



15.11-15.12.2021 г.

# Вино & Еда

PRO SHOPPER

PRO SHOPPER

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# ВИАНА ФРАНЦИИ

Чем глубже ямка у дна бутылки, тем лучше: МИФ. Такая форма нужна для того, чтобы большая часть осадка оставалась на дне. Это углубление в бутылке делается, как правило, для более удобной транспортировки и хранения вина. Таким образом, при выборе вина не стоит придавать особое значение выемке на дне бутылки, а уж тем более его размеру.

ВИАНА ФРАНЦИИ

**ВИНО ИВОН МО  
КАБЕРНЕ  
СОВИЬОН/  
ШАРДОНЕ**  
белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 18-12. Подают к красному мясу, сырам, морепродуктам, и легким салатам.

~~699<sup>90</sup>~~ **21%**   
**549<sup>90</sup>**



**ВИНО РЕБАРЕЛЬ**  
белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 18-12. Подают к красному мясу, острому сыру, дичи, баранине, утке, рыбе и салатам.

~~469<sup>90</sup>~~ **25%**   
**349<sup>90</sup>**



**ВИНО ЛЕ ГРАН НУАР  
ШАРДОНЕ/ПИНО  
НУАР**  
белое, полусухое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 12-13/16-18. Подают к блюдам азиатской кухни и белому мясу/ к мясным закускам и блюдам, молодым сырам.

~~899<sup>90</sup>~~ **33%**   
**599<sup>90</sup>**



**ВИНО ЛЯ КРУА ДЮ  
ПЭН КАБЕРНЕ  
СОВИЬОН/МЕРЛО/  
ШАРДОНЕ**  
белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 9-11/15-17. Подают к рыбе и морепродуктам/ к красному мясу, мясным закускам и сырам.

~~699<sup>90</sup>~~ **21%**   
**549<sup>90</sup>**



**КОЛБАСА  
БРАУНШВЕЙГСКАЯ  
ОСТАНКИНО**  
сырокопченая, 1кг  
Сырокопченые колбасы прекрасно сочетаются с красными винами.

~~1449<sup>00</sup>~~ **31%**  
**999<sup>00</sup>**



**СЫР ЧИЗ ГАЛЛЕРИ**  
Пармезан, 32%, 175г  
Насыщенный вкус Пармезана замечательно оттеняет красные сухие вина.

~~299<sup>90</sup>~~ **26%**  
**219<sup>90</sup>**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2021 г.

# ВИНА ФРАНЦИИ



**Вино обезвоживает организм: МИФ. Любой алкоголь, не только вино, может привести к обезвоживанию. И тут есть одно важное НО. Риск существует лишь тогда, когда питье не знает меры. Сомелье рекомендуют тем, кто боится обезвожить организм вином, запивать его негазированной водой.**

## ВИНОГРАД КРАСНЫЙ

1кг  
Сладкий и в меру терпкий красный виноград будет служить прекрасным дополнением к сырной тарелке.



**ВЫГОДНО!**

## МЕД ЦВЕТОЧНЫЙ ВОЯЛ

пл/б, 150г  
Прозрачный мед прекрасно сочетается с твердыми и полутвердыми сырами.



~~5990~~ **16%**  
**4990**

ВИНО ЛЕ ГАРРИГ МЕРЛО/ШАРДОНЕ  
белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 9-11/15-17. Подают к рыбе и морепродуктам/ к красному мясу, мясным закускам и сырам.



~~68990~~ **20%**   
**54990**

ВИНО ФРОГС  
белое/красное, полусухое, 750мл  
t°C - 9-11/16-18. Подают к морепродуктам, рыбе, птице и легким салатам/ к красному мясу, сырам и пасте.



~~59990~~ **16%**   
**49990**

СЫР АЛТИ  
Бри с белой плесенью 60%/ Камамбер с белой плесенью 50%, 125г  
Мягкие сыры интересно раскрываются в сочетании с игристыми винами.



от ~~23990~~ **25%**  
**17990**

СЫР ПРЕЗИДЕНТ  
мини Снек, мягкий с красной плесенью, 60%, 90г  
Мягкий сыр с плесенью будет прекрасным сопровождением к сухим красным и белым винам.



~~24990~~ **40%**  
**14990**

ВИНА ФРАНЦИИ

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2021 г.



# ВИНА ИТАЛИИ

**Красное вино пользуется большей популярностью, чем белое: ПРАВДА. По статистике больше 65% опрошенных предпочтут красное вино белому. Многие любят насыщенность красного вина, а не кислые нотки белого. Кто-то считает белое не основным напитком. Наблюдалось, что белые вина пользуются большей популярностью в странах с**

ВИНА ИТАЛИИ

**ВИНО ДОЛОМИТИ  
МЕРЛО/ПИНО  
ГРИДЖИО**  
белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 10-12/16-18. Подают к салатам, рыбными блюдами и пицце/ к блюдам из красного мяса, закускам и сырам.

~~759<sup>90</sup>~~ **27%**   
**549<sup>90</sup>**



**ВИНО КАСТЕЛЛАНИ  
КАЧЧИАТА КЪЯНТИ**  
красное, сухое, 750мл  
t°C - 16-18. Подают к блюдам из красного мяса, дичи и зрелым сырам.

~~849<sup>90</sup>~~ **23%**   
**649<sup>90</sup>**



**КРЕВЕТКИ  
КОРОЛЕВСКИЕ  
ПОЛАР**  
варено - мороженые 31/40, 800г  
Белое вино идеально подходит к морепродуктам.

~~869<sup>90</sup>~~ **19%**  
**699<sup>00</sup>**



**ПИЦЦА ЦЕЗАРЬ**  
4 сыра/с ветчиной и грибами, 330-420г  
К пицце оптимально подходят полусухие и сухие красные вина.

~~229<sup>90</sup>~~ **39%**  
**139<sup>90</sup>**



**ФОРЕЛЬ РУССКОЕ  
МОРЕ**  
слабосоленая, филе-кусок, 200г  
Форель как нельзя лучше сочетается с красным вином. Естественные жиры рыбы чудесно взаимодействуют с винными танинами.

~~429<sup>90</sup>~~ **23%**  
**329<sup>90</sup>**



**СЫР БОНФЕСТО**  
Моцарелла, 45%, 100г  
Моцарелла сочетается с «вненавязчивыми» винами – молодым белым, розовым или очень легким красным.

~~125<sup>90</sup>~~ **20%**  
**99<sup>90</sup>**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2021 г.

# ВИНА ИСПАНИИ



**Вино с корковой пробкой лучше, чем с винтовой: МИФ. Классическая корковая пробка – дань традициям и утехе для коллекционеров, однако ее наличие не является гарантией качества вина. Использование винтовых пробок не только бережет лес, но и сводит на нет риск развития «пробковой болезни», от которой не застраховано ни одно вино с пробкой из натурального дерева.**

## МАСЛИНЫ МАЭСТРО ДЭ ОЛИВА

без косточки/с косточкой, 170г

Маслины послужат прекрасным дополнением к сырной и мясной тарелке.



~~124<sup>90</sup>~~ **28%**  
**89<sup>90</sup>**

## ВИНО САНЧО ГАРСЕ РИОХА

красное, сухое, 750мл

t°C - 16-18. Подают к густым супам, красному мясу, блюдам из яиц и птицы, зрелым сырам.



~~699<sup>90</sup>~~ **14%**   
**599<sup>90</sup>**

## ВИНО КАСТИЛЬО ДЕ СОЛЬДЕПЕНЬЯС АЙРЕН/ ТЕМПРАНИЛЬО ГАРНАЧА

белое/красное, сухое, 187мл

t°C - 9-11/16-18. Подают к блюдам из рыбы и морепродуктов/ к красному мясу, мясным закускам и сырам.



~~239<sup>90</sup>~~ **25%**   
**179<sup>90</sup>**

## ВИНО САЛИНА СОВИНЬОН БЛАН/ ТЕМПРАНИЛЬО

белое/красное, сухое, 750мл

t°C - 6-8/14-16. Подают к морепродуктам, рыбе и салатам/ к мясным блюдам и закускам, сырокопченым колбасам.



~~649<sup>90</sup>~~ **15%**   
**549<sup>90</sup>**

## МИДИИ АГАМА в створках, в собственном соку, в/м, 450г

Белое вино идеально подходит к морепродуктам.



~~439<sup>90</sup>~~ **31%**  
**299<sup>90</sup>**

## КОЛБАСА ФУЭТ ЕГОРЬЕВСКАЯ ФАБРИКА

сыровяленая, полусухая, 100г

Сырокопченые колбасы прекрасно сочетаются с красными винами.



~~239<sup>90</sup>~~ **41%**  
**139<sup>90</sup>**

ВИНА ИСПАНИИ

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2021 г.



# ВИНА ЕВРОПЫ

**Осадок в вине считается дефектом: МИФ. Кристаллы, которые порой появляются на дне бутылки красных вин, – это всего лишь безопасные соли винной кислоты, содержащейся в виноградном соке. Так называемый «винный камень» как правило образуется в винах, которые не проходили агрессивную фильтрацию и выдерживались не меньше пяти лет.**

ВИНА ЕВРОПЫ

**ОЛИВКИ МАЭСТРО  
ДЭ ОЛИВА**  
без косточки/с косточкой, 170-180г

Оливки послужат прекрасным дополнением к сырной и мясной тарелке.



114<sup>90</sup> **30%**  
**79<sup>90</sup>**

**ВИНО  
ДОРНФЕЛЬДЕР/  
РИСЛИНГ ПФАЛЬЦ**

белое, полусухое/красное,  
полусладкое, 750мл  
t°C - 12-13/16-18. Подают к  
легким салатам, молодым  
сырам с голубой плесенью и  
десертам.



769<sup>90</sup> **22%**   
**599<sup>90</sup>**

**ВИНО  
МАКЕДОНСКОЕ**  
белое, сухое/красное,  
полусухое, 1л

t°C - 12-13/16-18. Подают к  
блюдам азиатской кухни и  
белому мясу/ к мясным  
закускам и блюдам, молодым  
сырам.



629<sup>90</sup> **20%**   
**499<sup>90</sup>**

**ВИНО ЛЕГЕНДАРИ  
ПИНО ГРИДЖИО/  
ПИНО НУАР**

белое/красное, сухое, 1.5л  
t°C - 10-12/16-18. Подают к  
закускам, морепродуктам,  
курице карри и молодым  
сырам/к пасте, пицце, овощам  
и сырам.



**799<sup>90</sup>** 

**ВИНО ВИНЬЮ  
ВЕРДЕ ПАВАО РОЗЕ/  
ЭСКОЛЬЯ**

белое/розовое, полусухое,  
750мл  
t°C - 8-10. Подают к легким  
закускам, жареной рыбе и  
блюдам из мяса птицы.



569<sup>90</sup> **21%**   
**от 449<sup>90</sup>**

**КОКТЕЙЛЬ ИЗ  
МОРЕПРОДУКТОВ  
МИЛЕГРИН**

в масле, 415г  
Белое вино идеально  
подходит к морепродуктам.



379<sup>90</sup> **28%**  
**269<sup>90</sup>**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2021 г.

# ВИНА ЧИЛИ



**Импортовое вино с русской этикеткой – подделка: МИФ. Этикетки всех вин, пересекающих границу России, по закону должны быть на русском языке. Если размер партии невелик, а заказ разовый – импортер обходится стикером: контрэтикеткой, которая размещается поверх оригинальной. В том случае, когда вино популярно, хорошо продается и поставляется в Россию крупными партиями, у импортеров есть веская причина озаботиться созданием презентабельной русскоязычной этикетки.**

**ВИНО САНТЯГО МЕРЛО/СОВИНЬОН**  
белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 12-13/16-18. Подают к утке, рыбе и салатам/ к красному мясу, острому сыру, дичи и баранине.

~~729<sup>90</sup>~~ **31%**   
**499<sup>90</sup>**



**ВИНО КОКОРО КАБЕРНЕ СОВИНЬОН/ СОВИНЬОН БЛАН**  
белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 8-10/16-18. Подают к рыбе, птице, блюдам из овощей и пасте/ к красному мясу, сырам и пасте.

~~599<sup>90</sup>~~ **33%**   
**399<sup>90</sup>**



**ВИНО КОНО СУР ТОКОРНАЛ РОЗЕ/ СОВИНЬОН БЛАН**  
белое/розовое, полусухое, 750мл  
t°C - 8-10/12-14. Подают к блюдами из морепродуктов, суши, лососю и семге/ к блюдам из индейки, курицы, утки и салатам.

~~559<sup>90</sup>~~ **28%**   
**399<sup>90</sup>**



**СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ МИНУТКА МИРАТОРГ**  
Блэк Ангус, охлажденный, 190г  
Красное вино прекрасно раскроет аромат и вкусовые качества мяса.

~~209<sup>90</sup>~~ **14%**  
**179<sup>90</sup>**



**КУРОЧКА С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ МИРАТОРГ**  
охлажденная, 1кг  
Нежное куриное мясо всегда прекрасно сочетается с легкими белыми винами.

~~299<sup>90</sup>~~ **33%**  
**199<sup>90</sup>**



**НАПИТОК КОКАКОЛА**  
900мл  
пэт

~~75<sup>90</sup>~~ **21%**  
**59<sup>90</sup>**



ВИНА ЧИЛИ

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2021



# **ВИНА НОВЫЙ СВЕТ**

**Красное вино полезнее, чем белое: ПРАВДА.** Химический состав красного вина значительно выше белого. В красном вине в большом количестве содержатся антиоксиданты. Антиоксиданты — вещества замедляющие процесс старения организма, снижающие уровень холестерина и благотворно влияющие на сердечно-сосудистую систему. Бокал красного вина может насытить человека редким витамином Р. Именно этот витамин обеспечивает усвоение аскорбиновой кислоты и хорошо влияет на обмен веществ.

ВИНА НОВОГО СВЕТА

**ВИНО ХАРДИС  
ЛИГАСИ РЕД/  
ЛИГАСИ УАЙТ**  
белое/красное, полусухое,  
750мл

t°C - 12-13/16-18. Подают к рыбе и белому мясу/ к мясным закускам и блюдам, молодым сырам.

~~799<sup>90</sup>~~ **37%**   
**499<sup>90</sup>**



**ВИНО РАББИТ  
АЙЛЭНД  
СОВИՆՅՈՆ БЛАН**  
белое, сухое, 750мл

t°C - 10-12. Подают к салатам из зелени и свежих овощей, морепродуктам и блюдам из рыбы.

~~999<sup>90</sup>~~ **20%**   
**799<sup>90</sup>**



**ВИНО ХЭППИ  
ХИППО ПИНОТАЖ/  
ШЕНИН БЛАН/  
ШИРАЗ**  
белое/красное, сухое, 750мл

t°C - 12-13/16-18. Подают к утке, рыбе и салатам/ к красному мясу, острому сыру, дичи и баранине.

~~549<sup>90</sup>~~ **27%**   
**399<sup>90</sup>**



**ШЕЙКА ПО-  
ЕГОРЬЕВСКИ  
ЕГОРЬЕВСКАЯ  
ФАБРИКА**  
копчено - вареная, нарезка,  
115г

Шейка станет прекрасным дополнением к любым винам.

~~139<sup>90</sup>~~ **28%**  
**99<sup>90</sup>**



**БАЛЫК  
МЯСНИЦКИЙ РЯД**  
свиной, нарезка, 100г  
Свиной балык прекрасно дополнит мясную тарелку и подойдет к любым винам.

~~179<sup>90</sup>~~ **38%**  
**109<sup>90</sup>**



**ПАШТЕТ ДИВО**  
Фуа-Гра, 150г  
Паштет прекрасно сочетается с сухими и сладкими (ликерными) белыми винами.

~~99<sup>90</sup>~~ **30%**  
**69<sup>90</sup>**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2021 г.



# ВИНА ГРУЗИИ И СНГ



Любое вино с возрастом становится только лучше: МИФ. Многие вина действительно улучшаются со временем, но, во-первых, далеко не все, а во-вторых, только при определённых условиях... Какие-то вина следует выпить в течение года после розлива, какие-то — в течение двух-трёх лет, а какие-то могут пролежать и пять лет, пусть и не особо улучшившись за это время, но и не потеряв свои качества.

## ОРЕХ КЕШЬЮ ДАРЫ ПРИРОДЫ

кешью без обжарки, ядро, 150г

Орехи станут прекрасным дополнением сырной тарелки.



~~399<sup>90</sup>~~ **32%**  
**269<sup>90</sup>**

## КОКТЕЙЛЬ ДЖАЗ

смесь орехов и сухофруктов, 150г

Орехи и сухофрукты станут прекрасным дополнением сырной тарелки.



~~279<sup>90</sup>~~ **21%**  
**219<sup>90</sup>**

## ВИНО АЛАЗАНИ ЛАЗИ

белое/красное, полусухое, 750мл

t°C - 10-12/16-18. Подают к морепродуктам, рыбе, птице/к красному мясу, сырам и пасте.



~~539<sup>90</sup>~~ **25%**   
**399<sup>90</sup>**

## ВИНО АМФОРА КИНДЗМАРАУЛИ/МУКУЗАНИ/САПЕРАВИ

красное, полусладкое/сухое, 750мл

t°C - 16-18. Подают к красному мясу, сырам, пасте и мясным закускам.



~~от 599<sup>90</sup>~~ **16%**   
**от 499<sup>90</sup>**

## ВИНО ХВАНЧКАРА

красное, п/сладкое, 750мл

t°C - 16-18. Подают к жареным мясным блюдам, мясным закускам, сырам и десертам.



~~1599<sup>00</sup>~~ **27%**   
**1159<sup>00</sup>**

## КЛЮКВА В САХАРНОЙ ПУДРЕ ШАРМЭЛЬ

120г

Кисло-сладкий вкус клюквы прекрасно сочетается с красными полусладкими и сладкими винами.



~~139<sup>90</sup>~~ **28%**  
**99<sup>90</sup>**

ВИНА ГРУЗИИ И СНГ

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2021 г.



# ВИНА РОССИИ

**Хорошее красное вино не красит губы: МИФ. Натуральные красители есть во всех красных винах и чем плотнее была оболочка винограда, тем больше в ней антоцианов – красящих веществ красного, синего и фиолетового цвета.**

ВИНА РОССИИ

## САЛАТ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ А ВКУСНО 500г

Салат прекрасно сочетается с красными и белыми сухими винами.



~~1999<sup>00</sup>~~ **20%**  
**159<sup>90</sup>**

## ВИНО АГОРА/ КАБЕРНЕ- СОВИЊОН/ МУСКАТ/ МУСКАТ ЧЕРНЫЙ

белое, полусладкое/красное, сухое/Саперави красное, полусладкое/красное, сладкое, 750мл

t°C - 10-12/16-18. Подают к блюдам из рыбы, овощам и десертам/ к красному мясу и пикантным сырам.



~~от 459<sup>90</sup>~~ **13%**  
**399<sup>90</sup>**

## ВИНО ВЫСОКИЙ БЕРЕГ МЮЛЛЕР-ТУРГАУ/ СИРА

белое/красное, сухое, 750мл  
t°C - 8-10/16-18. Подают к рыбе, птице, блюдам из овощей и пасте/ к красному мясу, сырам и пасте.



~~499<sup>90</sup>~~ **30%**  
**349<sup>90</sup>**

## ВИНО МОЛОДОЕ ШАТО ТАМАНЬ

красное, сухое, 750мл

t°C - 15-17. Подают к жареному красному мясу, легким блюдам из дичи и мягким сырам.



~~409<sup>90</sup>~~ **329<sup>90</sup>**

## ВИНО МОНАСТЫРСКАЯ ТРАПЕЗА

белое/красное, сухое/ полусладкое, 1л

t°C - 10-12/16-18. Подают к салатам, рыбными блюдами и лицеве/ к блюдам из красного мяса, закускам и сырам.



~~239<sup>90</sup>~~ **16%**  
**199<sup>90</sup>**

## ТОРТ МЕДОВЫЙ ОТ ПАЛЫЧА

600г

К десертам советуем выбирать вина слаще десерта, либо на одном уровне по сладости.



~~759<sup>90</sup>~~ **27%**  
**549<sup>90</sup>**

# ВИНА ИГРИСТЫЕ



**Игристые вина – отличные аперитивы: ПРАВДА. Во всем мире, игристое считают одним из лучших аперитивов. Оно улучшает аппетит, настроение и вкус любого блюда.**

## ВИНО ИГРИСТОЕ ГАНЧА АСТИ/ ПРОСЕККО

белое, сладкое/брют, 200мл  
t°C - 5-7. Подают к закускам,  
морепродуктам, фруктам,  
ароматной выпечке,  
мороженому и десертам.

~~339<sup>90</sup>~~ **23%**   
**259<sup>90</sup>**



## ВИНО ИГРИСТОЕ КАНТИ АСТИ/ ПРОСЕККО

белое, сухое/сладкое, 750мл  
t°C - 5-7. Подают к закускам,  
морепродуктам, фруктам,  
ароматной выпечке,  
мороженому и десертам.

~~от 999<sup>90</sup>~~ **29%**   
**от 699<sup>90</sup>**



## ИГРИСТОЕ ВИНО МОЛОДОЕ КРАСНОСТОП/ РИСЛИНГ ШАТО ТАМАНЬ

брют, белое/полусухое,  
розовое, 750мл  
t°C - 10-12/16-18. Подают к  
блюдам из рыбы, птицы и  
молодым сырам/ к блюдам из  
красного мяса, сырам и  
ризотто.

~~329<sup>90</sup>~~   
**329<sup>90</sup>**



## КЛУБНИКА ХОРТЕКС

300г  
Рекомендуем классическое  
сочетание клубники с белыми  
и розовыми игристыми  
винами.

~~129<sup>90</sup>~~ **23%**  
**99<sup>90</sup>**



## НАБОР КОНФЕТ КОМИЛЬФО

с фисташкой, 116г  
Прекрасное дополнение к  
игристым винам.

~~326<sup>90</sup>~~ **44%**  
**179<sup>90</sup>**



## ШОКОЛАД НЕСКВИК

молочный, 100г  
Игристые вина и шоколад в  
сочетании дают элегантный и  
мягкий вкус.

~~99<sup>90</sup>~~ **50%**  
**49<sup>90</sup>**



ВИНА ИГРИСТЫЕ

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

С 15 НОЯБРЯ ПО 15 ДЕКАБРЯ 2021 г.

# Все самое интересное о вине

## Чем болеют вина?

Дефект пробки или "пробковая болезнь" – необратимое изменение вкуса и аромата, происходящее из-за попадания в вино вещества 2,4,6-трихлоранизол. Исходя из названия болезни, можно понять, что попадает трихлоранизол в вино из натуральной пробки, сделанной из коры пробкового дуба. Что же делать?! Во-первых, закрытые винтовыми алюминиевыми пробками, а также синтетическими пробками вина – не могут быть поражены пробковой болезнью. Применение альтернативных пробок год от года увеличивается, а доверие покупателей к ним растет. Во-вторых, если Вы заметили у вина запаха подгнившего картона или половой тряпки - то лучше данный напиток уже не пробовать на вкус.

## Кого можно поблагодарить за существование вина?

Именно - Ос! В течение лета на винограде растет грибок *Saccharomyces cerevisiae* (в холодное время года грибок погибает), который более известен, как "пекарские дрожжи". Именно, благодаря им, делают вино, пиво и хлеб. Осы поглощают виноград - разжеванной кашичей кормят личинок - когда личинки созревают, они вновь переносят грибок на виноград.

## Влияет ли музыка на вкус вина?

Обнаружилось, что музыка оказывает сильное влияние на то, как люди воспринимают вино (исследование Эдриана Норта, Heriot Watt University, 2010 г.) Например, когда люди пили красное вино, слушая торжественную мелодию Карла Орффа "Кармина Бурана", то 60 % испытуемых описали свой напиток как "мощный и тяжелый". При этом, то же самое вино было оценено, как "потрясающее и освежающее" при прослушивании "Nouvelle Vague".

## Винный этикет: как правильно держать бокал?

Есть правильный и неправильный способ держать бокал для вина. Правильный способ — держаться за ножку, чтобы рука не согревала бокал и не повышала температуру вина.

## Для чего нужна фольга на бутылке игристого?

Фольга вокруг пробки шампанского появилась в 19 веке. Изначально она служила защитой от крыс и мышей, которые обитали в винных погребах и не прочь были испить игристого напитка. Позже она сохранилась как дань традиции.



universam.avoska