танинами и приятным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Блюда из говядины, баранины, свинины, утки, сыры, пиццы и пасты
Температура сервировки: 16–18 °C

Pinot Noir Gato Negro Пино Нуар Гато Негро



Кондиция: красное сухое
Регион: Центральная долина
Сорт винограда:
 Пино Нуар 95%, Шираз 5%
Содержание алкоголя: 13,9%
Аромат:
 спелые красные фрукты, лесные ягоды, вишня, черника
Вкус:
 полный, слаженный с длительным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 утка, сыры, блюда из мяса
Температура сервировки: 15–17 °C

Semi Sweet White Gato Negro Гато Негро Полусладкое Белое



Кондиция: белое полусладкое
Регион: Центральная долина
Сорт винограда:
 Совиньон Блан 100%
Содержание алкоголя: 12,0%
Аромат:
 цитрусовые, ананас, зеленое яблоко, персик
Вкус:
 свежий, легкий с приятным фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Аперитив, холодные закуски, десерты
Температура сервировки: 10 °C

Semi Sweet Red Gato Negro Гато Негро Полусладкое Красное



Кондиция: красное полусладкое
Регион: Центральная долина
Сорт винограда:
 Каберне Совиньон, Шираз
Содержание алкоголя: 13,0%
Аромат:
 черника, чернослив, спелая вишня, смородина
Вкус:
 свежий, легкий с приятным ягодным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Блюда из жирного и жареного мяса, острые сыры
Температура сервировки: 16–17 °C

Chardonnay Reserva Castillo de Molina Шардоне Ризерва Кастильо де Молина



Кондиция: белое сухое
Регион: Долина Касабланка
Сорт винограда: Шардоне
Тип почв: известковые
Содержание алкоголя: 11,5–14%
Особенности технологии:
 70% вина выдерживается в бочках из французского дуба в течение 6 месяцев
Аромат:
 Тропические фрукты, ноты лесных орехов и ириса
Вкус:
 Свежий, насыщенный, фруктовый, сливочный, с хорошей кислотностью, с нотами ванили и сложным стойким послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Блюда из лосося и тунца, паста со сливочным соусом, козьи сыры
Температура сервировки: 12 °C

Sauvignon Blanc Reserva Castillo de Molina Совиньон Блан Ризерва Кастильо де Молина



Кондиция: белое сухое
Регион: Долина Эльки
Сорт винограда: Совиньон Блан
Тип почв: известковые
Содержание алкоголя: 11,5–14%
Аромат:
 Маракуйя, дыня и цитрусовые
Вкус:
 Свежий, фруктовый, сбалансированный, с хорошей кислотностью и долгим послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Аперитив, рыбные блюда, моллюски
Температура сервировки: 10–12 °C

Cabernet Sauvignon Reserva Castillo de Molina Каберне Совиньон Ризерва Кастильо де Молина



Кондиция: красное сухое
Регион: Долина Центральная
Сорт винограда: Каберне Совиньон
Тип почв: глинистые
Содержание алкоголя: 11,5–14%
Особенности технологии:
 Выдержка 12 месяцев в бочках из французского дуба (30% бочек – новые)
Аромат:
 Черная смородина, спелая вишня, ягоды, специи, ноты поджаренных тостов
Вкус:
 Фруктовый, с зрелыми танинами, долгим послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Красное мясо, дичь, выдержанные сыры
Температура сервировки: 17–18 °C

Carmenere Reserva Castillo de Molina Карменер Ризерва Кастильо де Молина



Кондиция: красное сухое
Регион: Долина Мауле
Сорт винограда: 90% Карменер, 10% Каберне Совиньон
Тип почв: глинистые
Содержание алкоголя: 11,5–14%
Особенности технологии:
 Выдержка 12 месяцев в бочках из французского дуба (30% бочек – новые)
Аромат:
 Тёмные фрукты, ежевика, свежие сливы, и специи, тонкие ноты тостов, ванили и ириса
Вкус:
 Свежий, средней насыщенности, с хорошим объемом и структурой
Гастрономическая сочетаемость:
 Ризотто, жареное постное мясо, дичь, выдержанные сыры
Температура сервировки: 16–17 °C

GRANDES VINOS

 DE
 SAN PEDRO

GRANDES VINOS DE SAN PEDRO
 GRANDES VINOS DE CHILE



Cabo de Hornos Кабо де Хорнос

Кондичия: красное сухое

Регион: Долина Качапоаль

Сорт винограда: 100% Каберне Совиньон

Тип почв: глинистые

Содержание алкоголя: 14,7%

Особенности технологии: выдержка 18 месяцев в французских бочках, затем нефiltroванное вино разливают по бутылкам, где оно выдерживается год перед продажей

Аромат: спелая черная смородина, черешня, с оттенками табака, кедра и мокко

Вкус: насыщенный, выразительный, с богатой текстурой, сбалансированный. Минеральные ноты, экспрессивное и длительное послевкусие

Гастрономическая сочетаемость: красное мясо, дичь, выдержанные сыры

Температура сервировки: 18°С

GRANDES VINOS

 DE
 SAN PEDRO

GRANDES VINOS DE SAN PEDRO
 GRANDES VINOS DE CHILE



Altair Альтаир

Кондиция: красное сухое

Регион: Долина Качапоаль

Сорт винограда: 93% Каберне Совиньон,
 5% Каберне Фран, 2% Шираз

Тип почв: глинистые

Содержание алкоголя: 14,7%

Особенности технологии: выдержка 20 месяцев
 в французских бочках

Аромат: насыщенный, с нотами сухой земли и чёрного
 перца

Вкус: фруктовый с тонами вишни, чёрной смородины,
 табака, сильные танины и длительное послевкусие

Гастрономическая сочетаемость: превосходно подойдет
 к сложным, тяжелым блюдам. В сочетании с горячими
 мясными блюдами из говядины или ягненка получается
 превосходный дуэт

Температура сервировки: 16–18°С

GRANDES VINOS

 DE
 SAN PEDRO

GRANDES VINOS DE SAN PEDRO
 GRANDES VINOS DE CHILE



Sideral Сидераль

Кондиция: красное сухое

Регион: Долина Качапоаль

Сорт винограда: 81% Каберне Совиньон,
 7% Каберне Фран, 7% Карменер, 3% Шираз,
 2% Пти Вердо

Тип почв: глинистые

Содержание алкоголя: 14,6%

Особенности технологии: выдержка 12 месяцев
 в французских бочках

Аромат: чёрная смородина, ваниль, специи

Вкус: фруктовый, с длительным послевкусием, с мягкими
 бархатистыми танинами

Гастрономическая сочетаемость: жареный цыплёнок с
 шалфеем и петрушкой, с гарниром из картофельных
 галет с сыром в сливочном соусе

Температура сервировки: 16–18 °C

Аргентина



Pinot Grigio Gato Negro Пино Гриджио Гато Negro



Кондиция: белое сухое
Регион: Мендоза
Сорт винограда:
Пино Гриджио 100%
Содержание алкоголя: 12,5%
Аромат:
Белые фрукты, яблоко, ананас
Вкус:
Сбалансированный, с освежающей кислотностью
Гастрономическая сочетаемость:
Морепродукты, белое мясо
Температура сервировки: 8–10 °C

Malbec Gato Negro Мальбек Гато Negro



Кондиция: красное сухое
Регион: Мендоза
Сорт винограда:
Мальбек 100%
Содержание алкоголя: 13%
Аромат:
Черная смородина, ваниль, специи
Вкус:
Бархатистый, мягкий, фруктовый
Гастрономическая сочетаемость:
Мясные блюда, пасты с томатным соусом
Температура сервировки: 16–18 °C

Австралия



[yellow tail][®]

Семья Каселла занимается виноделием с 1820 года, – сначала в Италии, а с 1965 года – в Австралии. Основатели бизнеса в Австралии, Филиппо и Мария Каселла, в 50-е годы

XX века переехали в Австралию, захватив с собой опыт и надежды, доставшиеся им по наследству от их предков-виноделов. В 1965 году Филиппо приобрел земли и ферму в окрестностях города Йенда в провинции Новый Южный Уэльс. Именно здесь природные и климатические условия способствуют созреванию винограда высокого качества, поэтому часть своих земель Филиппо отвел под виноградники. До 1969 года он весьма успешно сбывал зрелый виноград виноделам, а в 1969 года решил заняться производством вин самостоятельно.

Сегодня семейная винодельня Casella – крупнейшая в Австралии. Ежегодно на винодельне 120 тысяч тонн винограда превращается в вино. Бесперебойную работу этой винодельни обеспечивают ее 320 сотрудников. Руководят производством и продажами дети Филиппо и Марии: Джон, Джозеф и Марчелло, а их внук Филипп, представляющий шестое поколение семьи Каселла, также присоединился к семейному бизнесу. С 2002 года контроль технологических процессов на виноградниках и винодельне осуществляет известный австралийский энолог Алан Кеннет.

Компанию Casella Wines часто упоминают в учебниках по маркетингу в качестве примера того, как за короткое время можно создать сверхуспешный бизнес-проект. История компании – история развития бизнеса практически с нуля. Но не чудо и не везение, хотя они, несомненно, тоже присутствовали, помогло маленькой семейной ком-

пании вырасти до крупной международной.

Компания Deutsch & Sons взялась за распространение вин в США и дело пошло. Американскому потребителю это вино было легко понять с са-

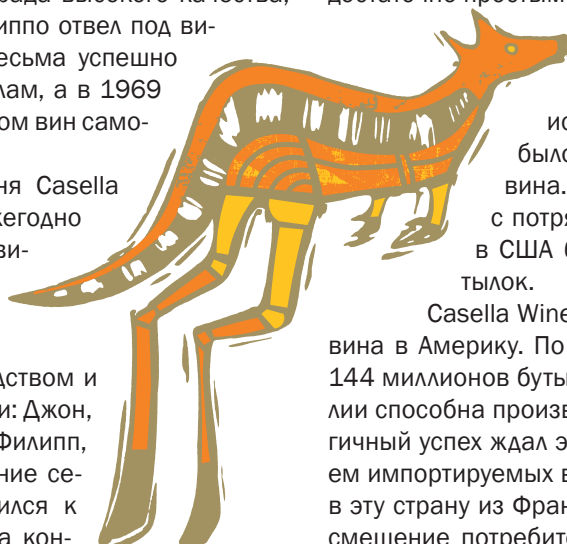
мого начала: белое и красное (розовое появилось позже), английское название, легко узнаваемое, характерное для Австралии животное – кенгуру на этикетке. Прижилось и имя бренда, написанное маленькими буквами и помещенное в квадратные скобки, что делало дизайн этикетки достаточно простым и понятным для потребителя.

Проект был предназначен специально для США и оказался самым успешным за всю винную историю этой страны – в первый же год было продано около 3 миллионов бутылок вина. В 2003 году продажи бренда росли с потрясающей скоростью – 446%. В 2005 в США было продано уже 103 миллиона бутылок.

Casella Wines стала самым крупным импортером вина в Америку. По всему миру сейчас продается около 144 миллионов бутылок в год. Линия по разливу в Австралии способна производить 35 тысяч бутылок в час. Аналогичный успех ждал эти вина и в Великобритании, где объем импортируемых вин [yellow tail] превысил весь импорт в эту страну из Франции. Сегодня, учитывая все большее смещение потребительской активности в сегмент «золотая середина», вряд ли что-то сможет помешать [yellow tail] оставаться лидирующим мировым брендом.

У вин [yellow tail] есть две важные составляющие: превосходство щедрого фруктового стиля вин и разумная цена, позволяющая «класть конкурентов на обе лопатки». Гамма вин [yellow tail] отличается очень привлекательными сортовыми ароматами винограда, с выраженным плодовым характером, мягкостью, бархатистостью и питкостью.

colour in your life



Moscato Yellow Tail Москато Йеллоу Тейл



Кондиция: белое полусладкое
Регион: Йенда,
 Юго-Запад Австралии
Сорт винограда: Мускат
Содержание алкоголя: 7,5%
Аромат:
 Зеленый виноград, маракуйя,
 цветочные лепестки
Вкус:
 Свежий, игристый, фруктовый
Гастрономическая сочетаемость:
 Фрукты, яблочный пирог,
 сырная тарелка
Температура сервировки: 8–10 °C

Pink Moscato Yellow Tail Пинк Москато Йеллоу Тейл



Кондиция: розовое полусладкое
Регион: Йенда,
 Юго-Запад Австралии
Сорт винограда: Мускат
Содержание алкоголя: 7,5%
Аромат:
 Цитрусовые, луговые цветы,
 красные ягоды
Вкус:
 Свежий, фруктовый,
 с освежающим послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Фрукты, мороженое, десерты
Температура сервировки: 8–10 °C

Chardonnay Yellow Tail Шардоне Йеллоу Тейл



Кондиция: белое полусухое
Регион: Йенда,
 Юго-Запад Австралии
Сорт винограда: Шардоне
Содержание алкоголя: 13%
Аромат:
 Персик, дыня, ореховые оттенки
Вкус:
 Свежий, с мягкой текстурой и
 прекрасным послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Жареные перепела, свиные
 отбивные
Температура сервировки: 12–14 °C

Sauvignon Blanc Yellow Tail Совиньон Блан Йеллоу Тейл



Кондиция: белое полусухое
Регион: Йенда,
 Юго-Запад Австралии
Сорт винограда: Совиньон Блан
Содержание алкоголя: 11,5%
Аромат:
 Лист смородины, тропические
 фрукты, зеленое яблоко
Вкус:
 Освежающий, яркий,
 с длительным ягодным
 послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Морепродукты, рыба на гриле,
 легкие салаты
Температура сервировки: 8–10 °C

Pinot Grigio Yellow Tail Пино Гриджио Йеллоу Тейл



Кондиция: белое сухое
Регион: Йенда,
 Юго-Запад Австралии
Сорт винограда: Пино Гриджио
Содержание алкоголя: 11,5%
Аромат:
 Дюшес, зеленое яблоко, персик,
 барбарис
Вкус:
 Свежий, с легкой текстурой и
 фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Морепродукты, птица,
 сырная тарелка
Температура сервировки: 12–14 °C

Riesling Yellow Tail Рислинг Йеллоу Тейл



Кондиция: белое сухое
Регион: Йенда,
 Юго-Запад Австралии
Сорт винограда: Рислинг
Содержание алкоголя: 11,5%
Аромат:
 Лайм, зеленое яблоко, цедра
 лимона, персик
Вкус:
 Свежий, насыщенный, с ярким
 фруктовым послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Блюда азиатской кухни, рыба
 на гриле, выдержанные сыры
Температура сервировки: 10–12 °C

Shiraz Yellow Tail Шираз Йеллоу Тейл



Кондиция: красное полусухое
Регион: Йенда,
 Юго-Запад Австралии
Сорт винограда: Шираз
Содержание алкоголя: 13,5%
Аромат:
 Красные ягоды, сладкие специи,
 кедровые ноты, сушеный инжир
Вкус:
 Полнотельный, с долгим сочным
 послевкусием
Гастрономическая сочетаемость:
 Красное мясо, стейк
Температура сервировки: 16–18 °C

Cabernet Sauvignon Yellow Tail Каберне Совиньон Йеллоу Тейл



Кондиция: красное полусухое
Регион: Йенда,
 Юго-Запад Австралии
Сорт винограда: Каберне Совиньон
Содержание алкоголя: 13,5%
Аромат:
 Черная смородина, шелковица,
 оттенки фиалки, мяты, перца
Вкус:
 Насыщенный, с хорошей
 текстурой и элегантными
 танинами, длительное мягкое
 послевкусие
Гастрономическая сочетаемость:
 Обжаренное в специях филе,
 овощи гриль, баранья нога
Температура сервировки: 16–18 °C

Sweet Red Roo Yellow Tail Свит Ред Ру Йеллоу Тейл



Кондиция: красное полусладкое

Регион: Йенда,
Юго-Запад Австралии

Сорт винограда:
Шираз, Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 13,5%

Аромат:
Ягоды, ваниль и шоколад

Вкус:
свежий, легкий с приятным
ягодным послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:
Блюда из жирного и жареного
мяса, острые сыры

Температура сервировки: 16–18 °C





Производителем вина является Peter Lehmann, виноградники которого находятся в Долине Баросса — это один из известнейших винодельческих регионов в Австралии. Первые виноградники здесь появились еще в 1840-м году.

Питер Леманн заслужил прозвище «Барона Бароссы», поскольку он — живая легенда виноделия в Австралии. Увлечись виноделием в семнадцатилетнем возрасте (в 1947 г.), он долгое время работал на компанию Солтрам. Однако в 1979 году винодельня подвела поставщиков винограда и не выкупила его. Тогда Питер Леманн решил рискнуть — нашел инвесторов, объединился с поставщиками винограда и выпустил свое вино из невыкупленного Солтрамом винограда. Произведенное вино получило высокую оценку, а моральные и деловые качества Питера Леманна стали примером для остальных. В 2003 году компания Питера Леманна была отмечена двумя высшими наградами — «Лучшая австралийская винодельня» и «Винодел года».

Вина Питера Леманна помимо превосходного вкуса восхищают элегантностью оформления и отличным гастрономическим сочетанием с различными блюдами. Над созданием этикеток вин хозяйства работают известные австралийские художники и их основная героиня — «королева-треф», которая символизирует смелые, неординарные решения.

Riesling Portrait Peter Lehmann Рислинг Портрейт Петер Леманн



Кондиция: белое сухое
Регион: Долина Баросса, Южная Австралия
Сорт винограда: 100% Рислинг
Содержание алкоголя: 11,0%
Аромат:
 обладает насыщенным фруктовым ароматом с нотками яблока, груши и цитрусовыми акцентами
Вкус:
 обладает бархатистой текстурой, пикантной кислотностью, изобилует тонами спелых фруктов – яблока, ананаса и лимона
Гастрономическая сочетаемость:
 прекрасно сочетается с блюдами из морепродуктов, жареной рыбой, вегетарианской кухней. Также рекомендуется подавать в качестве аперитива
Температура сервировки: 10–12 °C

Shiraz Portrait Peter Lehmann Шираз Портрейт Петер Леманн



Кондиция: красное сухое
Регион: Долина Баросса, Южная Австралия
Сорт винограда: 100% Шираз
Содержание алкоголя: 14,5%
Аромат:
 присутствуют ноты слив, темного шоколада, маслин и намеки на черную смородину
Вкус:
 богатый и бархатистый, с интенсивными фруктовыми тонами, устойчивой танинной структурой. Послевкусие продолжительное и сбалансированное
Гастрономическая сочетаемость:
 рекомендуется подавать со стейком, приготовленным на гриле, ростбифом, тушеным мясом, ягнятиной, дичью и зрелыми сырами
Температура сервировки: 18–20 °C

Layers Peter Lehmann Лейерс Петер Леманн



Кондиция: белое сухое

Регион: Долина Баросса,
Южная Австралия

Сорт винограда:
44% Семиллон, 22% Мускат,
19% Гевюрцтраминер,
15% Пино Гри

Содержание алкоголя: 11,0%

Аромат: доминируют цитрусовые
тона, окруженные нюансами
персиков и пряностей

Вкус: имеет отличную структуру
и мягкую сливочную текстуру,
восхитительную глубину, оттенки
личи, груши, нектарина и
пряностей. Чудесное свежее
послевкусие изобилует
фруктовыми нотами

Гастрономическая сочетаемость:
прекрасно дополнит широкий
ассортимент салатов, блюдо из
морепродуктов, белого мяса,
блюдо азиатской кухни

Температура сервировки: 8–10 °С

Layers Peter Lehmann Лейерс Петер Леманн



Кондиция: красное сухое

Регион: Долина Баросса,
Южная Австралия

Сорт винограда:
75% Шираз, 15% Мурведр,
5% Темпранильо, 5% Гренаш

Содержание алкоголя: 14,5%

Аромат:
взрывается тонами красных ягод
и нотами специй

Вкус:
захватывающий, многомерный,
тонами спелых ягод и фруктов,
мягко текстурированным
послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:
хорошо сочетается со многими
блюдами, в том числе с мясными
блюдами средиземноморской
кухни, пряными блюдами
индийской кухни (с карри),
сытными блюдами в горшочке

Температура сервировки: 16–17 °С



Новая Зеландия



Компания Sileni Estates появилась благодаря давнему интересу к вину ученого-фармацевта Грэма Эвери. В 1997 году он основал предприятие для производства вин мирового класса с ориентацией на экспорт. Название своей винодельни Грэм Эвери позаимствовал из римской мифологии, а именно у существа Силена – спутника и помощника Бахуса, бога вина. Силен прославлял хорошее вино, славную трапезу и добрую компанию.

Виноградники компании расположены возле города Hastings, в заливе Hawke's Bay, на восточном побережье северного острова Новой Зеландии. Климат этого региона идеально подходит для производства вин высочайшего качества. Вина Sileni производятся в основном из классических сортов винограда, таких как Мерло, Каберне Фран, Мальбек, Семильон, Пино Нуар и Шардоне. Произведенные по традиционной технологии, эти вина демонстрируют сложность и полноту, но при этом обладают утонченностью вкуса и аромата. Они чудесны, если их пить молодыми, но также обладают прекрасным потенциалом к выдержке в погребе.

Технические мощности предприятия позволяют перерабатывать более 1000 тонн винограда с использованием как ультрасовременных, так и традиционных технологий. Команда высокопрофессиональных виноделов с богатым опытом работы в лучших винодельческих регионах всего мира и великолепными познаниями в области виноградарства максимально раскрывает потенциал региона Hawke's Bay.

Sileni Cellar Selection – серия вин на каждый день. Cellar Selection – вина богатые, мягкие, без особой сложности во вкусе и аромате. Процесс производства этих вин ведется исключительно вручную. Они созданы, чтобы пить их молодыми, но также прекрасно подходят для хранения в погребе в течение 2-4-х лет.

Cellar Selection Sauvignon Blanc Селлар Селекшн Совиньон Блан



Кондичия: белое сухое

Регион: Хокс-Бей, Новая Зеландия

Сорт винограда: Совиньон Блан

Содержание алкоголя: 12,5%

Аромат:

Крыжовник, тропические фрукты

Вкус:

Сбалансированный, с освежающей фруктовой кислотностью

Гастрономическая сочетаемость:

Морепродукты

Температура сервировки: 12–14 °C

Потенциал выдержки:

Пить молодым



«Tahuna» (в переводе с языка маори обозначает «берег реки») — это весьма успешная новозеландская винодельческая компания. В названии отражено географическое положение виноградников, которые находятся рядом с крупнейшими реками регионов Хокс Бей и Мальборо. Среди особенностей терруара следует отметить сухую и теплую погоду, а также гравийные почвы с естественным дренажем. Это благоприятствует выращиванию таких сортов винограда как Совиньон Блан, Пино Гри, Каберне Фран, Семильон, Мерло.

Деятельность компании «Tahuna» соответствует Программе устойчивого развития виноградарства, принятой в Новой Зеландии для поддержания экономической, социальной и экологической составляющих отрасли. Согласно этой программе, все виноградники в регионах Мальборо и Хокс Бей сертифицированы.

Sauvignon Blanc Tahuna Совиньон Блан Тахуна



Кондиция: белое сухое

Регион: Мальборо, Новая Зеландия

Сорт винограда: Совиньон Блан

Содержание алкоголя: 12,5%

Аромат:

Тропические фрукты, дюшес, крыжовник, смородина

Вкус:

Сбалансированный, с освежающей ягодной кислотностью

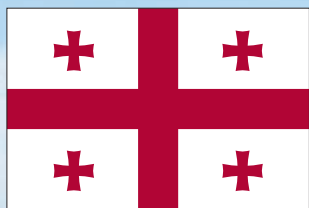
Гастрономическая сочетаемость:

Морепродукты, рыба на гриле, фрукты

Температура сервировки: 8–10 °C



Грузия



Построенный в 1962 году Тбилисский винодельческий завод стал крупнейшим предприятием Грузии. В 70–80-х годах каждые девять из десяти бутылок грузинского вина, присутствующих в магазинах и ресторанах СССР, были произведены на этом заводе.

В настоящее время Тбилисский винодельческий завод, переименованный в «JSC TBILVINO», остается крупнейшим производителем вин в Грузии. В 1995 году была создана собственная марка продукции «TBILVINO». В 1998 году при поддержке проекта Всемирного банка, осуществлявшегося CERMA (Центром реструктуризации производства и менеджмента), на «TBILVINO» была проведена реструктуризация основного производства. С 2004 года «TBILVINO» является участником осуществляемой в Грузии Международной финансовой корпорацией «IFC» пилотной «Программы корпоративного управления», целью которой является внедрение в грузинских компаниях западной модели корпоративного управления и содействие привлечению в них капитала.

Компания имеет собственные виноградники площадью 140 га в Кахетии (Восточная Грузия) и 10 га в Западной Грузии. Современное разливающее оборудование и системы контроля качества позволили продукции компании «TBILVINO» получить мировое признание.

TBILVINO

Компания «TBILVINO» производит около двадцати наименований белых и красных вин: «Хванчкара», «Киндзмараули», «Твиши», «Оджалеси», «Пиросмани», «Ахашени», «Саперави»,

«Мукузани», «Напареули», «Ркацители», «Цинандали», «Вазисубани», «Гурджаани» и т.д. В прошлом году «TBILVINO» также выпустило несколько партий нового вина из винограда сорта «Саперави», выдержанного в дубовых бочках на протяжении 12 и 22 месяцев.

«TBILVINO» закупает оборудование у французских, испанских, немецких и американских коллег. Для защиты от подделок, вино разливают в бутылки особой формы, произведенные в США, — они имеют специальную маркировку, выдавленную на донышке. Этикетки, напечатанные в Бельгии и Турции, отличаются высоким полиграфическим качеством. Консультантами на предприятии работают известные виноделы: Ник Спенсер, Джеф Астон (Австралия) и Карло Арнольфо (Италия).

Возможность использовать лучшие виноматериалы из самых престижных винодельческих регионов Кахетии: Киндзмараули, Цинандали, Гурджаани и Ахашени, в сочетании с современной производственной базой, — позволили марке «TBILVINO» завоевать многочисленные награды, в том числе на престижных международных конкурсах International Wine&Spirit Competition и Decanter.



Alazansкое white Алазанское белое

Кондиция: белое полусладкое
Регион: Кахетия
Сорт винограда: Ркацители
Содержание алкоголя: 11,0%
Аромат: Белая черешня, акация
Вкус: мягкий и гармоничный
 с выраженной медовой сладостью
 в послевкусии
Гастрономическая сочетаемость:
 Сыры, десерты и фрукты
Температура сервировки: 10–12 °C



Alazansкое red Алазанское красное

Кондиция: красное полусладкое
Регион: Кахетия
Сорт винограда: Александроули,
 Муджуретули, Саперави и Оджалеси
Содержание алкоголя: 12,0%
Аромат: Чёрная смородина, чернослив
Вкус: полный и гармоничный
 с приятной фруктовой свежестью и
 бархатистой терпкостью
 в послевкусии
Гастрономическая сочетаемость:
 Сыры, десерты и фрукты
Температура сервировки: 16–18 °C



Alazani Valley white Алазанская Долина белое

Кондиция: белое полусладкое
Регион: Кахетия
Сорт винограда: Ркацители
Содержание алкоголя: 12,5%
Аромат: Белая черешня, акация
Вкус: Питкое, приятная сладость
Гастрономическая сочетаемость:
 Сыры, десерты
Температура сервировки: 8–10 °C



Alazani Valley red Алазанская Долина красное

Кондиция: красное полусладкое
Регион: Кахетия
Сорт винограда: Ркацители, Саперави
Содержание алкоголя: 12,5%
Аромат: Чёрная смородина, чернослив
Вкус: Мягкое, приятная сладость
Гастрономическая сочетаемость:
 Сыры, десерты
Температура сервировки: 12–14 °C



Tsinandali Цинандали

Кондиция: белое сухое
Регион: Телави и Кварели, Кахетия
Сорт винограда: Ркацители, Мцване
Содержание алкоголя: 12,5%
Аромат: Почки тополя, ромашка
 римская, зелёное яблоко
Вкус: Питкое, минеральное, хорошо
 сбалансированная кислотность
Гастрономическая сочетаемость:
 Рыбные блюда, салаты, сыры
Температура сервировки: 8–10 °C



Saperavi Саперави

Кондиция: красное сухое
Регион: Кварели, Кахетия
Сорт винограда: Саперави
Содержание алкоголя: 12,5%
Аромат: Черная смородина, специи
Вкус: Полнотелое, мягкие танины
Гастрономическая сочетаемость:
 Мясные блюда, дичь
Температура сервировки: 16–18 °C



Kindzmarauli Киндзмараули

Кондиция:
красное природно-полусладкое

Регион: Кварели, Кахетия

Сорт винограда: Саперави

Содержание алкоголя: 12,5%

Аромат: Красные ягоды, специи, чернослив

Вкус: Питкое, сочное, хорошо структурированные танины

Гастрономическая сочетаемость:
Мясные блюда, сыры, десерты

Температура сервировки: 12–14 °С



Khvanchkara Хванчкара

Кондиция:
красное природно-полусладкое

Регион: Рача

Сорт винограда:
Александрови, Муджуретули

Содержание алкоголя: 12,5%

Аромат: Красные ягоды, сливочные ноты

Вкус: Питкое, сочное, хорошо структурированные танины

Гастрономическая сочетаемость:
Мясные блюда, сыры, десерты

Температура сервировки: 12–14 °С



Mukuzani Мукузани

Кондиция: красное сухое

Регион: Мукузани и Телиани, Кахетия

Сорт винограда: Саперави

Содержание алкоголя: 12,5%

Аромат: Красные ягоды, специи, чернослив

Вкус: Полнотелое, мягкие танины

Гастрономическая сочетаемость:
Мясные блюда, дичь

Температура сервировки: 16–18 °С



Tvishi Твиши

Кондиция: белое природно-полусладкое

Регион: Лечхуми

Сорт винограда: Цоликаури

Содержание алкоголя: 12,5%

Аромат: Айва, персик, абрикос, яблоко

Вкус: Освежающее, приятная сладость

Гастрономическая сочетаемость:
Сыры, десерты

Температура сервировки: 8–10 °С



Tbilisi white Тбилиси белое

Кондиция: белое сухое

Регион: Кахетия

Сорт винограда: Ркацители

Содержание алкоголя: 12,5%

Аромат: Белая черешня, акация

Вкус: Питкое, приятная кислотность

Гастрономическая сочетаемость:
Сыры, рыбные блюда

Температура сервировки: 8–10 °С



Tbilisi red Тбилиси красное

Кондиция: красное сухое

Регион: Кахетия

Сорт винограда: Саперави

Содержание алкоголя: 12,5%

Аромат: Чёрная смородина, чернослив

Вкус: Мягкие танины

Гастрономическая сочетаемость:
Мясные блюда, дичь

Температура сервировки: 12–14 °С



Sachino white Сачино белое

Кондиция: белое полусухое
Регион: Кахетия
Сорт винограда: Ркацители
Содержание алкоголя: 12,5%
Аромат: Белая черешня, акация
Вкус: Питкое, приятная сладость
Гастрономическая сочетаемость:
 Сыры, рыбные блюда
Температура сервировки: 8–10 °С



Sachino red Сачино красное

Кондиция: красное полусухое
Регион: Кахетия
Сорт винограда: Саперави
Содержание алкоголя: 12,5%
Аромат: Чёрная смородина, чернослив
Вкус: Мягкое, приятная сладость
Гастрономическая сочетаемость:
 Мясные блюда, дичь
Температура сервировки: 12–14 °С



Pirosmani Пиросмани

Кондиция: красное полусладкое
Регион: Ахоеби, Кахетия
Сорт винограда: Саперави, Ркацители
Содержание алкоголя: 12,5%
Аромат: Чёрная смородина, чернослив
Вкус: Мягкое, приятная сладость
Гастрономическая сочетаемость:
 Сыры, десерты
Температура сервировки: 12–14 °С





Молдова



ALIANȚA VIN

Компания «Alianta Vin» была основана в ноябре 1994 года. В это время был запущен первый цех по производству игристых вин на территории АО «Винзавод Кожушна», построенного на средства учредителей фирмы. В конце 1995 и в начале 1996 годов производство на АО «Винзавод Кожушна» было полностью переоборудовано. Дополнительно была закуплена современная итальянская универсальная линия для розлива тихих и игристых вин, также был произведен ремонт помещения и полное переоснащение нового цеха на территории винзавода «Страшень-Вин».

Новое помещение укомплектовано тремя линиями розлива и линией Bag & Box, которые позволяют легко и быстро переналаживаться на различные типы бутылок, этикеток и вин. В 1998 году был построен цех акратофор-

ного шампанского на 100 000 бутылок в месяц. В 2003 году была закуплена линия переработки винограда и холодильная установка обработки вин холодом. В этом же году оборудована аттестованная лаборатория на территории винодельческого предприятия, которая позволила сертифицировать продукцию «Alianta Vin».

«Alianta Vin» заботится о том, чтобы на производстве были задействованы профессионалы. Вина «Alianta Vin» являются многочисленными призерами Международных дегустаций и выставок. Мастера виноделия постоянно работают над повышением эффективности производства и качества продукции. Вина «Alianta Vin» славятся далеко за пределами Молдавии гармоничным вкусом, тонким и нежным букетом.



Шардоне серия «Casa Veche»

Белое сухое ординарное вино с ярким сортовым ароматом с оттенками белых цветов и яблок и полным гармоничным вкусом. Изготовлено из европейского винограда сорта Шардоне, выращенного в Молдове. Гармонично сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктами.

Температура сервировки: 10–12 °С.



Каберне Совиньон серия «Casa Veche»

Красное сухое ординарное вино с выраженным сортовым ароматом с тонами черной смородины и приятным вкусом с легкой терпкостью. Изготовлено из винограда Каберне-Совиньон, выращенного в Молдове. Гармонично сочетается с блюдами из красного мяса, дичью и сырами.

Температура сервировки: 18–20 °С.



Мерло серия «Casa Veche»

Красное сухое ординарное вино с выраженным сортовым ароматом с тонами малины и вишни и приятным вкусом с легкой терпкостью. Изготовлено из винограда сорта Мерло, выращенного в Молдове. Гармонично сочетается с блюдами из жареной рыбы и мясными закусками.

Температура сервировки: 18–20 °С.



Саперави серия «Casa Veche»

Красное сухое ординарное вино с легким приятным вкусом и нежным ароматом с тонами лесной фиалки и молочными нотками. Изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенных в Молдове. Гармонично сочетается с мясными закусками и сырами.

Температура сервировки: 18–20 °С.



Совиньон Блан серия «Casa Veche»

Белое сухое ординарное вино с ярким сортовым ароматом с оттенками цветов и ягод черной смородины и полным гармоничным вкусом. Изготовлено из европейского винограда сорта Совиньон, выращенного в Молдове. Гармонично сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктами.

Температура сервировки: 10–12 °С.



Пино Гри серия «Casa Veche»

Легкое, полное ароматов белых фруктов вино. Гармоничное. В цвете – желто-зеленое, со стальными полутонами. Вкус вина – свежий, с ароматами зрелых плодов яблока и ананаса, также чувствуется лимонный оттенок. Вино прекрасно сочетается с морепродуктами и белым мясом.

Температура сервировки: 8–10 °С.



Мускат серия «Casa Veche»

Белое сухое ординарное вино с приятным мускатным ароматом и нежным свежим вкусом. Изготовлено из мускатных сортов винограда, выращенных в Молдове. Гармонично сочетается с блюдами из рыбы и домашней птицы.

Температура сервировки: 12–14 °С.



Рислинг серия «Casa Veche»

Деликатное, полное аромата крыжовника и дюшеса вино. Гармоничное. В цвете – светло-соломенное. Вкус вина – свежий, с ароматами груши и крыжовника, также чувствуется цитрусовый оттенок. Вино прекрасно сочетается с морепродуктами и белым мясом.

Температура сервировки: 8–10 °С.



Пино Фран серия «Casa Veche»

Красное сухое ординарное вино с нарядным рубиновым цветом, легким приятным вкусом и нежным ароматом барбариса. Изготовлено из европейского винограда сорта Пино Фран, выращенного в Молдове. Гармонично сочетается с жареной рыбой и твердыми сырами.

Температура сервировки: 16–18 °С.



Каберне Совиньон серия «Casa Veche»

Красное полусухое ординарное вино с выраженным сортовым ароматом с тонами черной смородины и приятным вкусом с легкой терпкостью. Изготовлено из винограда Каберне-Совиньон, выращенного в Молдове. Гармонично сочетается с блюдами из красного мяса, дичью и сырами.

Температура сервировки: 18–20 °С.



Мерло серия «Casa Veche»

Красное полусухое ординарное вино с выраженным сортовым ароматом с тонами малины и вишни и приятным вкусом с легкой терпкостью. Изготовлено из винограда сорта Мерло, выращенного в Молдове. Гармонично сочетается с блюдами из жареной рыбы и мясными закусками.

Температура сервировки: 18–20 °С.



Пино Нуар серия «Casa Veche»

Красное полусухое ординарное вино с выраженным сортовым ароматом табака, специй и вишни. Изготовлено из винограда сорта Пино Нуар, выращенного в Молдове. Гармонично сочетается с блюдами из жареной рыбы и мясными закусками.

Температура сервировки: 18–20 °С.



Мускат серия «Casa Veche»

Белое полусухое ординарное вино с приятным мускатным ароматом и нежным свежим вкусом. Изготовлено из мускатных сортов винограда, выращенных в Молдове. Гармонично сочетается с блюдами из рыбы и домашней птицы.

Температура сервировки: 12–14 °С.



Шардоне серия «Casa Veche»

Белое полусухое ординарное вино с ярким сортовым ароматом с оттенками белых цветов и яблок и полным гармоничным вкусом. Изготовлено из европейского винограда сорта Шардоне, выращенного в Молдове. Гармонично сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктами.

Температура сервировки: 10–12 °С.



Изабелла серия «Casa Veche»

Красное полусладкое вино с приятным вкусом и нежным ароматом с тонами земляничного варенья. Вырабатывается из американского сорта винограда Изабелла, выращиваемого в Молдове. Прекрасно сочетается с десертами и фруктами.

Температура сервировки: 12–14 °С.



Траминер серия «Muscatto»

Полусладкое белое вино, произведенное из сорта винограда Траминер, выращенного на территории Молдовы. Цвет напитка – от золотистого до янтарного. Буquet сортовой с ярко выраженными тонами розы, цитрона, белых цветов и меда. Вкус полный, мягкий и слегка маслянистый. Подается слегка охлажденным к легким десертам и фруктам.

Температура сервировки: 12–14 °С.



Мускат серия «Muscatto»

Полусладкое белое вино, произведенное из мускатных сортов винограда, выращенных на территории Молдовы. Цвет напитка – от золотистого до янтарного. Буquet сортовой с ярко выраженными тонами розы, цитрона, белых цветов и меда. Вкус полный, мягкий и слегка маслянистый.

Температура сервировки: 12–14 °С.



Мускат серия «Muscatto»

Полусладкое красное мускатное вино - производится из винограда сортов Мускат розовый и Мускат Черный, выращенного в Молдове. Цвет вина темно-розовый с гранатовыми оттенками. Буquet сложенный, с ярко выраженными мускатными тонами с оттенком казанлыкской розы. Вкус полный, гармоничный.

Температура сервировки: 12–14 °С.



Мускат Альянца серия «New Collection»

Полусладкое белое вино, произведенное из мускатных сортов винограда, выращенных на территории Молдовы. Цвет напитка – от золотистого до янтарного. Буquet сортовой с ярко выраженными тонами розы, цитрона, белых цветов и меда. Вкус полный, мягкий и слегка маслянистый.

Температура сервировки: 12–14 °С.



Мускат Альянца серия «New Collection»

Полусладкое красное мускатное вино - производится из винограда сортов Мускат розовый и Мускат Черный, выращенного в Молдове. Цвет вина темно-розовый с гранатовыми оттенками. Буquet слаженный, с ярко выраженными мускатными тонами с оттенком казанлыкской розы. Вкус полный, гармоничный.

Температура сервировки: 12–14 °С.



Изабела серия «New Collection»

Красное полусладкое вино с приятным вкусом и нежным ароматом с тонами земляничного варенья. Вырабатывается из американского сорта винограда Изабела, выращиваемого в Молдове. Прекрасно сочетается с десертами и фруктами.

Температура сервировки: 12–14 °С.



Citta del Sole Bianco серия «Citta del Sole»

Изысканное полусладкое вино золотисто-соломенного цвета с полным гармоничным вкусом. Изготавливается по специальной технологии из белых европейских сортов винограда, выращенных в Молдавии. Чудесный напиток к любому столу. Гармонично сочетается с мясными блюдами и закусками.

Температура сервировки: 14–16 °С.



Citta del Sole Isabella серия «Citta del Sole»

Красное полусладкое вино с приятным вкусом и нежным ароматом с тонами земляничного варенья. Вырабатывается из американского сорта винограда Изабела, выращиваемого в Молдове. Прекрасно сочетается с десертами и фруктами.

Температура сервировки: 12–14 °С.



Citta del Sole Rosso серия «Citta del Sole»

Изысканное полусладкое вино рубинового цвета с полным гармоничным вкусом. Изготавливается по специальной технологии из красных европейских сортов винограда, выращенных в Молдавии. Чудесный напиток к любому столу. Гармонично сочетается с мясными блюдами и закусками.

Температура сервировки: 14–16 °С.



Chateau de Montagne серия «Spiritus Vini»

Белое полусладкое вино. Произведено из винограда сорта Совиньон и других белых европейских сортов винограда, выращенных в Молдове. Имеет светло-соломенную окраску и нежный изысканный аромат белых цветов и фруктов. Вкус вина полный и гармоничный. Гармонично сочетается с рыбными и овощными блюдами.

Температура сервировки:
10–12 °С.



Chateau de Montagne серия «Spiritus Vini»

Красное полусладкое вино. Произведено из винограда сорта Каберне-Совиньон и других красных европейских сортов винограда, выращенных в Молдове. Имеет яркий насыщенный аромат с тонами различных фруктов и красных ягод. Вкус мягкий, полный и бархатистый. Гармонично сочетается с различными мясными блюдами и закусками.

Температура сервировки:
16–18 °С.



Глнтвейн

Обладает сложным богатым ароматом с оттенками трав (гвоздики, душицы, зверобоя), ягод (боярышника, шиповника, черноплодной рябины), фруктов и специй (корицы, черного и душистого перца). Вкус полный, бархатистый, пикантный.

Может употребляться без подогрева, но, особенно в холодное время года, рекомендуется подогреть до температуры 70–80 °С. Прекрасно сочетается с кондитерскими изделиями, фруктами.



Кагор Штоф

Красное десертное ординарное вино с приятным бархатным вкусом с тонами шоколада и своеобразным ароматом с оттенками чернослива. Изготовлено из отборного винограда сорта Каберне-Совиньон по специальной технологии переработки винограда. Гармонично сочетается с фруктами и десертами.

Температура сервировки: 18–20 °С.



Серия классических вин в удобной экономичной упаковке «Bag in Box»



Каберне. Красное сухое ordinанное вино с выраженным сортовым ароматом с тонами черной смородины и приятным вкусом с легкой терпкостью. Изготовлено из винограда Каберне-Совиньон, выращенного в Молдове. Гармонично сочетается с блюдами из красного мяса, дичью и сырами. Температура сервировки: 18–20 °С.

Шардоне. Белое сухое ordinанное вино с ярким сортовым ароматом с оттенками белых цветов и яблок и полным гармоничным вкусом. Изготовлено из европейского винограда сорта Шардоне, выращенного в Молдове. Гармонично сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктами. Температура сервировки: 10–12 °С.

Саперави. Красное сухое ordinанное вино с легким приятным вкусом и нежным ароматом с тонами лесной фиалки и молочными нотками. Изготовлено из винограда сорта Саперави, выращенных в Молдове. Гармонично сочетается с мясными закусками и сырами. Температура сервировки: 18–20 °С.

Изабела Молдавская. Красное полусладкое вино с приятным вкусом и нежным ароматом с тонами земляничного варенья. Вырабатывается из американского сорта винограда Изабела, выращиваемого в Молдове. Прекрасно сочетается с десертами и фруктами. Температура сервировки: 12–14 °С.

Мускат. Полусладкое белое вино, произведенное из мускатных сортов винограда, выращенных на территории Молдовы. Цвет напитка – от золотистого до янтарного. Буquet сортовой с ярко выраженными тонами розы, цитрона, белых цветов и меда. Вкус полный, мягкий и слегка маслянистый. Подается слегка охлажденным к легким десертам и фруктам. Температура сервировки: 12–14 °С.