



«Коллекция вин» - лучшая в мире сеть бутиков элитного алкоголя. Но это не просто магазины, где можно купить дорогие напитки. Мы стараемся превратить наши бутики в то место, куда наш клиент захочет приходить вновь и вновь – и не только за банальной покупкой, а за общением.

Гости наших бутиков – наши друзья. Это сообщество увлеченных, заинтересованных людей, которые любят вино, любят говорить о вине, любят постоянно узнавать о нем что-то новое, пробовать, дегустировать, сравнивать, открывать неизвестные для себя Имена.

Мы предоставляем нашим гостям максимальные возможности и безграничный выбор. Вместе с приобретенной бутылкой вина наши покупатели получают от нас массу дополнительных услуг и привилегий.

Для этого разработана специальная клубная программа бутиков «Коллекция вин».

Участники клубной программы «Коллекции вин» получают не только клубную карту компании «Коллекция вин», дающую право ее владельцу покупать вина во всех одноименных бутиках со значительными скидками. Вместе с карточкой клиент «Коллекции вин» автоматически становится членом некоего сообщества посвященных - Клуба ценителей тонких напитков.

Мы все – члены Клуба  
Клубная программа бутиков  
«Коллекция вин»

Возможности и привилегии членов Клуба

Члены Клуба имеют доступ к широчайшему ассортименту бутиков «Коллекция вин», составленному путем строгого отбора из всего того разнообразия спиртных напитков, которые предлагают все винодельческие регионы мира.

Члены Клуба получают квалифицированную консультацию кавистов «Коллекции вин» по любому вопросу из мира вина. Консультации могут быть даны как непосредственно в бутике, так и по телефону горячей линии «Персональный винный консультант» 225-226-0.

Члены Клуба могут заказать любой интересующий их напиток, который они не смогли найти в Москве.

Член Клуба может рассчитывать на нашу квалифицированную помощь в составлении винной карты для частного винного погреба. Мы поможем со строительством помещения под погреб с соблюдением всех необходимых стандартов.

Члены Клуба приглашаются на все мероприятия «Коллекции вин», будь то торжественное открытие нового бутика или презентация новых поступлений.

Члены Клуба с удовольствием посещают регулярные дегустации, которые проводятся в бутиках «Коллекция вин».

Члены Клуба автоматически становятся подписчиками корпоративного журнала о вине «Коллекция вин», выходящего четыре раза в год.

Члены Клуба получают самую свежую информацию о событиях, происходящих в бутиках, по электронной почте или в информационном бюллетене компании, который выпускается два раза в месяц.

Дни рождения всех Членов Клуба – такое же знаменательное событие для всех нас, как и для самого юбиляра. Ни один Член Клуба не останется без «комплимента» - как и положено на день рождения, именинник получит то, что особенно любит.

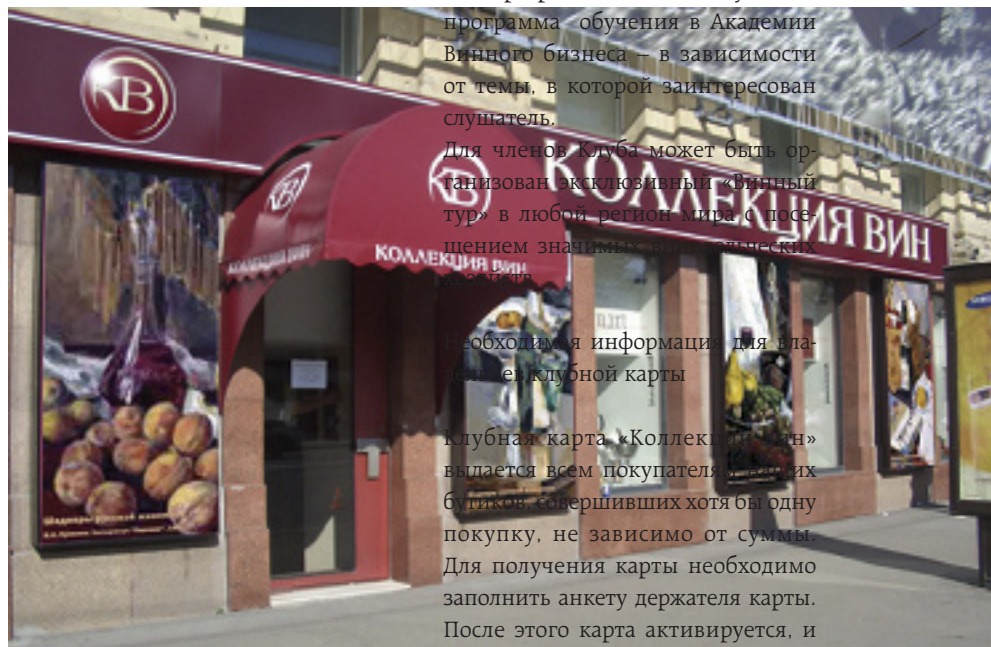
Специально для членов Клуба может быть разработана индивидуальная программа обучения в Академии Винного бизнеса – в зависимости от темы, в которой заинтересован слушатель.

Для членов Клуба может быть организован эксклюзивный «Винный тур» в любой регион мира с посещением знаменитых винодельческих регионов.

Необходимая информация для владельцев клубной карты

Клубная карта «Коллекция вин» выдается всем покупателям наших бутиков, совершившим хотя бы одну покупку, не зависимо от суммы. Для получения карты необходимо заполнить анкету держателя карты. После этого карта активируется, и все последующие покупки владелец карты может совершать уже со скидкой 5%.

Клубная карта бутиков «Коллекция





В конце года принято подводить итоги. И так приятно, что, несмотря на огромные проблемы на рынке алкоголя, возникшие этим летом, мы продолжаем развиваться и даже увеличиться числом. В 2006 году в семье «Коллекции вин» прибыло – открылись два новых бутика, на Ленинском, 16, и на Долгоруковской, 6.



Первый бутик «Коллекция вин» был открыт в 1998 году на Кутузовском – это был один из первых специализированных винных магазинов premium-класса в Москве. Чуть позже «Коллекция вин» появилась на Тверской улице и Новинском бульваре.

Бутик «Коллекция вин» на Ленинском проспекте, д. 16

27 апреля 2006 года на Ленинском, 16 открылся четвертый по счету магазин, принадлежащий компании «Коллекция вин». А 1 июня состоялось торжественное открытие этого бутика. На вечеринке собралось около 100 человек: руководство и топменеджмент компании «Коллекция вин» и хол-



## 2 новых адреса в центре Москвы



динга «Азбука вкуса», партнеры и поставщики, а также VIP-клиенты бутиков, превратившиеся за годы, проведенные вместе с «Коллекцией вин», из так называемых «лояльных покупателей» в настоящих друзей компании.

Бутик на Ленинском - двух-этажный: основной торговый зал расположен на первом этаже, а в подвале разместились дегустационный фонд бутика и бар. Помещение магазина невелико – верхний этаж, где проходило торжественное мероприятие, занимает около 80 кв.м. Не удивительно, что компания получилась очень тесная – и в прямом, и в переносном смысле этого слова.

Гости «Коллекции вин» - люди состоятельные и состоявшиеся. Угодить такой публике, а тем более удивить - не так-то просто. Но команда «Коллекции вин» приложила все усилия, чтобы сделать праздник интересным и незабываемым. Тонкие итальянские и французские вина, устрицы и легкие закуски, виски и коньяк на дижестив, а также праздничный



торт в финале были лишь гастрономическим фоном вечеринки. Живая музыка – классика и джаз – ненавязчиво сопровождала динамичное течение торжества. Основной же тон мероприятию задали развлечения интеллектуального характера: винная живопись и викторина.

Мастер-класс по винной живописи провела арт-директор компании «Коллекция вин» Наталья Палочкина. Многие гости раньше и не догадывались, что красное вино является отличным природным красителем. Каждый мог попробовать себя в живописании вином, разумеется, под руководством художника. Те, у кого не очень-то получалось, просто позировали Наталье. Портрет, написанный вином – что может быть оригинальнее? Такой сувенир останется на память о празднике на долгие годы, а, может быть, даже перейдет по наследству потомкам.

Бутик «Коллекция вин» на Долгоруковской улице, д. 6

2 ноября состоялось торжественное открытие нового бутика «Коллекция вин» - на Долгоруковской, д. 6.

Мы рады, что уже в пятый раз мы собрали гостей по столь знаменательному поводу, ведь бутик на Долгоруковской улице – пятый по счету в семье «Коллекции вин» и мы не будем останавливаться на достигнутом.

Новый бутик отвечает высоким стандартам, принятым в компании «Коллекция вин». Тот же уникальный ассортимент алкогольной продукции, тщательно отобранный из десятков и сотен тысяч вин и крепких напитков, производимых в мире. Те же профессиональные консультации кавистов - специалистов высокого класса, настоящих знатоков своего дела.

Команда «Коллекции вин» придает немаловажное значение атмосфере бутика. То, что окружает покупателя в магазине, во многом влияет на характер покупки. Огромные окна, светлые стены, современные стеллажи, ненавязчивое освещение – все это создает непринужденную, легкую атмосферу, располагающую к общению.

Не на последнем месте и «человеческий фактор». Порой, случайный посетитель «Коллекции вин» так увлекается общением с кавистами, что процесс покупки длится и час, и два. Бывает, что наши клиенты приходят за покупкой не одни, а с друзьями. И тогда обычный визит в бутик превращается в дружеские посиделки, с долгими разговорами, смехом и хорошим отдыхом.

Торжественное открытие бутика прошло в испанском стиле. Тематика вечера была выбрана исходя из того, что незадолго до этой даты (2 ноября) ассортимент всех бутиков «Коллекция вин» пополнился новыми линейками испанских вин. Мы не могли отказать себе в удовольствии как можно скорее представить выдающиеся вина от Telmo Rodriguez, Edetaria, Rafael Palacios и Bodegas Gerardo Mendes нашим гостям.

Вина сопровождалась блюдами национальной испанской кухни (чего стоил хамон от компании «Санчес Ромеро Карвахаль»), дегустацией испанского оливкового масла и живой музыкой.

На 2007 год у нас запланировано открытие еще нескольких бутиков под маркой «Коллекция вин». В декабре уходящего года откроется после реконструкции самый большой и значимый для нас бутик – на Кутузовском, 18. Он займет теперь 500 м<sup>2</sup> на трех этажах. Его торжественное открытие запланировано на начало нового года.





# Charles Philipponnat:

*путешествие  
француза в Москву*

Этой осенью по приглашению нашей компании в Москву наконец-то приехал владелец Шампанского Дома Philipponnat - Шарль Филиппонна. На шампанское этой марки в бутиках «Коллекция вин» сформировался особый спрос – те, кто ценит и любит этот волшебный напиток и понимает его вкусовые и ароматические особенности, приходят и приезжают в наши бутики именно за ним, притом, что в бутиках «Коллекция вин» представлены все известные мировые марки шампанского.

Шарль Филиппона очень хотел встретиться с покупателями своей продукции. И такая возможность была ему предоставлена – на протяжении трех дней Шарль провел совместно со специалистами «Коллекции вин» шесть дегустаций шампанского, носящего его имя.

Дневник путешественника  
25 октября, среда

Я в Москве впервые. Сегодня – второй день моего пребывания здесь, и уже столько друзей! А поклонников, оказывается, уже давно не счесть! Сегодня провел дегустацию в ресторане **Carre Blanc для московских рестораторов**, которых пригласили мои коллеги из компании «Коллекция вин». Ресторан специализируется на

французской кухне, здесь отличный шеф-повар – француз! Зовут его Давид Эммерле - очень приятный, интересный и знающий человек. Разговорились. Нашли много общего. Дал ему рекомендации, что лучше подавать к моему шампанскому. Оказывается, у него давно все продумано и приготовлено.

Мое шампанское – вино гастрономическое. Специально под него г-н Эммерле подготовил меню, идеально сочетающееся с драгоценными кюве:

Блюдо №1

Гребешки «Сен Жак» с маринованными артишоками и тайской спаржей, карамелью из бальзамика и галетами из пармезана.

К блюду №1 подавалось Champagne

Philipponnat Grand Blanc 1999 Cuvee de Prestige.

Это вино долго старится на осадке. В его аромате присутствуют хлебные нотки наравне с фруктовыми и цветочными. Чувствуются вторичные ароматы, например, тона сливочного масла. Во французском языке существует такая идиома: «ножки табуретки». Так вот, описывая это шампанское, я привел гостям в пример три «ножки табуретки»: фруктовые, цветочные и масляные нотки в аромате вина. Скоро в этом кюве появится и четвертая «ножка» - ароматы грецких орехов и гриля.

Это шампанское я всегда рекомендую подавать к ракообразным: лангустам, крабам, а также с белыми трюфелями. Гребешки с артишоками на

дегустации были великолепны!

#### Блюдо №2

Утиная грудка «Шалосс» с фуа-гра, ростки сои, соте из зеленых хрустящих овощей и ломтики под кисло-сладким соусом «7 специй».

К блюду №2 подавалось **Champagne Philipponnat Clos de Goisses 1982**. **Clos de Goisses я называю поистине великим вином**. Обязательно рекомендую декантировать. Не беда, что часть пузырьков потеряется при декантации – гурман платит за вино, а не за воздух.

**Clos de Goisses – это не шампанское** на аперитив. Это очень мощное вино, оно буквально доминирует над блюдами. Его можно сочетать с коровьими сырами с сильными запахами (с отмытой корочкой), с трюфелями, с мясом и дичью, с утиной грудкой под кисло-сладким соусом, с фуа-гра. Оно оттеняет жирные блюда - их жир (к примеру, фуа-гра), в свою очередь, нивелируется вкусом мощного вина. Выбор шеф-повара считаю идеальным.

#### Блюдо №3

Клубничный десерт.

К блюду №3 подавалось **Champagne Philipponnat Sublime Reserve demi-sec 1995**. Считаю сочетание нежно-сладкого шампанского и клубники со взбитыми сливками очень удачным.

26 октября, четверг

Работа продолжается. Сегодня ответственный день – сразу три мероприятия, совершенно разных, с разной аудиторией.

Утром провел мастер-класс и дегустацию для студентов Академии Винного бизнеса, организованной на базе бутиков «Коллекция вин». Слушатели Академии как раз недавно работали над темой «Виноделии Франции. Шампань. Производство шампанского». Постарался помочь им закрепить их теоретические знания посредством дегустации. Не каждый день к ним приезжают владельцы и главные управляющие шампанских Домов.

В этот же день, вечером, провел дегустацию в одном из бутиков «Коллекция вин», на Ленинском проспекте, 16, для частных клиентов бутиков. Эта дегустация во многом отличалась от предыдущих, ведь шампанское дегустировали не профессионалы, а любители. Но именно эта встреча получилась одной из самых теплых.

Среди гостей присутствовала одна семейная пара, которая пришла на встречу со мной, соблюдая свою семейную традицию. Ирина и Константин женаты уже 14 лет, и каждый год на годовщину свадьбы супруги покупают две бутылочки шампанского именитых Домов и во что бы то ни стало стараются встретиться с их владельцами, чтобы заполнить автограф на этикетку. В прошлом году Константин купил в бутике «Коллекция вин» две бутылки шампанского **Philipponnat**. И вот в этом году так кстати приехал в Москву я. Я с удовольствием расписался и на этикетке и на кружевах, в которые была обернута бутылка – ведь в прошлом году, когда были куплены бутылки шампанского, Ирина и Константин праздновали «кружевную» свадьбу. Кстати, у нас во Франции тоже есть такое понятие, как «кружевная» свадьба. Не помню, правда, на какой год после женитьбы она отмечается.

Поздно вечером этого же дня провел дегустацию для посетителей стенда «Коллекции вин» на **Millionaire Fair** – так называемой «Выставки миллионеров». Очень интересная публика. Дегустация затянулась далеко за полночь. В гостиницу добрался около двух ночи.

27 октября, пятница

27 октября в бутике «Коллекция вин» на Ленинском проспекте еще две дегустации: для журналистов и корпоративных клиентов компании «Коллекция вин».

Гастрономическое шампанское

Хедлайном всех дегустаций и мастер-классов стало утверждение г-на Филиппонны, что шампанское, носящее его имя – гастрономический напиток. Что же такое «гастрономическое шампанское»?

Принято считать, что шампанское создано для аперитива. Только «в одиночестве» оно раскрывает свои ароматы и вкусовые качества полностью. Максимум, что можно с ним сочетать – это легкие закуски, подава-

емые в начале вечера, тоже на аперитив. Черная икра – и та подходит не ко всем видам шампанского. Если только к **demi-sec... когда солоноватый вкус** икры противостоит и одновременно подчеркивается сладким напитком. Вопреки закрепившемуся мнению о правильном и уместном потреблении шампанского только «соло», владелец Дома **Philipponnat** продемонстрировал на дегустациях обратное – шампанское **Philipponnat** отлично сочетается с едой.

Шампанское в подарок

А еще шампанское – это великолепный подарок. Какой напиток ассоциируется у всех с Новым годом? – Разумеется, шампанское. Но как это банально – дарить любимым людям (или, может быть, начальнику?) шампанское, пусть даже очень дорогое и самой престижной марки. Так хочется удивить, поразить, порадовать... Так хочется, чтобы подарок был не только уместным, но и одновременно стильным и... необычным.

В бутиках «Коллекция вин» такое шампанское есть! Специально к Новому году здесь заказали эксклюзивную партию шампанского **Philipponnat**, инкрустированного стразами **Swarovski**. Это два вида:

- Champagne Philipponnat Reserve Rose brut со стразами Swarovski в подарочной коробке
- Champagne Philipponnat Royal Reserve brut со стразами Swarovski в подарочной коробке

Бутылка шампанского, обсыпанная кристаллами, напоминает бутылку в капельках росы. Именно так выглядит шампанское, только что вынутое из ведерка со льдом – запотевшая, обжигающе-ледяная бутылка с драгоценным содержимым внутри. Вот это будет подарок!



Freixenet – самая известная и представительная в мире марка кавы (игристого вина, произведенного классическим французским методом “cham-penoise”), с годовым объемом продаж более 100 млн. бутылок. Freixenet, продающийся в 120 странах мира, - № 1 среди игристых вин в США и Германии.



# Freixenet:

*история вина - история любви*



Когда испанец Педро Феррер делал предложение своей возлюбленной Долорес Сала он не предполагал, что от этого союза родится популярное испанское игристое вино – сава. А сам он станет отцом-основателем компании «Группа Фрешенет», которая за истекшие полтора столетия завоевала позиции мирового лидера на рынке игристых вин. Правда, еще в молодости он поклялся, что станет крестным отцом испанских игристых вин. С этой целью он изучил огромное количество литературы и много путешествовал. Но все же поворотным пунктом в его судьбе стала удачная женитьба. Долорес Сала была не только хороша собой, но и являлась внучкой основателя торгового дома “Сала”, экспортировавшего вино в разные страны во второй

половине XIX века. Долорес обладала всеми деловыми качествами, необходимыми для грамотного управления производством. С ее помощью развернули рекламу марки вина, получившей позже имя Freixenet (Фрешенет) – произошедшего от каталонского названия местности, где жили несколько поколений семьи Феррера. Огромная заслуга двух людей, влюбленных не только друг в друга, но и в свое предприятие, заключается в том, что они сориентировали старинный семейный винодельческий бизнес на производство так называемого сава – игристого вина, изготовленного по французскому традиционному методу. Сава – успешная испанская вариация на тему французского шампанского. При этом по качеству испанские

игристые вина ничуть не уступают французским. Согласно международным стандартам только французское игристое, родившееся в Шампани, имеет право называться шампанским. От французского шампанского испанское отличается только более “медовым” вкусом, что связано с употреблением в производстве сладких сортов винограда.

### Сава на любой вкус

Разновидностей игристого вина Freixenet довольно много – что называется, на любой вкус. Да и стоит оно относительно недорого по сравнению с французскими винами.

Интересно, что Freixenet – единственное в мире игристое вино, для рекламы которого привлекаются звёзды Голливуда. И, похоже, им это доставляет удовольствие. В своей любви к испанскому шампанскому признавались с экрана Антонио Бандерас, Шарон Стоун, Энди Макдауэлл, Пенелопа Крус, Мэг Райан, Кристофер Риф, Ким Бессинджер и другие знаменитости.

Самым известным представителем марки Freixenet считается Cordon Negro, настоящая “черная жемчужина”, как и заявлено в названии. Этот искрящийся напиток продаётся более чем в ста странах мира. Шипучее вино обладает изысканным вкусом и тонким фруктовым ароматом спелого винограда, который сохраняется в течение довольно длительного времени. Cordon Negro можно подавать к разнообразным рыбным и мясным блюдам, а можно употреблять и в качестве аперитива.

На испанском рынке наибольшей популярностью пользуется Carta Nevada. С тех пор, как в 1941 году был создан этот брэнд, Carta Nevada стала одной из самых ярких звёзд на небосклоне сава.

Ни одно торжество, как считают испанцы, не будет удачным, если на столе не присутствует это игристое вино. Приятный букет с солирующей в нём “испанской” нотой сделает любой вечер по-южному неповторимым. Вино замечательно подойдет к рыбным блюдам, а также сырам и фруктам.

А уж Brut Barroco – это и вовсе нечто необычайное. В бутылке оригинального дизайна заключено поистине великолепное содержимое. Вино Brut Barroco, произведённое из отборнейших сортов винограда с тщательным соблюдением всех пропорций, обладает насыщенным и многогранным вкусом, а его золотистый цвет вызывает в памяти изысканный шик и помпезность испанских дворцов в стиле барокко.

Подчеркнуто элегантное вино с едва уловимым привкусом земляники и свежего сена станет прекрасным аккомпанементом к рыбным блюдам.

Вино Reserva Real имеет романтическую предысторию. Оно появилось благодаря одному очень важному событию – посещению 19 октября 1987 года испанской королевской четой винных подвалов, где созревает Freixenet. Первая бутылка была откупорена в честь этого события и получило свое название с высочайшего королевского дозволения. С тех пор вино с поистине королевским вкусом стало напитком для настоящих знатоков. Оно наилучшим образом проявляет свои свойства в качестве аперитива или в сочетании с десертами.

Независимо от того, какую разновидность испанского игристого вы предпочтёте, советуем отведать его в компании того, кого любите. Вспомните мудрое изречение о том, что разделить с кем-то вино означает разделить любовь.





# DOMAINE VIRET:

*виноделие по  
принципам  
космокультуры*

История Domaine Viret начиналась традиционно. В 1917 году, когда в далекой России все прогрессивное население было озабочено спасением своей собственности и приносящих прибыль частных производств, во Франции шло своим ходом развитие винных хозяйств. Один из местных предпринимателей прикупил себе в долине реки Роны, в южной ее части, земельные площади средних размеров.

На них были посажены оливки, абрикосы, лаванда, черешня, и, конечно же, виноградная лоза. Жюльен Женан, так звали нового владельца, сделал ставку на виноград. Он обрабатывал землю традиционным способом – с помощью лошадей. Для повышения урожая в почву добавлялись химические добавки – это был прогрессивный для того времени способ земледелия и обработки культур.

И лишь в конце XX века владельцы хозяйства Domaine Viret пришли к переосмыслению правильности обработки земли. Правнук Жюльена Женана – Филипп Вире решил отказаться от традиционных методов выращивания виноградной лозы и провозгласил себя виноделом-биодинамистом. Выступая защитником принципов органического и биодинамического хозяйствования, Филипп Вире избрал особую форму ухода за виноградниками. Она известна под названием «космокультура».

## Что такое космокультура

Космокультура – это сельскохозяйственный метод, соединяющий основные принципы биологической культуры и биодинамики. Она открыла для производителей новые горизонты, основываясь на давно забытых принципах. Космокультура основывается на обменах космоса и земли. Вот эти принципы:

Геобиология. Изучает элементы земли: земные линии, подземные источники воды и разломы, образовавшиеся в результате влияния всего живого: растений, деревьев, животных и деятельность человека.

Установка планетарного контакта. Налаживает обмен между силами неба и земли.

Особая энергетика космоса. Принимается специальными космическими маяками-приемниками, чтобы получить взаимосвязь между биологическими системами: почва – растения - виноградная лоза - вино.

Память воды. Благодаря своей структуре, вода может запоминать и передавать информацию, усиливать ее и реагировать с другими элементами. В сельском хозяйстве она может использоваться как поддержка, необходимая в восстановлении почв, для оптимизации защитных свойств растений, в борьбе против болезней и для улучшения энергетического и питательного качества плодов, в частности, винограда.

Эти четыре принципа помогают создать такую окружающую среду, в которой лоза будет иметь взаимосвязь со всеми стихиями, обмениваясь силами между космосом и землей для улучшения своей естественной защиты, своего развития и своей продуктивности и качества.

## Кав-храм

Филипп Вире начал переход к космокультуре с посадки плодов канны в соответствии с планетарной системой в духе античных цивилизаций, таких

как Майя и Инки. Также он начал работы по геобиологии и установке базальтовых камней.

Вире первым применил натуральные продукты питания для лозы: компост на базе лавандовой соломы и каменной пудры. Он стал придерживаться в своей работе рекомендаций лунного календаря.

В 1999 году для производства вина в *Domaine Viret* был построен специальный кав-храм - из 3-х и 6-ти тонных блоков по правилам архитектуры Древнего Египта. Вире решил соорудить хранилище в зависимости от энергетических и геобиологических принципов, чтобы создать привилегированное место для производства вин.

Отталкиваясь от правил и принципов Великих сооружений мира – Египетских пирамид - место было выбрано в зависимости от энергетики земли. Кав установили на энергетической оси, обозначенной в домэйне Вире фонтаном. При его строительстве использовались: камни, бетон, обработанный заряженной водой из этого места, дерево и бетонная арматура, связанная с землей медным поясом.

Винодельня построена согласно древним правилам архитектуры (угол расположения солнца, золотое сечение, кубиты и т.д.) из каменных блоков весом 3-6 тонн, что обеспечивает идеальные условия для создания и улучшения вина.

В том же, 1999 году, произошла первая винификация. В июне были разлиты первые вина (кюве *Renaissance* (красное) и *Coudee D'Or* (белое)), произведенные по принципам космокультуры.

Принципы космокультуры применяются Вире для создания настоящего, однородного по абиотическим факторам среды пространства в пределах одного виноградника, где лоза натурально защищена, в которой у нее постоянный иммунитет, чтобы естественно бороться против патогенов, часто встречаемых в виноградарстве.

В итоге получается качественный первичный материал (урожай). Виноград должен быть здоровым и натуральным (получившим натуральное питание от земли), а при винификации не должны добавляться консерванты. Цель - получить аутентичное вино, натуральное и живое, настоящий отпечаток забытого вкуса терруара.

## Способы и условия виноделия

На винодельне Вире все организовано таким образом, что лозы и вина используют свои собственные, натуральные механизмы защиты. Работа на виноградниках сосредоточена на реорганизации магнитного поля и на применении препаратов, полученных из минералов и растений, часто имеющихся здесь же, в хозяйстве.

На первом месте - качество первичных материалов: здоровый урожай и хорошая зрелость винограда прежде всего!

Сбор винограда осуществляется маленькими количествами, обязательна сортировка.

Производители отказываются от энологических корректировок при естественных проблемах (добавка дрожжей, добавка сахаров, подкисливание, танины, энзимы, витамины – все это запрещено).

Ферментация происходит небольшими объемами, желательно каждый участок отдельно, и в зависимости от сезона.

Уменьшена доза добавляемой серы (есть кюве без добавок серы из-за естественной устойчивости урожая, сула и вина). Исключены все энологические продукты и технические операции, которые могут изменить внутренний баланс вина.

Вызревание основывается на свойствах терруара. Розлив в бутылки происходит без фильтрации, без оклейки и без серы для красных вин. Для белых сухих - легкая осветляющая фильтрация, но без биологических стерилизаторов.

Получающиеся вина устойчивы к окислению: они очень минеральные, со временем эволюционируют.

Вина, отвечающие этим принципам, - равновесные, живые и постоянно развивающиеся. Их жизнь не прерывается после розлива по бутылкам, микробиологические элементы (дрожжи, натуральные бактерии и пр.) продолжают свою жизнь во время вызревания вин в бутылках.

Вина *Domain Viret* - очень земные во время молодости (преобладают первичные ароматы: фрукты и минералы), земные и космические во время зрелости и космические в старости (эссенция, эфир).





и уже давно ска-  
ти все. А знаете  
й лучший здеш-  
к прозвали La Mi-  
– из-за того, что  
ом прохладном и  
еверном климате  
скованное. Выра-  
винограда в этой  
гощая головная  
результат!

ин” предла-  
телям пять  
и Pinson.



## Лидеры Шабли: пять звезд по Дюссер-Жерберу

У французов принято доверять своим. Они не особо прислушиваются к мнениям именитых американцев и англичан. Паркер и Джонсон им не указ. Среди французских производителей наибольший вес имеет точка зрения их земляка – винного критика Патрика Дюссер-Жербера, который каждый год выпускает свой гид по винам Франции – Guide Dussert-Gerber Des Vins de France. Данные за этот год уже опубликованы.

Описывая вина Шабли, Дюссер-Жербер ставит в первую тройку лидеров три дома: Laroche, Pinson и Tremblay. Им он дает наивысшую оценку (по его классификации это пять звезд).

Laroche уже давно известен в России. А вот вина Pinson и Tremblay до сих пор до нас не доезжали. Этой осенью продукция Pinson появилась в бутиках «Коллекция вин».

Семья Пансон занимается виноделием в Шабли уже более 350 лет. Они владеют 12 гектарами земли в различных апеласьонах: 2,4 гектара в апеласьоне Chablis, 7,05 в Chablis 1-er Cru, и самое ценное - 2,57 гектара в Chablis Grand Cru. Сейчас фирмой руководит Кристоф Пансон. В 2003 году он провел грандиозную перестройку погребов, которая продолжалась два года.

Как правило, весь урожай в хозяйстве Pinson собирается вручную, для чего приглашается около 50 человек. Сбор продолжается около от 8 до 10 дней в зависимости от урожая. Весь урожай сортируется и подвергается пневматическому прессованию. После прессования сок отстаивается в течение 12-18 часов – так он очищается от примесей. Алкогольная ферментация проходит под ежедневным контролем, утром и вечером. Виноделам очень важно видеть, как эволюционирует вино. При этом температура ферментации контролируется специальной системой охлаждения.

Вторичная, малолактическая ферментация, проводится при температуре +18-20°C. Эта операция, как правило, заканчивается примерно в конце января - начале февраля. После фильтрации и оклейки, разливают вино в сентябре. Таким образом, от сбора винограда до розлива в бутылки проходит год.

### Chablis 1-er Cru Mont de Milieu

Температура сервировки и гастрономические рекомендации: сочетание с рыбой под соусами, белое мясо со сливочным усом из Шабли. Потенциал к выдержке: от 8 до 12 лет.

Оценки специалистов:

Guide Dussert-Gerber Des Vins de France 2005, 2001  
2001 Chardonnay Of The World Wine Competition  
2000 Hachette Wine Guide 2003 – выбор специалистов  
Chardonnay Of The World Wine Competition 2002  
1998 Hachette Wine Guide 2001 – выбор специалистов  
Chablis 1-er Cru Montmain

Температура сервировки и гастрономические рекомендации: сочетание с шельфовой и речной рыбой. Потенциал к выдержке: от 8 до 12 лет.

Оценки специалистов:

Guide Dussert-Gerber Des Vins de France 2005, 2001  
1999 Hachette Wine Guide 2002 – 1 \*  
Chablis 1-er Cru Vaugiraut

Температура сервировки и гастрономические рекомендации: сочетание с рыбой, белым мясом, сырами.

Потенциал к выдержке: от 8 до 10 лет.

Оценки специалистов:

Guide Dussert-Gerber Des Vins de France 2005, 2001  
1999 Hachette Wine Guide 2003 – 1 \*  
Chablis 1-er Cru La Foret

Температура сервировки и гастрономические рекомендации: сочетание с шельфовой и речной рыбой, устрицами. Потенциал к выдержке: от 8 до 12 лет.

Оценки специалистов:

Guide Dussert-Gerber Des Vins de France 2005, 2001  
2001 Chablis Wine Competition 2002 – Bronze Medal  
2000 National Wine Competition Macon 2002 – Gold Medal  
1999 Hachette Wine Guide 2002 – 1 \*  
National Wine Competition Macon 2001 – Silver Medal

мендации: +12–14?С. Лучшее  
ным соусом, ветчина под со-  
г.

6 – 5\*  
2003 – Bronze Medal  
стов  
– Bronze Medal  
стов

мендации: +12–14?С. Лучшее  
к выдержке: от 8 до 12 лет.

6 – 5\*

мендации: +12–14?С. Лучшее

6 – 5\*

комендации: +12–14?С. Луч-  
ами. Потенциал к выдержке:

6 – 5\*  
lal  
d Medal  
edal



Люсьен-монах сам выбирает покупателей для своего вина

Подпись к фотке: Mounir Saouma и Rotel Brakin

Мунир – христианин из Ливана. Ротель – иудейка из Израиля. Но для их союза это не помеха – о трагичных отношениях и непримиримости семей речь не идет. Напротив, Мунир и Ротель – вполне счастливые и удачливые неготианты-производители вина, обосновавшиеся в Боне, в Кот-д'Ор. Их уважают коллеги, их вина занимают ведущие позиции среди других бургундских домов.

Мунир Саума покинул Ливан в 1989 году в возрасте 22 лет. В то время на его родине развернулся очередной политический конфликт. Мунир отправился в Израиль.

Мунир: Я прожил семь лет в монастыре недалеко от Иерусалима. Здесь, от своего дяди, который был аббатом, я

узнал, как делается вино. Монастырь был основан монахами аббатства Сито из Бургундии, поэтому я влюбился в Пино нуар и Бургундию. Сначала я часто приезжал сюда для покупки бочек, потом совсем обосновался здесь. Мне очень помог Бернар Нобле из Романе-Конти.

В течение 6 лет я проработал в винодельческих хозяйствах, например в Chateau de Chassagne. В это время я увлекся старинными технологиям производства вина, о которых узнал из книг монахов. Они прибыли в Иерусалим в 1890 году, привезя с собой книги и саженцы винограда. Технология у них была такая: виноград давят, помещают в бочки и не переливают. Постоянно пробуют, и когда перестают сплевывать, это означает, что скоро вино можно будет переливать в бутылки. Ждут полной луны, переливают вино, не используя насос, чтобы не задеть осадка. Потом вино помещают в чан для отдыха. Ждут следующую луну и разливают по бутылкам...

В деталях, это, конечно, намного сложнее и требует больших забот и внимания. Друзья-виноделы Мунира и Ротель, стоит им попробовать вина, произведенные в хозяйстве этой семейной пары, не задумываясь поставляют им виноград из очень интересных крью.

Мунир: Монахи прозвали меня Люсьеном, а мои друзья – монахом. Когда мы с Ротель создали нашу ком-



панию, то назвали ее «Люсьен-монах» (Le Moins).

Сегодня Ротель и Мунир производят вино из 38 различных бургунских крЮ. У них небольшое производство: 70 бочек в 2004 году, 46 бочек и 15000 бутылок в 2003 году.

Их вино недешево. Его покупают к самым звездным «столам» Франции. Это вина высокого качества. Оно оттачивается во время вызревания в бочках, которые подбираются под каждое вино индивидуально. Продаваемые объемы очень небольшие. Люсьен-монах не гонится за расширением клиентуры. Он сам выбирает покупателей для своего вина.





Водка Belvedere производится в небольшом польском городке Зирардов (Zyrardów), расположенном западнее Варшавы. Именно здесь произрастает первоклассная золотая рожь Dankowski, из которой на 100% производится данная водка. Именно она обеспечивает минимальное число примесей в процессе дистилляции и отвечает за мягкий обволакивающий вкус с ванильно-сладковатым окончанием.

*Vodka*

# BELVEDERE



Водка Belvedere производится вручную в небольших объёмах, для того чтобы обеспечить высочайшее качество, отвечающее самым высоким стандартам. Для производства Belvedere используется вода из собственных артезианских скважин компании, проходящая 11 степеней очистки.

Belvedere подлежит четырёхкратной дистилляции, что, как показал многолетний опыт, является оптимальным для производства эксклюзивной водки высочайшего качества. Если в ходе пробной дегустации обнаруживается малейшее несоответствие стандарту Belvedere, вся партия уничтожается.

Belvedere Pure, как и первоклассные вина и коньяки, запечатан настоящей пробкой и поступает в продажу в эксклюзивно оформленных бутылках.

Кроме стандартной Belvedere Pure выпускаются Belvedere Citrus и Belvedere Pomarancza. Belvedere Citrus производится путем непосредственного настаивания (мацерации) водки Belvedere Pure на свежих плодах лайма и лимона, собранных в южной части Испании; а Belvedere Pomarancza на плодах лайма, сладких апельсинов, растущих в Марокко, и мандаринов, привезенных из Испании. Процесс мацерации проходит на юге Франции под контролем извест-

ного французского эксперта в области купажирования ароматов господина Эли Арно Деноа (Elie Arnaud Denoix). Процесс мацерации выгодно отличает Belvedere от ароматизированных водок других марок.

Все вышеперечисленное позволяет утверждать, что водка Belvedere является настоящим подарком для всех любителей и истинных ценителей водки во всем мире.

Появившись в Северной Америке в 1996 году, Belvedere создала новый сегмент рынка – водок luxury. Рекламная кампания проводилась под слоганом «Вы хотите выпить водки или достойны Belvedere?» (Do you want a drink or do you deserve a Belvedere?) На данный момент категория водок luxury является самой динамично развивающейся на рынке крепких спиртных напитков. Спустя семь лет к Belvedere пришло и международное признание. В данный момент спрос на водку Belvedere продолжает увеличиваться по всему земному шару.

Belvedere — торговая марка с пятистолетней историей, а само название принадлежит резиденции польских королей и президентов, построенной в XVII веке. В 2002 году марка Belvedere была приобретена французской компанией LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton.

МИНЗДРАВ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ: ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



# BELVEDERE

## VODKA

НАСЛАЖДАЙСЯ КРАСИВОЙ ЖИЗНЬЮ  
[www.belvederevodka.com](http://www.belvederevodka.com)



Коньяк Cormier: все флаги в гости к Муазану

Когда делегация из «Коллекции вин» подъехала к Distillery des Moisans, все были приятно удивлены, что рядом с главным входом во владения хозяйства поднят флаг России. У семьи Муазан принято вывешивать флаги всех гостей, прибывающих с официальным визитом, и тем самым демонстрировать свое уважение к выбору покупателя их продукции.

Российский и французский флаги смотрятся рядом друг с другом очень гармонично – у нас действительно очень много общего. И не даром любовь к коньяку возведена в России до уровня культа.



Domaine Cormier было основано в 1955 г. на базе Distillery des Moisans. Земля домена разделена на два участка, на два отдельных кры. Хозяйство включает в себя 40 гектар в Sireuil, рядом с винокурней в регионе Фен Буа и 20 гектар в Criteuil, в самом сердце Гран Шампани. Здесь выращивается виноград Уни Блан, который создает идеальные вина для дистилляции.

Дистиллят eaux-de-vie из Гран Шампани обычно отличается тонкостью и изяществом после долгой выдержки в бочках из Лимузенского дуба, обеспечивает ароматность и delicatность коньякам из Фен Буа и создает богатые и полнотелые коньяки.

Только лучшие вина с достаточной кислотностью будут дистиллированы для домен Cormier. Двойная дистилляция с применением традиционных Шарантских дистилляционных кубов проходит с октября до конца марта, а точнее до 31 марта. Всего в поместье находится 12 классических аламбиков. Дистилляция проводится под контролем хранителя погреба и мастера по купажу Филиппа Филлона. Только ему удастся отобрать лучший "coeur de chauffe" для дальнейшей выдержки и последующего купажа.

Затем дистиллят выдерживается в больших дубовых бочках. Следует отметить, что для производства коньяка используется только «сердце» получаемых коньячных спиртов. Дуб для бочек тщательнейшим образом отбирается из лесов Лимузена. Бочкам дают отдохнуть в одном из шести погребов винокурни. Каждый год мастер купажа контролирует и пробует каждый спирт, один за другим, оценивая потенциал для дальнейшей выдержки или для немедленного использования. Все эти действия отражаются в специальной книге.

Купаж – это искусство, которое передается от мастера купажа к его помощникам или от отца к сыну. Когда дистиллят достигает своей зрелости, мастер купажа отбирает и смешивает различные спирты. Каждый из отобранных дистиллятов является неотъемлемой частью при формировании

аромата и характера коньяка Cormier. Затем купажу дают отдохнуть перед тем, как разливать по бутылкам.

Линейка коньяков Cormier, представленная в бутылках «Коллекция вин» и в супермаркетах «Азбука вкуса», состоит из следующих позиций: VSOP Fins Bois и XO Grande Champagne. Каждый год на рынок выпускается ограниченное количество коньяка.



**Cormier VSOP Fins Bois – из дистиллятов от 5 до 15 лет выдержки.**

Стиль: богатый и полнотелый

Цвет: золотисто-желтый

Аромат: Нос типичного Лимузенского дуба с нотками хорошо прожаренного миндаля.

Вкус: Богатый и полнотелый, с ванильными ароматами, затем - сливовыми.



**Cormier XO Grande Champagne 40% - из дистиллятов от 15 до 20 лет выдержки.**

Стиль: сбалансированный и округлый

Цвет: светлый янтарь

Аромат: аромат дуба, который рас-

крывается свежим и ароматным носом корицы и меда.

Вкус: Хорошо сбалансированный, сначала чувствуется лакричник, затем ваниль, и, наконец, корица.



**Cormier XO Grande Champagne 43% - из дистиллятов от 15 до 20 лет.**

Стиль: сильный и структурированный

Цвет: янтарь

Аромат: сначала нос дуба, который сразу же исчезает под напором ароматов сушеных цветов, в финале – хорошо вызревшие сушеные фрукты (абрикос, сухофрукты).

Вкус: Очень сбалансированный во рту, начало сильное, властное, с оттенками дуба, с последующим продолжением сушеных фруктов и меда.

Коньяк Cormier можно купить в Москве только в бутылках «Коллекция вин» и в супермаркетах «Азбука вкуса».

# Bernard Boutinet



Бернар Бутине (Bernard Boutinet) выпускает свои коньяки под торговой маркой «La Caleche» - на этикетке изображена старинная коляска. Что имеет в виду производитель? Почему коньячник избрал именно это средство передвижения знаком подлинности и качества своих произведений? Ответы на эти вопросы можно будет получить лично от самого Бернара Бутине, который приедет на торжественное открытие бутика “Коллекция вин” на Кутузовском проспекте, 18 после его реконструкции.

На открытие бутика прибудет также и его супруга – Мари-Клэр Пажей (Marie-Claire Pajeile). Мадам Пажей – популярная во Франции художница – представит на церемонии открытия свои картины. Искусство и красота во всем – вот девиз семьи Бутине-Пажей.

Семья Бутине занимается производством коньяков уже 150 лет. Их виноградники находятся в регионе Фэн Буа в провинции Коньяк и занимают площадь в 68 акров. Виноградник располагается в этом регионе уже 200 лет, технология изготовления коньяка передается от отца к сыну на протяжении вот уже 4-х поколений. Коньяк про-

изводится, и разливается по бутылкам в поместье Бернара Бутине, под его личным контролем. Благодаря почвам данного региона, глубоким и мягким, а также умению, вниманию и традициям возделывания винограда в семье Бернара Бутине и его сына Пьера виноградники Уни блан и Коломбар дают всегда прекрасный урожай.





#### Коньяк VSOP

Молодой (7 лет) коньяк коричневого цвета с золотистым оттенком. Коньяк VSOP проявляет свой аромат сразу: в нем преобладают цветочные и ореховые нотки.

#### Napoleon

Коньяк более насыщенного цвета, с ароматом ванили, корицы. Округлый, хорошо сбалансированный, мягкий коньяк. После 12-летней выдержки в дубовых бочках Napoleon достигает своей зрелости.

#### ХО

Долгая выдержка придает этому коньяку красивый янтарный цвет с медным отблеском. Аромат меда, имбирного хлеба с нотками эвкалипта, розы, сухого дерева.

#### Extra

Ассамбляж из 25% 20-летнего коньяка и 75% 25-летнего коньяка, выдержанных в бочках из Лимузенского дуба. Эта выдержка придает коньяку оттенки красного цвета. Тонкий аромат сухофруктов (кураги, миндаля) дает нам представление об аромате шарантского «рансио».

Для того чтобы Napoleon, ХО и Extra проявили все богатство и сложность аромата, бокал с коньяком нужно некоторое время погреть, обхватив бокал ладонями. Только тогда почувствуется чудесный аромат меда и имбиря, который гармонирует с коньячной спиритуозностью.

#### Coeur de Fins Bois

Этот коньяк выдерживается в очень старых бочках, поэтому в нем практически нет танинов, он сохраняет аромат винограда без каких либо примесей. В отличие от традиционного коньяка, в букете Coeur de Fins Bois преобладают нотки виноградной лозы и белых цветов. Пьют его главным образом со льдом или тоником. Pineau des Charentes

Бутине специализируется не только на коньяках. Часть суслу из винограда Коломбар, еще только едва забродившего, Бернар Бутине смешивает с коньячным спиртом и выдерживает в дубовых бочках не менее года. Так получается пино де шарант блан. Для получения пино де шарант розе коньячный спирт смешивается с Мерло и Каберне.

Пино де шарант подают охлажденным до +8-10°C. Слишком низкая температура или добавление льда лишат этот напиток ароматичности. Чаще всего пино де шарант пьют как аперитив, иногда как дижестив. Это прекрасная основа для многих коктейлей и соусов. Выдержанный белый пино де шарант очень хорош с фуа гра, сыром рокфор, а также с окунем, морским языком и мидиями.

Розовый пино де шарант замечательно гармонирует с дичью, молодым козьим или овечьим сыром.



# Шампанское Laurent-Perrier:

*таинство рождения и торжество вкуса*

Шампанское сопровождает самые счастливые, знаковые моменты в жизни человека. Будь то тихий семейный праздник, пышное торжество, романтическое свидание - все эти события ассоциируется с этим замечательным напитком. Изысканный, легкий, элегантный, чуть легкомысленный - те эпитеты, которыми принято награждать французов, вполне применимы и к легендарному напитку, носящему имя своей маленькой родины - провинции Шампань.

Этот самый северный район виноделия Франции находится в 150 км северо-восточнее Парижа. Сочетание уникальных почв, климата, сортов винограда придает местным винам неповторимую индивидуальность. Для производства шампанского законом разрешено использовать лишь три сорта винограда: Пино Нуар, Пино Менье, Шардоне. Все они хорошо сочетаются друг с другом, образуя гармоничное и чувственное вино.

В райском краю виноградников, вдали от шума городов на границе трех основных винодельческих районов Шампани расположилась скромная деревушка Tours-Sur-Marne, где некогда поселился Эжен Лоран, занимавшийся изготовлением шампанского. Позднее он женился на Матильде-Эмили Перье. Так появился Дом Laurent-Perrier, ставший одним из лучших во всей Шампани.

Надо заметить, что вдовы всегда добивались особого успеха именно в Шампани. Вдова Лоран-Перье после смерти мужа управляла компанией на протяжении 38 лет и достигла небывалых результатов: в 1914 году Лоран Перье производил до 600 тысяч бутылок превосходных шампанских вин. Первая мировая война нанесла огромный ущерб делу Лоран-Перье. Некоторые члены семьи погибли. Сама мадам Лоран-Перье умерла в 1925 году, без детей, оставив после себя пришедшее в упадок, но сохранившее самую безукоризненную

репутацию имение. К 1938 году в подвалах Лоран-Перье насчитывалось всего 12 тысяч бутылок.

Разоренное войной имение Лоран-Перье обязано своим спасением... опять же вдове - Марие-Луизе де Нонанкур. Под управлением де Нонанкур Дом Laurent-Perrier пережил оккупацию Франции. Вернувшись с войны, Бернар де Нонанкур, человек далекий от виноделия, стал возрождать имение из праха. Ему предстояло многое узнать о производстве и торговле шампанским, и он стал работать в различных винных подвалах своего района, дабы приобрести необходимые знания и опыт.

1949 год подарил второе дыхание и стал началом истории успеха Laurent-Perrier.

Так свершилось возрождение Laurent-Perrier. Его секрет - в любви человека к вину и к своему делу. Сегодня Дом Laurent-Perrier занимает почетное третье место среди Великих Домов Шампани.

Шампанское Laurent-Perrier относится к категории высококлассных элитных шампанских вин, предлагает широкую гамму вин.

Флагман Дома **Laurent-Perrier Brut** - невинтажное шампанское, в котором четко прослеживается стиль Дома, подтверждая, что высокое качество и стиль остаются неизменны.

Шампанское в стиле «ретро» **Laurent-Perrier Ultra Brut** - воссоздано по уникальным рецептам XIX века, это так называемый «недозированный» брют, который наиболее ценится ис-

тинными знатоками и любителями вин Шампани.

Жемчужина Дома - **Laurent-Perrier Cuvee Rose Brut**. Это превосходное розовое шампанское единственное из всех розовых шампанских производится по уникальной технологии - мацерации (контакт с кожицей) лучшего винограда сорта Пино Нуар. Сочетая в себе уникальный гармоничный баланс структуры и изящества, Laurent-Perrier Cuvee Rose Brut по праву является мировым лидером розовых вин Шампани.

Новинка Дома - **Laurent-Perrier Grande Siecle** мультимиллезим. Для его создания «chef de cave» сделал акцент на двух главных принципах производства высококлассных кюве: только лучшие виноградники и лучшие урожаи, только три наиболее удачных миллезима входят в купаж этого великолепного шампанского. Виноград сорта Шардоне является доминирующим, что отражается на элегантном стиле шампанского и придает особую утонченность.

Великолепное **Laurent-Perrier Grande Siecle Alexandra Rose** создано в честь бракосочетания Александры - старшей дочери г-на Бернара де Нонанкура.

«Ничто нельзя принимать как должное, особенно вино! - считает Бернар де Нонанкур. - Существует три основных фактора: знание торговли, знание местности и знание виноградной лозы. Нужно любить саму сущность таинства создания и вызревания вина, и никогда нельзя руководствоваться только своим личным вкусом».



THE ART OF SELF-EXPRESSION



DEPUIS 1812 JUSQU'À  
**Laurent-Perrier**  
CHAMPAGNE  
[www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)

*Grand Siècle by Jean-Baptiste Hugué*

Такого количества любителей и знатоков виски на один квадратный метр Москва не видела давно. 30 видов шотландского виски и 200 дегустаторов – таков числовой рекорд Фестиваля WHISKY & WHISKEY, который состоялся в 24 ноября в ресторане «Архитектор».

Организатором Фестиваля выступила сеть бутиков “Коллекция вин”. А виски на Фестиваль предоставили компании-поставщики бутиков.

Официальной сотовой связью Фестиваля выступила компания МегаФон. Официальные информационные партнеры Фестиваля - журнал WHISKY и Интернет-порталы RESTO.RU и RBC.RU.

Гости фестиваля попробовали лучшие виски Шотландии. Описать разнообразие вкусов и ароматов всех отобранных для дегустации видов виски не представляется возможным. Тут можно только перечислить лейблы. Один из ведущих поставщиков виски в бутики “Коллекция вин” - компания «Вельд-21» - предоставила на суд дегустаторов такой ассортимент:

1. Macallan 12 years
2. Bruichladdich Rocks
3. Glenfarclas 10 years
4. Arran
5. Robert Burns Blend
6. The Antiquary 12 years
7. Tomatin 12 years
8. Edradour 10 years

Компания «Руст Inc.» сделала акцент на продукции только одного производителя – William Grant & Sons

Distillers Ltd.:

1. Glenfiddich 12 years
2. Glenfiddich 15 years
3. Glenfiddich 18 years
4. Glenfiddich 21 years

Компания Diageo представила знаменитый Johnnie Walker Black Label.

С широким ассортиментом выступила компания «Винтаж-М»:

1. Bowmore 1987 17 years
2. Aberlour Sherry 1992 12 years
3. Glendronach Sherry 1990 14 years
4. North British 1978 28 years
5. Glen Elgin - 1991 12 years
6. Scottish Glory Blended

Компания «АСТ Интернейшнл Инваэронмент» предложила следующие позиции:

1. Cooper's Choice Glen Grant, Port Wood Finish 1988 15 years
2. Cooper's Choice Macallan 1989 17 years
3. Exclusive Malts Laphroaig 1996 9 years

Компания “Коллекция вин” также выступила участником Фестиваля наряду с другими поставщиками и представила на суд знатоков шесть видов односолодовых виски с разных винокурен, объединенных под общей маркой Collection of Whisky. Специально для бутиков “Коллекция вин” на этих винокурнях было розлито по одной бочке виски. Этикетки и упаковка для всех видов Collection of Whisky разработаны российскими дизайнерами.

Collection of Whisky

1. Highland Park 1990
2. Mortlach 1994
3. Aberlour 1992
4. Teaninich 1971
5. Tomintoul 1989
6. Tamdhu 1991

“Коллекция вин” представила на Фестивале и эксклюзивный купажируемый виски - White Heather.

Красивая древняя легенда украшает этикетку виски White Heather: Когда-то давным-давно одна шотландская принцесса ждала возвращения своего мужа из военного похода. Единственное, что осталось у нее от любимого – это белый шелковый шарф и воспоминания о днях, проведенных вместе. Принцесса выплакала все глаза и одна ее слезинка упала на ярко-пурпурный цветок вереска. В тот же миг цветок стал белым, как шелковый шарф любимого. Легенда умалчивает, чем же закончилась эта история. Хочется верить, что жена все же дождалась мужа с войны – ведь с тех пор белый вереск (White Heather) считается в Шотландии символом удачи.

Фото из коллекции Беньони. Подпись к фото: Частная коллекция Джузеппе Беньони WHISKY PARADISE в Болонье (Италия). White Heather de lux

Специально для Фестиваля WHISKY & WHISKEY шеф-повар ресторана разработал национальное шотландское меню. Вот только некоторые выдержки из него:

\* Баранья нога, запеченная целиком в



# THE COLLECTION OF WHISKIES

## THE COLLECTION OF WHISKIES

### SINGLE SPEYSIDE MALT SCOTCH WHISKY

from  
ABERLOUR DISTILLERY  
ESTABLISHED 1825

1992  
VINTAGE

*This whisky has been bottled  
in Scotland especially for  
The Collection of Whiskies,  
Morris, Brown*

Limited Edition

45% ABV Bottled and Bottled in Scotland 70 cl.

## THE COLLECTION OF WHISKIES

### SINGLE SPEYSIDE MALT SCOTCH WHISKY

from  
MORTLACH DISTILLERY  
ESTABLISHED 1824

1994  
VINTAGE

*This whisky has been bottled  
in Scotland especially for  
The Collection of Whiskies,  
Morris, Brown*

Bottle No. \_\_\_\_\_

45% ABV Bottled and Bottled in Scotland 70 cl.

## THE COLLECTION OF WHISKIES

### SINGLE SPEYSIDE MALT SCOTCH WHISKY

from  
TOMINTOUL DISTILLERY  
ESTABLISHED 1954

1989  
VINTAGE

*This whisky has been bottled  
in Scotland especially for  
The Collection of Whiskies,  
Morris, Brown*

Limited Edition

40% ABV Bottled and Bottled in Scotland 70 cl.

## THE COLLECTION OF WHISKIES

### SINGLE ISLAND MALT SCOTCH WHISKY

from  
HIGHLAND PARK DISTILLERY  
ESTABLISHED 1796

1990  
VINTAGE

*This whisky has been bottled  
in Scotland especially for  
The Collection of Whiskies,  
Morris, Brown*

Bottle No. \_\_\_\_\_

45% ABV Bottled and Bottled in Scotland 70 cl.

## THE COLLECTION OF WHISKIES

### SINGLE SPEYSIDE MALT SCOTCH WHISKY

from  
TAMDHU DISTILLERY  
ESTABLISHED 1892

1991  
VINTAGE

*This whisky has been bottled  
in Scotland especially for  
The Collection of Whiskies,  
Morris, Brown*

Limited Edition

45% ABV Bottled and Bottled in Scotland 70 cl.

## THE COLLECTION OF WHISKIES

### SINGLE HIGHLAND MALT SCOTCH WHISKY

from  
TERNMICH DISTILLERY  
ESTABLISHED 1817

1971  
VINTAGE

*This whisky has been bottled  
in Scotland especially for  
The Collection of Whiskies,  
Morris, Brown*

Limited Edition

45% ABV Bottled and Bottled in Scotland 70 cl.

шалфее и розмарине в белом вине

\* Мусс из козьего сыра с пряными травами на листьях индивия

\* Заливное из телячьего языка с ягодой можжевельника

\* Заливное из лосося с каперсами, лаймом и зеленью

\* Мусс из заячьей печени с луком шалот и домашними сливками

\* Террин из мяса кролика и сухофруктов с лесными грибами

Но главным пунктом меню стал традиционный шотландский песочный пирог с ягодами, который был вручен компании-победителю Фестиваля. Но об этом позже.

Разумеется, вечер включал в себя не только дегустации и фуршет. Временами он лаконично прерывался на различные конкурсы и выступления артистов, и счастливые от самого факта присутствия на таком празднике души зрители становились обладателями различных призов от партнеров Фестиваля. Чего стоил один только розыгрыш ужина на двоих в одном из ресторанов Москвы (скажем по секрету, им оказался ресторан с названием в виски-стиле - Chivas) от Presto Promo Group (Поисковая система для гурманов RESTO.RU). В тему оказались призы от Издательства Антона Жигульского – книги о крепких спиртных напитках, особенно альбом «Солодовый виски» с личной подписью автора – Чарльза Маклина.

Все желающие могли подписаться на единственный в России (и один из трех в мире!) журнал о виски с неожиданным названием WHISKY, который выступил одним из главных информационных партнеров Фестиваля.

Еще одним нетрадиционным развлечением для московской публики стали мастер-классы по одеванию шотландской народной одежды - килта. Все знают, что такое килт, но не все знают, как он устроен: это такой огромный кусок материи, который посредством оборачивания в него представителя мужской половины человечества превращается в юбку. Четыре пары зрителей поучаствовали в этом занимательном конкурсе. По-

бедили все четверо!

Для тех же, кто по каким-либо причинам не желал участвовать в национальных конкурсах, было отведено отдельное помещение – так называемый сигарный салон, где можно было поиграть в мини-гольф (дорожки и инструктора предоставил магазин для гольфа «Гольф-Профи»). Здесь же каждый желающий мог получить у специалистов компании Del Rio, поставщика кубинских сигар, подробную инструкцию по раскуриванию сигар и сразу попробовать это сделать самому.

Мероприятие шло к своему логическому завершению, и наступала пора определять победителей вечера. Для этого было необходимо подсчитать количество собранных купонов для голосования, которые гости получили при входе в ресторан и в течение вечера отдавали представителям понравившегося виски. В итоге, после подсчета голосов, безоговорочную победу одержала компания «Руст Inc.», представлявшая уже упоминавшуюся выше марку Glenfiddich.

Как и положено, победителям был вручен праздничный пирог с ягодами, который, впрочем, сразу же был отобран и роздан всем гостям - отведать кусочек захотелось всем, и желающих, надо сказать, набралось около двух сотен. И пока гости продолжали поздравлять победителя, их вниманию были представлены шотландские народные танцы и бои на мечях. И в заключении на сцену вышла группа Puck & Piper, специализирующаяся на шотландской народной музыке в стиле рок.

Так, под музыку кельтов подходил к окончанию дегустационный вечер. Многие гости после выступления рок-группы покинули мероприятие, оставив в ночи лишь самых стойких «дегустаторов» да компании, решившие мирно уединиться в сигарном салоне. Заметим, что три пары гостей уехали домой на такси от компании «Каприз-Л», которая предоставила к розыгрышу три поездки на такси бизнес-класса. И нетрезвые гости не преминули воспользоваться этой

возможностью. Прodeгустировав столько видов виски, за руль садиться было уже точно нельзя, а метро уже закрывалось.

Компания «Коллекция вин» еще раз выражает благодарность всем компаниям-поставщикам, принявшим участие в Фестивале WHISKY & WHISKEY, а также уважаемым партнерам. Вот их логотипы. Спасибо всем!



White  
Heather—

*Смугал  
Сыгары*





# Cigar **gourmet**

Здесь курят  
настоящие сигары

Издательский дом «Дель Рио Медиа»  
[www.cigargourmet.ru](http://www.cigargourmet.ru)



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

Цена не имеет значения

KEEP WALKING.  
JOHNNIE WALKER.



ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Johnnie Walker Gold Label — это утонченное наслаждение для ценителей. Его легкий и в то же время насыщенный оттенками аромат не оставит равнодушным ни одного знатока выдержанного шотландского виски.

Изюминка этого сорта в том, что все оттенки букета — с нотками меда, сливок и фруктов — лучше всего чувствуются после заморозки в течение по крайней мере суток.

Johnnie Walker Gold Label пьют из высоких тонких бокалов, которые тоже необходимо предварительно охладить. Когда холодный виски согревается во рту, он отдает свой аромат с необыкновенной интенсивностью.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО



Еще одно необычное свойство Johnnie Walker Gold Label: он прекрасно сочетается с горьким шоколадом, который высвобождает медовый оттенок вкуса и создает более нежное, чувственное послевкусие.

Этот уникальный купаж, составленный из 15 лучших сортов шотландского виски с выдержкой не менее 18 лет, долгое время был доступен только руководству компании Johnnie Walker. Только с середины 90-х годов прошлого века Johnnie Walker Gold Label стал поставляться ограниченным тиражом в самые дорогие магазины.

Не откажите и вы себе в удовольствии достать из холодильной камеры ледяную бутылку, налить немного виски в холодный бокал и попробовать Johnnie Walker Gold Label.

Телефон горячей линии Johnnie Walker: (495) 101-45-32

KEEP WALKING

JOHNNIE WALKER



ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# Selection

## Collection des Vins:

шампанское для Коллекции вин

Бутики «Коллекция вин» гордятся своей командой, разыскивающей по всему миру самые лучшие напитки, еще не известные в России. Так на полках бутиков появляются новые эксклюзивные позиции, которые привозит в Москву только «Коллекция вин».



Шампанским Дома Буржуа компания «Коллекция вин» начинает серию эксклюзивных коллекций private label – коллекций под торговой маркой Selection Collection des Vins, или просто Selection.

Мы отправили наших «следопытов» во Францию, в провинцию Шампань, на поиски небольших, но интересных шампанских домов, чтобы познакомить наших клиентов с новыми именами.

Так мы открыли для себя старинный шампанский Дом Буржуа (Bourgeois) – Дом с богатой историей, чья продукция популярна в Европе, но совершенно не известна в России. Вина этого Дома великолепны, и мы хотим предложить их нашим клиентам.

Шампанским Дома Буржуа компания «Коллекция вин» начинает серию эксклюзивных коллекций private label – коллекций под торговой маркой Selection Collection des Vins, или просто Selection.

Главный принцип серии private label Selection – удачное сочетание «цена-качество», или, как говорят во Франции, «qualite – prix – typicite», прибавляя к известной формуле еще и понятие аутентичности.

Под маркой Selection в новом году появится целый ряд разнообразных продуктов: шампанское, коньяк, вина, а также деликатесы. Первым мы ожидаем шампанское.

Шампанское Selection производится в хозяйстве Дома Буржуа (Bourgeois), которое занимается виноградарством с 1794 года. Этот Дом представляет собой небольшое семейное предприятие, располагающееся в провинции Шампань, в долине Марны. Мишель

Буржуа владеет здесь 10 га виноградников и производит в год около 350 000 бутылок, которые продает как во Франции, так и во всем мире. До конца прошлого века Буржуа были только производителями – коммерцией семья занялась лишь в 1987 году.

Шампанское Bourgeois производится традиционным способом. Яблочно-молочная ферментация не допускается с целью сохранения фруктовой кислоты, которая удерживает натуральный аромат вина, приближая вкус шампанского к вкусу

самых ягод.

Усилия тяжелого труда виноградарей и их творчество позволили производить шампанское такого качества, что высокая репутация Дома Буржуа получила признание и за границей. Последние годы особенно богаты победами: Champagne Bourgeois завоевало престижные медали в Лондоне, Монреале и Токио. Эти успехи подтверждаются результатами престижнейших французских конкурсов и рейтингов лучших винных справочников, среди которых Le Guide Hachette des Vins.

В 2007 году шампанское Bourgeois начнет свое восхождение в России под маркой Selection Collection des Vins.



Эта модель автомобиля, изготовленная в 1912 году, никогда не была игрушкой. Она осталась в личной коллекции ее автора — Николая Гордо. Ее трепетно, словно драгоценность, передавали по наследству потомки мастера. Трепетно, потому что она сделана вручную и существует в единственном экземпляре. Словно драгоценность, ведь ее стоимость на сегодняшний день превышает 50 000 долларов.

Уникальность требует особого отношения.

## PRIVATE BANKING

Банковские услуги ручной работы.  
Изготовлено в единственном экземпляре.

Ваш персональный менеджер  
(095) 241 64 20



**ИМПЭКСБАНК**



Группа  
Райффайзен

# Эволюция:

*хранить, растить и наслаждаться*

Есть разные формы вложения средств: недвижимостью, антиквариатом, драгоценности... Есть яхты, самолеты и раритетные автомобили... А есть ВИНА.

Например, Великие вина каждый год прибавляют в цене в среднем 10% от своей первоначальной стоимости. До полного созревания пройдет не год, и не два. Порой, недостаточно и десятилетий. Некоторые вина будут развиваться в бутылке на протяжении целого века. Передать свою любовь потомкам посредством бутылки, хранящейся в Вашем личном винном погребе... Это реально.

Клиенты бутиков «Коллекция вин» - не просто знатоки и ценители алкоголя. Многие становятся его коллекционерами. Коллекционирование - сродни мании. К полноценной коллекции невозможно прийти за один день, это всегда - ПУТЬ. «Коллекция вин» - добрый и надежный спутник и проводник на этом долгом и увлекательном пути. Даже если речь идет не о создании полноценных винных погребов, а о простом домашнем баре для себя и друзей.

## Правильное хранение

Многие великие вина, которые можно купить уже сегодня по весьма умеренным ценам, будут готовы к употреблению только через несколько лет. Представляете, как поднимутся за это время цены? Почему бы ни приобрести целый ящик и не положить его драгоценное содержимое на выдержку? Главное, соблюдать правила хранения!

Параметры идеального помещения для хранения вина (погреба, кава, шкафа-холодильника):

полки, позволяющие хранить вино в горизонтальном положении  
постоянная температура от +12 до +14 °C в течение всего года  
постоянная влажность воздуха, не превышающая 70%  
темнота, защищенность от UV-лучей  
отсутствие вибрации, полная тишина  
вентиляция и отсутствие посторонних запахов

## Эволюция

Коллекция вин одного миллениума позволит отслеживать эволюцию каждой бутылки вина на протяжении многих лет и познавать совершенно разные вкусы и ароматы, которые зависят от возраста и зрелости вина. Так можно стать сообщником неутомимого времени, быстрый ход которого в этом случае сыграет Вам только на руку.

Лучшие вина требуют длительной выдержки. Только через много лет они предстанут перед своим хозяином во всей красоте, созданной природой и мастером-виноделом. Как джин, выпущенный из бутылки в нужный момент, они раскроют своему счастливому обладателю все свое волшебство и продемонстрируют всю свою силу и величие.

## Компактные винные погреба

«Коллекция вин» заботится о правильном хранении вин не только в своих бутиках, но и в винотеках



своих клиентов, если они покупают вина на выдержку. Специально для знатоков, ценящих соблюдение строгих характеристик «традиционного винного погреба», бутики предлагают компактные винные погреба - классические винные шкафы от шведской компании DOMETIC, мирового лидера по производству оборудования для хранения винной продукции.

Благодаря разработкам DOMETIC у Вас есть возможность хранить Ваши вина в лучших из всех возможных условий - в условиях традиционного винного погреба. Винные шкафы DOMETIC, использующие эксклюзивный принцип абсорбции, открытый специалистами компании Electrolux, не имеют двигателя или компрессора, не вибрируют и поэтому работают в абсолютной тишине. Отсутствие движущихся деталей обеспечивает шкафу необычайную надежность и соблюдение характеристик «традиционного винного погреба» - вина хранятся в этих шкафах по всем правилам: в полной тишине, при нужной температуре и без вибрации, столь губительной для чувствительных тонких вин.

Академия Винного бизнеса: обучение по индивидуальной программе

Тот, кто знает толк в хорошем алкоголе, покупает его только в специализированных магазинах. Здесь же можно получить профессиональную консультацию по выбору спиртных напитков разных стран и регионов. Где найти такие магазины в Москве? – Карта с адресами - на задней обложке журнала.

Но продвинутые и интересующиеся любители алкоголя, разумеется, хотят во всем разбираться сами.

о Вы хотите заложить свой собственный винный погреб, а для этого Вам не хватает систематизированных знаний?

о Вы хотите чувствовать себя в серьезном ресторане уверенно и с легкостью разбираться даже в самой обширной винной карте?

о Вы хотите познать не только культуру винопития, но и виноделия?

о Вы хотите получить богатую практику дегустаций и разбираться в

мире вина и крепких напитков не хуже титулованных сомелье элитных ресторанов?

Мы будем рады помочь всем желающим расширить свой кругозор и систематизировать знания. Для этого у нас есть все средства.

Академия Винного бизнеса, которая существует на базе бутиков "Коллекция вин" уже год, предлагает как классическую, так и индивидуальную программу обучения для всех желающих повысить свои знания в области энологии.

Академия Винного бизнеса – это:

- \* высококлассные преподаватели из России, Франции, Испании и Германии
- \* уникальный дегустационный фонд, предоставленный российскими и зарубежными партнерами
- \* акцент не только на академические знания, но, прежде всего, на практику
- \* только у нас - углубленный курс психологии: навыков продаж и общения

с покупателем

- \* утреннее или вечернее обучение
- \* возможность обучения за границей в Universite du Vin Suze la Rousse (Франция) и WSET -Wine & Spirit Education Trust (Великобритания)
- \* для желающих - практика в лучших винных бутиках Москвы
- \* для заинтересованных - помощь в трудоустройстве по специальностям: сомелье, кавист, продавец-консультант алкогольной продукции
- \* возможность обучения по индивидуальной программе

Академия Винного бизнеса – это курс лекций по темам:

- \* Виноделие Франции, Германии, Италии, Испании, Португалии, Центральной, Восточной Европы и стран СНГ, Нового Света
- \* Крепкие спиртные напитки
- \* Сигары, винные аксессуары
- \* Вино и гастрономия
- \* Психология общения и этикет
- \* Развитие навыков дегустаций

Традиционная программа обучения  
Традиционная программа обучения в Академии Винного бизнеса, которая длится три месяца, дает прилежным слушателям возможность получить новую специальность: сомелье\* и кавист\*.

\*Сомелье (от фр. sommelier) – консультант по выбору напитков в ресторане.

\*Кавист (от фр. cave = погреб) – держатель погреба, продавец-консультант в специализированном винном магазине/бутике.

Индивидуальная программа обучения

Для тех, кто хочет повысить уровень своих знаний в области энологии и культуры виноделия, а также потребления тонких вин и крепких напитков – в Академии есть возможность организовать индивидуальное или корпоративное обучение по интересующим Вас темам.

Негосударственное образовательное учреждение Академия Винного бизнеса





Лицензия № \_\_\_\_\_ 020179 от  
18.04.06 г.

Тел. (495) 540 91 23/24, (495) 789 16  
37,  
wineacademy@yandex.ru  
www.wineacademy.ru

Карта проезда

Занятия проходят по адресу: Москва,  
Электродная улица, д. 13  
Проезд до ст. м. Шоссе энтузиастов

По окончании обучения слушатели  
при желании сдают экзамены и в  
случае успеха получают Диплом НОУ  
Академия винного бизнеса



# Праздник души

## *в праздничной упаковке*

### Бутылки в коробке

Если Вы покупаете в подарок несколько бутылок, предлагаем упаковать их в подарочную коробку. Бутылки будут «покоиться на перине» из шелка, органзы или рогожки, а коробку мы украсим цветочными композициями и бантами. Наши рукодельницы украсят подарок на свой вкус, но в соответствии с Вашими пожеланиями.

Стоимость подарочной коробки и оформления - 1200 руб.

### Бутылки в упаковке "соло"

Если Вы покупаете в подарок одну бутылку, ее тоже необходимо «одеть»! «Платье» бутылки может быть как из дорогой подарочной бумаги, так и из ткани, украшенной лентами, бантами, перьями и цветами. Нет предела фантазии наших рукодельниц и Ваших представлений о том, как должен выглядеть стильный и дорогой подарок.

Стоимость оформления бутылки - 500 руб.

### Бутылки в корзине

Если Вы купили одну или несколько бутылок, а к ним хотите добавить подходящие по вкусу деликатесы или подходящие по стилю аксессуары, наши рукодельницы посоветуют упаковать подарки в корзину. Композиция в «сельском стиле» может быть дополнена любыми мелочами, которые всегда в широком ассортименте в наших бутиках.

Стоимость корзин - от 680 до 870 руб.

Стоимость оформления корзины - 500 руб.

Оптимальное наполнение корзины: 2 бутылки + винные аксессуары и деликатесы

### Книга – лучший подарок

Книга – лучший подарок. Данная истина не подлежит сомнению, и «Коллекция вин» поддерживает сие утверждение: наши клиенты, покупая пару



В праздничные дни каждая купленная в «Коллекции вин» бутылка может превратиться в подарок. Это ее главное и истинное предназначение. А чтобы подарок выглядел стильно и эффектно, мы предлагаем Вам позвонить нам заранее и сообщить, что бы Вы хотели приобрести и какую упаковку предпочитаете – мы оформим Вашу покупку к Вашему приезду. Если Вы хотите, чтобы подарок выглядел более внушительно, его можно упаковать в коробку или плетеную корзину, а также добавить набор винных аксессуаров или бокалов.



бутылочек вина в подарок, могут попросить упаковать их... в книгу!

Стоимость подарочной коробки в виде книги – 1230 руб.

Наборы для глинтвейна

А можно не мучиться с выбором вина и купить сразу целый набор для глинтвейна. Зимой это особенно актуально. Набор состоит из красного сухого вина (производителя уточняйте у

кавистов), плетеной корзины, смеси для приготовления глинтвейна (имбирь, изюм, помаранцевая корка, корица, кардамон, гвоздика), штопора, двух бокалов и сборника рецептов. Корзина уже упакована и готова к тому, чтобы стать подарком для Ваших друзей.

Стоимость набора для глинтвейна – 2 500 руб.



**В бутиках “Коллекция вин” Вашу бутылку упакуют так, что Вам будет жалко ее дарить...**



# Праздник души в праздничной упаковке



Любите ли вы вино так, как его любим мы? Если так, то станет понятным увлечение компании красивой упаковкой. Ведь не сунешь же в полиэтиленовый пакет совершенную по форме бутылку с прекрасным вином! Тем более, если эта бутылка предназначена в подарок.

Каких только упаковок мы не наизобретали! Иные можно назвать настоящими шедеврами упаковочного искусства. Это и фирменные коробки с ручным оформлением, и корзины, и даже книги.

Самые разборчивые покупатели обязательно заказывают к вину подходящую упаковку. Различные варианты упаковки можно увидеть на сайте [www.vine.ru](http://www.vine.ru) и заказать по телефону бесплатной справочной службы «Персональный винный консультант» 225 226 0.

В бутиках «Коллекция вин»  
Вашу бутылку упакуют так,  
что Вам станет жалко  
ее дарить...

Кутузовский проспект, 18  
тел. (495) 243-20-08

Долгоруковская улица, 6  
тел. (495) 609-29-95

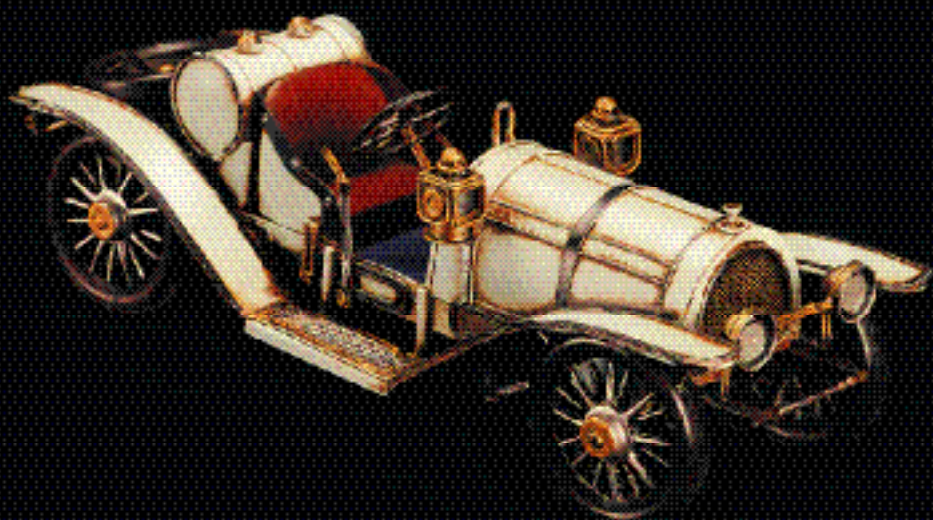
Ленинский проспект, 16  
тел. (495) 952-28-76

Новинский бульвар, 12  
тел. (495) 290-01-50

Тверская улица, 20  
тел. (495) 650-55-15



В И Н Н Ы Е Б У Т И К И  
КОЛЛЕКЦИЯ ВИН



Эта модель автомобиля, изготовленная в 1912 году, никогда не была игрушкой. Она осталась в личной коллекции ее автора – Николая Гордо. Ее трепетно, словно драгоценность, передавали по наследству потомки мастера. Трепетно, потому что она сделана вручную и существует в единственном экземпляре. Словно драгоценность, ведь ее стоимость на сегодняшний день превышает 50 000 долларов.

Уникальность требует особого отношения.

#### PRIVATE BANKING

Банковские услуги ручной работы.  
Изготовлено в единственном экземпляре.

Ваш персональный менеджер  
(095) 241 64 20



**ИМПЭКСБАНК**

Группа  
Райффайзен

# Мощь вулкана

*и нежность агавы*

Новая элитная линейка текилы Olmeca TEZ?N на 100% приготовлена из сока голубой агавы. Агава достигает зрелости и пригодна для сбора к восьми годам. Большой зеленый куст срубают под корень, избавляют от листьев, и только похожую на шар сердцевину (pinas) используют для получения сока.

Собирается голубая агавы исключительно в мексиканском высокогорье Халиско. Этот регион для текилы имеет то же значение, что провинция Коньяк и регион Шампань во Франции — для коньяка и шампанского. Здесь природа создала самые благоприятные условия для выращивания голубой агавы. Только лучшая, вручную отобранная и обработанная агавы идет в производство текилы Olmeca TEZ?N.

Собранные pinas готовятся в каменных печах в течение трех дней. Температура и условия приготовления контролируются тщательнейшим образом. Необходим огромный опыт и знания, чтобы агавы на все сто процентов раскрыла свой вкус и аромат. Olmeca TEZ?N — единственная сегодня текила, производимая исключительно старинным способом с использованием колеса для отжима сока агавы. По древней традиции это колесо делают из вулканического минерала, который называется «Тезонтл».

После дистилляции Olmeca TEZ?N выдерживают в бочках из белого дуба. В процессе выдержки Olmeca TEZ?N становится более мягкой, а ее вкус обогащается различными оттенками, в том числе ванили и грецкого ореха. На заключительном этапе Olmeca TEZ?N разливается в бутылки ручной работы, на каждой из которых проставлен индивидуальный номер, подтверждающий, что процесс производства контролирует лично маэстро текилеро Дон Хесус Эрнандес. На боковых гранях бутылки размеще-

ны отлитые из алюминия плашки, символизирующие четыре ступени создания напитка.

Особый статус текилы в условной таблице о рангах алкогольных напитков признают не только ее производители и гурманы всего мира. В скором времени плантации голубой агавы могут занять место в списке ЮНЕСКО в разделе «Культурное достояние человечества». С таким предложением выступила инициативная группа Национального института антропологии и истории. Кроме того, особый статус текилы уже признало Европейское экономическое сообщество, в 1996 г. присудив ей титул «главного мексиканского национального алкогольного напитка».

## УНИКАЛЬНАЯ УПАКОВКА OLMECA TEZ?N

- пробка из натуральных материалов;
- каждая бутылка имеет индивидуальный номер;
- жетон из кожи с вложенным описанием уникального способа приготовления текилы Olmeca TEZ?N;
- бутылка оригинального дизайна и ручной работы;
- символика 4-х ступеней создания напитка, специально отлитая на алюминиевых плашках по бокам бутылки.

## OLMECA TEZ?N BLANCO

Цвет: кристально чистый без каких-либо примесей.

Аромат: свежий и чистый с нотками белого перца, свежескошенной

травы и корочки зеленого лайма.

Вкус: яркий цитрусовый с едва уловимыми нотками меда, ванили и других изысканных пряностей.

Olmeca TEZ?N Blanco одинаково хорошо подходит для приготовления утонченных коктейлей и для употребления в чистом виде с лаймом и солью.

## OLMECA TEZ?N REPOSADO

Выдержка: 8–10 месяцев

Цвет: светло-золотистой соломы.

Аромат: выраженные нотки мандарина и лайма с примесью морской соли и характерным древесным оттенком.

Вкус: изысканно пряный, смягченный насыщенной ванилью; яркий вкус текилы с ароматами грейпфрута и апельсина и сладковатым дымком. Olmeca TEZ?N Reposado подходит для употребления в чистом виде с лаймом и солью или с апельсином и корицей.

## OLMECA TEZ?N A?EJO

Выдержка: 18–20 месяцев

Цвет: золотой янтарь.

Аромат: карамель и ирис, ваниль с дымком, выраженный аромат апельсиновой корки.

Ощущение: кремовое, бархатистое; похоже на коньяк с агавой.

Вкус: палитра ириса и ванили с нотками апельсиновой корки, морской соли и древесины дуба.

Olmeca TEZ?N A?ejo идеально подходит для употребления в низком бокале со льдом. Прекрасный подарок для истинных ценителей текилы.

OLMECA®

# Tezón™

TEQUILA

## THE LUXURY TEQUILA\*

Каждая капля Olmeca Tezón драгоценна. Olmeca Tezón – это текила для люкс, созданная из 100% голубой агавы. Она производится вручную старинным способом с использованием пресса «Тезон» из вулканической глыбы. Так же как и 500 лет назад, этот метод позволяет наилучшим образом охранять богатство оттенков вкуса и аромата голубой агавы. Роскошный графин ручной работы, изготовленный исключительно из натуральных материалов, идеально подчеркивает истинную сбалансированность Olmeca Tezón.





25 ноября 2006 года компания «Алианта Групп» и Alize Liqueurs организовала установление в Москве **НОВОГО МИРОВОГО РЕКОРДА ГИННЕССА** по скоростному приготовлению коктейлей. Специально для этого в Москву был приглашен всемирно известный бармен Paul Martin /LONDON/ - действующий рекордсмен книги рекордов, который решил побить свой же ранее установленный рекорд Гиннеса.

Пол Мартин установил  
**НОВЫЙ РЕКОРД  
КНИГИ ГИННЕССА**  
за один час было  
приготовлено  
**196 различных коктейлей.**

Рекорд транслировали в эфире Первого Канала в программе Андрея Малахова 'Высшая Лига', трансляция программы проходила из самого модного клуба Москвы — клуба FIRST

Гостями рекорда стали многочисленные известные персоны: Филипп Киркоров, Евгений Плющенко, Владимир Вольфович Жириновский с певцом Сергеем, телеведущая Татьяна Арно, модельер Виктория Андриянова, Александр Песков, дуэт Чай Вдвоем и многие другие. Каждый звездный гость получил подарок от «Алианта Групп» — набор ликеров Alize!



*Alizé*  
LIQUEURS

EXPERIENCE THE  
**PASSION**  
MIX IT WITH FRIENDS  
WHATEVER YOUR STYLE



Эксклюзивный дистрибьютор – компания "АЛИАНТА ГРУПП"  
Тел./факс: +7(495) 101-4545, 221-5199. [www.alianta.ru](http://www.alianta.ru)

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО. СЛ. ВЕДИТ К ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Champagne Philipponnat + кристаллы Swarovski: «Игра света»

Любой человек, раз в жизни увидев стразы Swarovski, навсегда останется под впечатлением от гармонии тонкой огранки и невероятной чистоты этих кристаллов. Кажется, будто они пришли к нам из самых глубин вселенной, зародившись в бесконечных просторах космоса...

Такое же яркое впечатление остается и от шампанского, этого символа французского образа жизни. Золото и серебро на этикетках, солнечный цвет, поднимающийся фейерверк пузырьков в длинном бокале – все это завораживает. Его живость заразительна, шампанское скрашивает нам существование. Связанный с общественными и семейными знаменательными датами, этот праздничный напиток сопровождает во всем мире удовольствие, успех, достижение.



Swarovski и шампанское... Шампанское в кристаллах... Это волшебное сочетание натолкнуло на мысль соединить божественный напиток, винные аксессуары и стразы Swarovski в одно целое. Так появилась коллекция винных аксессуаров класса lux от французской компании L'Atelier Du Vin, которая была торжественно представлена в бутике "Коллекция вин" на Тверской, 20 в конце ноября.



Вечер «Игра света» были приурочен к празднованию трехлетия бутика и прошел при поддержке компаний Swarovski и L`Atelier Du Vin.

На вечере было представлено шампанское от Дома Philipponnat, инкрустированное кристаллами Swarovski – прекрасный и утонченный подарок на Новый год для близких людей или деловых партнеров.

Гости вечера приняли участие в мастер-классе компании L`Atelier Du Vin – французского производителя винных аксессуаров, которые также украшены кристаллами Swarovski. Специально для этого в Москву прилетел Жорж Ришар (Georges Richard) – директор по продажам и маркетингу компании, который рассказал посетителям обо всех тонкостях использования винных аксессуаров.

Винные аксессуары от L`Atelier Du Vin

Аксессуары от L`Atelier Du Vin – это профессиональные инструменты, необходимые для правильного хранения, откупоривания и дегустации вина. Каждый из предметов коллекции специально разработан дизайнерами с использованием новых запатентованных технологий. Компания L`Atelier Du Vin специализируется на производстве винных аксессуаров с 1926 года.

При создании своих коллекций технологи и дизайнеры компании сотрудничают с известными винными экспертами, производителями, энологами, винными критиками и сомелье. Постоянное общение со специалистами в области виноделия позволяет L`Atelier Du Vin создавать прекрасные аксессуары – стильные и надежные, которые на практике способствуют развитию культуры питья.

Наиболее оригинальной коллекцией в линии винных аксессуаров L`Atelier Du Vin является коллекция винных штопоров Chic Lady. Коллекция состоит из шести штопоров, украшенных

