# Как раскрыть характер вина?



Wilmax
Эксперт



# У каждого **вина** **свой** характер

Одни не нуждаются в дополнительной аэрации, другим необходимо время и контакт с кислородом, чтобы в полной мере раскрыть свой ароматический букет.

Но искусство подачи вина не ограничивается декантацией. Форма бокала, температура напитка и гастрономическое сопровождение способны подчеркнуть его достоинства или, напротив, помешать нам оценить всю палитру вкусов и ароматов.

Почему для **Бургундии** выбирают **одни бокалы,** а для **Бордо** — **другие?**

Как **декантер** помогает раскрыть **аромат вина?**

При **какой температур**е подавать разные вина и с какими блюдами их сочетать?

В этом руководстве Академия сервировки Wilmax собрала рекомендации, которые помогут разобраться в тонкостях винной культуры и превратить подачу вина в настоящее удовольствие.

Ведь хорошее вино заслуживает не только красивой истории, но и достойной подачи.

АКАДЕМИЯ СЕРВИРОВКИ

Wilmax
Эксперт



# **Как** раскрыть характер **вина?**




Wilmax
Эксперт

# Бокалы
## на все случаи жизни

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-271.010.101/6A (888006)<br>**Бокал для вина**, 330 мл | Базовые бокалы для белого или красного столового вина, а также для воды. Универсальная прямая форма чаши идеально подходит для ежедневного использования.<br>**Рекомендуемые вина:** недорогие, простые по вкусу и аромату вина «на каждый день».<br>**Температура подачи:**<br>для красных вин – 14°С, для белых – 10-12°С.<br>**Гастрономические сочетания:** пицца, простые мясные и рыбные блюда, нейтральные сыры. |
| 2 | WL-271.010.201/6A (888007)<br>**Бокал для вина**, 440 мл | |
| 3 | WL-271.010.301/6A (888008)<br>**Бокал для вина**, 510 мл | |
| 4 | WL-552401/A<br>12 x 19 см, 1500 мл | Поддерживать правильную температуру напитка поможет специальный двустенный кулер для вина. |



• БИСТРО́ – коллекция класса «Комфорт»




Wilmax
Эксперт

# Путешествие **к истокам**

1

WL-271.022.201/6A (888009)
**Бокал для вина**
360 мл



Округлая форма бокала, сравнительно небольшой объем и не слишком высокая ножка.

Этот бокал разработан специально для винтажного портвейна и даёт возможность подчеркнуть ароматы фруктов, специй, трюфеля, кожи и дыма. Поскольку у порта высокий уровень крепости, важно, чтобы тонкие нюансы аромата не потерялись на фоне «спиртуозности».

**Рекомендуемые вина:** винтажный портвейн, качественные креплёные и десертные вина.

**Температура подачи:** 6-8$^0$C – креплёные и десертные вина; 16-18$^0$C – винтажный портвейн.

Такие вина необходимо подавать хорошо охлаждёнными для того, чтобы вкус был гармоничным, свежим и лёгким.

**Гастрономические сочетания:** хорошо в качестве диджестива или в сочетании с фруктами и лёгкими десертами.

• БИСТРО́ – коллекция класса «Комфорт»




Wilmax
Эксперт

# Бургундия

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-271.022.301/6A (888010) **Бокал для вина** 490 мл | Для раритетных бургундских вин стоит предпочесть небольшой бокал классической формы, поскольку такие вина могут оказаться хрупкими, и чрезмерный контакт с кислородом им противопоказан.<br>**Рекомендуемые вина:** бургундские вина с солидной выдержкой в дубе.<br>**Температура подачи:** 18$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** разнообразные мясные блюда. Нет мяса – пейте это восхитительное вино просто так, без сопровождения. |
| 2 | WL-271.022.401/6A (888011) **Бокал для вина** 620 мл | Бургундский бокал обязательно широк и не слишком высок. Ароматическая механика такова, что кожица – это источник вяжущих, красящих и ароматических веществ. У сорта Пино Нуар кожица тонкая. С края именно такого бокала широкий спектр тонких ароматов считывается гораздо легче.<br>**Рекомендуемые вина:** Бароло, Барбареско, вина Этны, а также серьезное Божоле: Моргон, Мулен-а-Ван.<br>**Температура подачи:** 16-18$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** блюда из дичи, например, кабана или зайца. |
| 3 * | WL-888332/1C **Декантер** Полный объем: 1500 мл Рекомендуемый: 750 мл | Классический элегантный декантер поможет раскрыть ароматный букет и многогранный вкус вина, а также украсить стильную сервировку стола.<br>** эта форма декантера доступна к приобретению в 2-х объемах: 1000 мл (WL-888331/1C) и 1500 мл (WL-888332/1C)* |

• БИСТРО – коллекция класса «Комфорт»




Wilmax
Эксперт

# Эклектика вкусов

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888012/6A •<br>**Бокал для вина**<br>350 мл | Бокал «Бордо» с небольшим объёмом чаши для наименьшего соприкосновения охлаждённого вина с согревающим воздухом. Идеально подходит для легких, молодых белых, а также для большинства розовых сухих вин.<br>**Рекомендуемые вина:** белые сухие вина из сортов винограда Совиньон Блан, Пино Гри, простые белые вина Долины Роны, любые розовые вина.<br>**Температура подачи:** 8-10$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** легкие холодные закуски из рыбы, птицы, а также горячие блюда средиземноморской кухни, пицца. |
| 2 | WL-888013/6A •<br>**Бокал для вина**<br>420 мл | Бокал «Бордо», достаточно объёмный, для более серьезных и ароматичных белых сухих вин.<br>Рекомендуемые вина: качественные белые вина из сортов винограда Рислинг, Семийон, Гевюрцтраминер, белые вина Луары.<br>Температура подачи: 10-12$^0$C.<br>Гастрономические сочетания: прекрасно выступают в роли аперитива, хорошо сочетаются с суши, сашими, некоторыми блюдами китайской кухни. |
| 3 | WL-888014/6A •<br>**Бокал для вина**<br>600 мл | Большой обьем чаши подходит для красных вин с высоким уровнем танинов, умеренной кислотностью и уровнем алкоголя менее 12$^0$. Такая форма бокала считается универсальной и подходит для ежедневного использования. Она позволяет подчеркнуть фруктовость и смягчить возможную резкость вина.<br>**Рекомендуемые вина:** Бордо и другие вина на основе сортов винограда Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло.<br>**Температура подачи:** 14-16$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** сочное мясо на гриле, бифштекс, мясной пирог, блюда из индейки, запеченная баранина. |
| 4 | WL-888341/1C<br>**Декантер**<br>Полный объем: 1000 мл<br>Рекомендуемый: 500 мл | Во время дегустации красные, легкие, молодые вина лучше декантировать, чтобы помочь им лучше раскрыть свои вкусовые и ароматические качества. Для этого подойдёт элегантный, ассиметричный, стильный декантер с объёмной чашей и широким горлышком |

• БИСТРО – коллекция класса «Комфорт»




Wilmax Эксперт

# Цвет настроения **белый**

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888015/6A •<br>**Бокал для вина**<br>420 мл | Универсальный бокал, объемный в средней части и зауженный книзу. подойдет для всех типов белых вин, кроме вин, выдержанных в дубе, бургундских Grand Cru и дорогих Шардоне с выдержкой во французских барриках.<br>**Рекомендуемые вина:** молодые, невыдержанные в дубе белые вина.<br>**Температура подачи:** 10-12$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** спаржа, артишоки, креветки, морепродукты, домашняя птица, блюда с ореховым соусом, свинина с можжевельником, равиоли с грибами. |
| 2 | WL-888016/6A •<br>**Бокал для вина**<br>520 мл | Из бокалов такой же формы, но большего объёма предпочтительнее пить вино, выдержанное в дубовых бочках.<br>**Рекомендуемые вина:** Шардоне, Шенен Блан, Рислинг с выдержкой в дубе.<br>**Температура подачи:** 14-16$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** китайская или японская кухня, салат из авокадо, блюда из гуся, утки, дикого кабана. |
| 3 | WL-552403/A<br>**Ведро двустенное для вина**<br>12 x 19 см, 1300 мл | Поддерживать нужную температуру вина и эстетику процесса поможет стильный дизайнерский кулер. |

• БИСТРО́ – коллекция класса «Комфорт»




Wilmax Эксперт

# Красное & Белое

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-271.066.201/6A • (888018) **Бокал для вина** 380 мл | Форма усечённой пирамиды и небольшой объём бокала предпочтительны для легких, молодых белых вин, чтобы вино не находилось в бокале слишком долго и не успевало нагреться. Для сбалансированного вкуса молодого вина важна правильная температура подачи.<br>**Рекомендуемые вина:** невыдержанное Шардоне, Совиньон Блан, Пино Гриджио и Пино Гри, зелёные вина, производимые в португальской Винью Верде.<br>**Температура подачи:** 10-12$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** лёгкие салаты, заправленные оливковым маслом, рыбные блюда и морепродукты, белое мясо птицы, фруктовые десерты. |
| 2 | WL-271.066.301/6A • (888019) **Бокал для вина** 510 мл | Бокал большего объема с немного зауженной кромкой подойдёт для более серьёзных образцов белых вин.<br>**Рекомендуемые вина:** выдержанные в дубе Шардоне, Рислинг, Шенен Блан.<br>**Температура подачи:** 14-16$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** жирные сорта рыбы, пряные блюда, сливочные соусы и заправки. |
| 3 | WL-271.066.401/6A • (888020) **Бокал для вина** 630 мл | Крупный бокал с незначительным сужением кверху лучше подойдёт для некрепких красных сухих вин и вин со «средним телом».<br>**Рекомендуемые вина:** Божоле, Дольчетто, южно-итальянское Санджовезе.<br>**Температура подачи:** 14$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** большая палитра сочетаний – это и мясо, и рыба, и суп, и даже десерт. |
| 4 * | WL-888323/1C **Декантер** Полный объем: 1200 мл Рекомендуемый: 600 мл | Красивый дизайнерский декантер прекрасно справится с функцией аэрации для красного вина. Кроме этого, широкое горлышко облегчает мытье и сушку.<br>* *эта форма декантера доступна к приобретению в 2-х объемах: 750 мл (WL-888322/1C) и 1200 мл (WL-888323/1C)* |

• БИСТРÓ – коллекция класса «Комфорт»




Wilmax
Эксперт

# Рожденные **в Бургундии**

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-271.122.501/6A (888032)<br>**Бокал для вина**<br>790 мл | Бокал с немного выгнутой кромкой, созданный под бургундское Пино Нуар, подходит также для вин, которые обладают интенсивными, но тонкими ароматами, умеренными танинами и высоким уровнем кислотности.<br>Внутри такого бокала достаточно пространства для свободного контакта с кислородом, что позволяет вину активно развиваться.<br>**Рекомендуемые вина:** красные вина из сорта винограда Пино Нуар из Бургундии.<br>**Температура подачи:** 14-16$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** стейк из розовой телятины, тартар из оленины и даже вьетнамский суп фо из говядины. |
| 2 | WL-888342/1C<br>**Декантер**<br>Полный объем: 1500 мл<br>Рекомендуемый: 750 мл | Для вина, требующего аэрации (насыщения кислородом), рекомендуем использовать декантер с широким горлом и объёмной чашей |

• БИСТРО́ – коллекция класса «Комфорт»




Wilmax
Эксперт

# Высокий потенциал

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888000/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>770 мл | Бокалы, специально созданные для великих вин Бордо. Чаша такого бокала может вместить в себя объём целой бутылки. Всё в нём призвано помочь вину раскрыть накопленный за долгие годы выдержки потенциал и мощь и заставить дегустатора замереть в восторге, почувствовав ароматы, концентрирующиеся у края бокала.<br>**Рекомендуемые вина:** великие образцы из подвалов производителей винодельческого региона Бордо.<br>**Температура подачи:** 16-18$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** блюда из мяса и дичи, фуа-гра, не слишком пряные сыры и трюфель. |
| 2 | WL-888001/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>600 мл | |
| 3 | WL-888348/1C<br>**Декантер**<br>Полный объем: 1000 мл<br>Рекомендуемый: 500 мл | Декантер с узким горлом и шарообразным основанием предназначен для снятия зрелого, выдержанного вина с осадка. |

★ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# Ресторанная классика

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888002/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>630 мл | Классические бокалы с объемной чашей округлой формы для сервировки недорогих столовых вин в ресторане.<br>**Рекомендуемые вина:** любые вина невысокой ценовой категории, с несложным букетом.<br>**Температура подачи:** 8-10$^0$C – для белых вин;<br>14-16$^0$C – для красных.<br>**Гастрономические сочетания:** для белых вин – морепродукты, рыба, сыры, салаты из свежих овощей; для красных вин – мясные блюда, стейки, выдержанные сыры, птица, дичь. |
| 2 | WL-888003/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>480 мл | |
| 3 | WL-888338/1C<br>**Декантер**<br>Полный объем: 1000 мл<br>Рекомендуемый: 500 мл | Скошенное горлышко и отверстие внутри декантера обеспечивают дополнительные удобства при наливании и удерживании сосуда. Молодые простые красные вина с несбалансированной кислотностью, спиртуозные, с чрезмерными танинами, выиграют от низкой температуры подачи, а также от аэрации.<br>* *эта форма декантера доступна к приобретению в 3-х объемах: 350 мл (WL-888336/1C), 700 мл (WL-888337/1C) и 1000 мл (WL-888338/1C)* |

★ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# Вершины вкуса

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888004/2C ☆<br>**Бокал для вина**<br>850 мл | Округлая форма бокала с большим диаметром позволяет напитку быстро распределяться не только по центральной, но и по боковым зонам языка, благодаря чему вино ощущается более свежим и тонким.<br>**Рекомендуемые вина:** бургундский Пино Нуар.<br>**Температура подачи:** 17°С.<br>**Гастрономические сочетания:** пряное конфи из утки, ризотто с грибами, свежая речная рыба (форель, сёмга), мясо лобстера, лесные грибы, овощи на гриле. |
| 2 | WL-888368/1C<br>**Декантер**<br>Полный объем: 1500 мл<br>Рекомендуемый: 750 мл<br><br>WL-888367/1C<br>**Декантер**<br>Полный объем: 1500 мл<br>Рекомендуемый: 750 мл | Помимо незаурядной формы с 3D моделью горной вершины на дне, этот декантер имеет довольно широкое основание и горлышко, что позволяет увеличить поверхность соприкосновения с воздухом и деликатно запустить процесс винной аэрации.<br>А испещрённое неровностями и бороздками дно способствует лучшему отделению винного осадка. |

☆ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# Идеальный выбор

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888033/2C ☆<br>**Бокал для вина**<br>470 мл | Небольшой по объёму бокал в бордоском стиле – это всегда правильный выбор для красных вин в возрасте, сделанных из сортов винограда Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран.<br>**Рекомендуемые вина:** раритетные бордоские вина очень старых урожаев (старше 30 лет).<br>**Температура подачи:** 16-18$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** разнообразные блюда из красного мяса, приготовленные на гриле или с различными соусами и гарнирами. |
| 2 | WL-888034/2C ☆<br>**Бокал для вина**<br>580 мл | Универсальный бокал вытянутой формы в стиле Бордо прекрасно подойдёт для среднетелых вин с умеренным уровнем алкоголя.<br>**Рекомендуемые вина:** Божоле (кроме Божоле класса «крю»), Дольчетто, Санджовезе с юга Италии.<br>**Температура подачи:** 14-16$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** насыщенные супы, терин из утиной или гусиной печени, сыр Камамбер, блюда из пернатой дичи, блюда из свинины |
| 3 | WL-888035/2C<br>**Бокал для вина**<br>700 мл | Бокал такой же формы, как и другие бокалы этой серии, но с большим объёмом, предназначен для вин с высоким уровнем танинов, умеренной кислотностью и умеренным уровнем алкоголя (не более 12$^0$).<br>**Рекомендуемые вина:** вина из ронских сортов винограда, например, Шираз, также Брунелло-ди-Монтальчино и Кьянти; испанские красные вина из сортов Гарнача и Тампранильо.<br>**Температура подачи:** 16-18$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** разнообразные мясные блюда. |
| 4 | WL-888329/1C *<br>**Декантер**<br>Полный объем: 1200 мл<br>Рекомендуемый: 600 мл | Элегантный декантер в форме кувшина с широким горлышком поможет раскрыть многогранный вкус и ароматный букет вина.<br>* *эта форма декантера доступна к приобретению в 2-х объемах: 1200 мл (WL-888329/1C) и 1500 мл (WL-888330/1C)* |

☆ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# Индивидуальный подход

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888036/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>400 мл<br> | Классическая форма бокала идеально подходит для белых молодых вин. А его удлиненная ножка придаёт бокалу не только более эстетический и изящный вид. Одна из её важных функций – возможность крутить бокал за ножку, чтобы дать вину обогатится кислородом и проявить в полной мере свой вкус.<br>**Рекомендуемые вина:** классическая форма бокала идеально подходит для белых молодых, невыдержанных в дубовой бочке вин, которые нуждаются в аэрации.<br>**Температура подачи:** 10-12$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** легкие овощные и фруктовые салаты, нежный козий сыр, нежирные блюда из морепродуктов. |
| 2 | **Прототип, к заказам будет доступен позже** | Бамбуковый поднос с отверстием является не только тарелкой для закусок, но и служит держателем для бокала, что позволяет высвобождать одну руку для приветствия и общения. |

★ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# Стильный минимализм

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888037/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>510 мл | Бокал для красного вина. По форме он схож с бокалом «Бордо», но имеет меньший объем. Отлично подойдет для некрепких вин со «средним телом» (или умеренной интенсивностью).<br>**Рекомендуемые вина:** Божоле, Дольчетто, южно-итальянское Санджовезе.<br>**Температура подачи:** 14-16$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** прекрасно дополняет насыщенное жареное мясо, копчёные колбаски, твёрдые выдержанные сыры. |
| 2 | WL-888038/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>740 мл | Универсальная форма бокала идеально подходит для ежедневного использования. В таком бокале будут прекрасно себя чувствовать высокотанинные красные вина с достаточно высоким содержанием алкоголя.<br>**Рекомендуемые вина:** вина из ронских сортов – Сира, Шираз; испанские красные – Темпранильо, Гарнача.<br>**Температура подачи:** 16-18$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** блюда из кролика, филе из говядины, паштет из гусиной печени, эскалоп из говядины. |
| 3 | WL-888327/1C *<br>**Декантер**<br>Полный объем: 1200 мл<br>Рекомендуемый: 600 мл | Элегантный декантер поможет раскрыть ароматный букет и многогранный вкус вина.<br>* *эта форма декантера доступна к приобретению в 2-х объемах: 1200 мл (WL-888327/1C) и 1500 мл (WL-888328/1C)* |

★ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# Летние купажи

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888039/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>430 мл | Бокал «Бордо» этого объёма (430 мл) идеален для раскрытия южных, насыщенных, тельных розовых вин. Аромат в бокале будет развиваться постепенно, становясь более деликатным.<br>**Рекомендуемые вина:** розовые вина Испании, Аргентины, Чили и некоторых других винных регионов Нового Света.<br>**Температура подачи:** 10-12$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** розé прекрасно выступает в качестве аперитива, хорошо сочетается с молодыми сырами, лёгким рыбным паштетом, с блюдами из кролика и утки, с десертами или фруктами. |
| 2 | WL-888040/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>550 мл | В бокале «Бордо» бóльшего объема хорошо будут чувствовать себя молодые красные вина из мощных сортов винограда с высоким уровнем танинов.<br>**Рекомендуемые вина:** молодые красные вина из таких сортов винограда, как Каберне Совиньон, Каберне Фран, Карминер, Мерло.<br>**Температура подачи:** 14-16$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** блюда из утки, мясной тартар, стейк из телятины. |
| 3 | WL-888041/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>780 мл | Бокал классической формы «Бордо» объемом 780 мл для выдержанных в дубе вин из сортов винограда Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло – танинных, полнотелых.<br>**Рекомендуемые вина:** выдержанные вина из бордоского бленда.<br>**Температура подачи:** 16-18$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** идеальным сочетанием будут блюда из красного мяса на гриле и приготовленные с разнообразными соусами и гарнирами. |
| 4 | WL-552402/A<br>**Ведро двустенное для вина**<br>13 x 19 см, 1300 мл | Розовые вина нуждаются в значительном охлаждении, иначе они покажутся вялыми и водянистыми. В этом случае как нельзя лучше подойдет стильный кулер для вина. |

★ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# Винная палитра

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888043/2C ☆<br>**Бокал для вина**<br>660 мл | Такой обьём и ромбовидная форма бокала хорошо подойдут для мощных розовых вин, выполненных в стилистике вин Нового Света.<br>**Рекомендуемые вина:** розовые вина Чили, Португалии, Аргентины или ЮАР.<br>**Температура подачи:** 8-10$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** красное мясо, птица, морепродукты, овощные и фруктовые блюда, устрицы, улитки. |
| 2 | WL-888044/2C ☆<br>**Бокал для вина**<br>800 мл | Бокал для красных, насыщенных вин в стиле «Бордо».<br>**Рекомендуемые вина:** красные вина, в основе которых лежит бордоский бленд (Каберне Совиньон и Мерло).<br>**Температура подачи:** 16-18$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** идеальным сочетанием будут блюда из красного мяса – на гриле и приготовленные с разнообразными соусами и гарнирами. |
| 3 | WL-888326/1C<br>**Декантер**<br>Полный объем: 1000 мл<br>Рекомендуемый: 500 мл | Декантер в форме кувшина с широким горлышком поможет красному вину насытиться кислородом и раскрыть свои вкусовые и ароматические качества. |

☆ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# Симфония вкуса

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888045/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>440 мл | Бокал с такими очертаниями призван сгладить высокую кислотность вина, акцентируя внимание на фруктовости.<br>**Рекомендуемые вина:** белые вина из северных регионов Европы: сверхсухие рислинги из Рейнгау, австрийский Грюнер Вельтлинер, тирольский Сильванер, умбрийский Орвието.<br>**Температура подачи:** 10-12$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** овощные блюда из спаржи и артишоков, блюда из форели, европейского хариуса, судака, пресноводного лосося, карпа. |
| 2 | WL-888046/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>560 мл | Изящный бокал вытянутой формы из тонкого стекла будет великолепным сосудом для лёгкого розового вина лососёвого цвета.<br>**Рекомендуемые вина:** лёгкие розовые вина из южных регионов Франции Розе д'Анжу, Кот-де-Прованс Розе.<br>**Температура подачи:** 10-12$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** различные брускетты, паста, пицца, блюда восточной кухни, фрукты и сыры. |
| 3 | WL-888047/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>700 мл | Такой бокал не только предоставляет максимальную площадь для контакта вина с кислородом, но и позволяет получить максимально эстетическое удовольствие, просто глядя на вино сквозь идеально прозрачные тонкие стенки.<br>**Рекомендуемые вина:** молодые и старые вина Бургундии.<br>**Температура подачи:** 14-16$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** мясные паштеты, мясо под винным соусом, нежный варёно-копчёный окорок, мясо на гриле, блюда из кролика, жареная утка, постная индейка. |
| 4 | WL-888324/1C<br>**Декантер**<br>Полный объем: 1500 мл<br>Рекомендуемый: 750 мл | Декантер с узким горлом и шарообразным основанием предназначен для снятия зрелого, выдержанного вина с осадка. |

★ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# Лучшее для Лучших

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888054/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>800 мл | Лучшие образцы красных вин в бургундском стиле рекомендуется разливать в бокалы формы «Бургундия». Этот бокал легко узнать по шарообразной форме с выраженным сужением в верхней части и большому объему. Благодаря чему он искусно собирает сложные ароматы с насыщенных вин средней плотности или тонких красных, например, Пино Нуар.<br>**Рекомендуемые вина:** бургундский Пино Нуар, а также лучшие образцы Пино Нуар из других винных регионов – Бароло, Барбареско, Божоле.<br>**Температура подачи:** 14-16$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** утка, нежирные стейки, например, из телятины, мясной тартар. |
| 2 | WL-888347/1C<br>**Декантер**<br>Полный объем: 900 мл<br>Рекомендуемый: 450 мл | Хорошие, дорогие, выдержанные вина следует декантировать, снимая с осадка, перед подачей. Лучше всего с этой задачей справится декантер с широкой чашей и очень узким горлышком. |

★ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# Пойманный аромат

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888055/2C ★<br>**Бокал для вина**<br>880 мл | Бокал «Бургундия» с большим объемом чаши и сужением в его верхней части для большего контакта с кислородом помогает «поймать» и раскрыть тонкие, летучие ароматы вина. Для вин с умеренными танинами и высокой кислотностью.<br>**Рекомендуемые вина:** бургундские красные вина, бургундские белые вина Grand Cru, вина из сорта винограда Пино Нуар в бургундском стиле из других регионов, итальянские Бароло, Барбареско.<br>**Температура подачи:** 16$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** диапазон гастрономических сочетаний Пино Нуар широк как ни у какого другого вина: от жирной утки до речной форели, от овощей на гриле до твёрдых сортов сыра. |
| 2 | WL-888335/1C *<br>**Декантер**<br>Полный объем: 1500 мл<br>Рекомендуемый: 750 мл | Функциональный классический декантер поможет вину отстояться перед подачей, наполнить вино кислородом и высвободить танины. Подача вина в таких сосудах имеет особую эстетику, а также помогает раскрыть богатство вкусов и «дать волю» ароматическим компонентам вина.<br>* *эта форма декантера доступна к приобретению в 3-х объемах: 750 мл (WL-888333/1C), 1200 мл (WL-888334/1C) и 1500 мл (WL-888335/1C)* |

★ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# «ФЛЕЙТА»
## икона игристого стиля

1

WL-271.210.501/6A
(888027)
**Бокал для шампанского**
220 мл



Флют – классический высокий узкий бокал для молодых игристых вин. Он обеспечивает стройные ряды пузырьков, поднимающихся с самого дна или с поверхности стенок, ярко презентуя само вино.

**Рекомендуемые вина:** недорогие молодые игристые вина, например, просекко – главное фуршетное вино в мире.

**Температура подачи:** 6-8°C.

**Гастрономические сочетания:** стартеры, легкие закуски, салаты, тарталетки идеальны для просекко; жирная северная рыба устрицы вне конкуренции.

• БИСТРО́ – коллекция класса «Комфорт»




Wilmax
Эксперт

# Воскресная прогулка

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888048/2C ★<br>**Бокал для шампанского**<br>260 мл | Выезд на пикник также предполагает использование правильных бокалов. Эстетика момента важна, как дома или в ресторане, так и на природе. Не имеет значения, насколько дорогой напиток разлит в эти бокалы. Бокалы «Флют» прямой, вытянутой формы, с изящной длинной ножкой – идеальный вариант для пикника.<br>**Рекомендуемые вина:** качественные сухие игристые вина среднего ценового диапазона или просто шампанское Брют.<br>**Температура подачи:** 8-10$^{0}$C.<br>**Гастрономические сочетания:** свежие фрукты, устрицы или отсутствие сопровождения, т.к. хорошее игристое вино вполне способно выступить в качестве аперитива. |

★ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# Розовая мечта

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888049/2C ★<br>**Бокал для шампанского**<br>260 мл | Вытянутая элегантная форма бокала, сужающаяся кверху, прекрасно подходит для сервировки свежего, летнего, розового игристого вина.<br>**Рекомендуемые вина:** испанская розовая Кава, новосветский Зинфандель – розовая «шипучка» из США, австралийский игристый Шираз, итальянское сухое Ламбруско.<br>**Температура подачи:** 6-8$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** прошутто, сыр бри или камамбер, салаты из морепродуктов, нежирные сорта рыбы, белый шоколад, различные фруктовые десерты. |

★ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax
Эксперт

# Изысканные формы

1

WL-888050/2C ★
**Бокал для шампанского**
290 мл

Бокал в форме элегантного тюльпана – лучший выбор для «высоких» игристых вин. Этот бокал поддерживает игру пузырьков и, благодаря своей форме, подаёт вкус на нужные части языка. Более широкая чаша даёт вину больше пространства, чтобы раскрыться. Сужение верхней части собирает ароматы в букет, который можно с удовольствием вдыхать при каждом глотке.

**Рекомендуемые вина:** сложные выдержанные игристые.

**Температура подачи:** 8-10$^0$C.

**Гастрономические сочетания:** фрукты (ананасы, персики, груши), мягкий козий или овечий сыр, креветки, мидии, слабосолёная икра, салаты из морепродуктов, рыба запеченная или на гриле.

★ Класс изделий – «Премиум»




Wilmax Эксперт

# Стильная вечеринка

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888104/2C<br>**Бокал для шампанского**<br>300 мл | Утонченный бокал для шампанских и игристых вин на высокой ножке. Глубина и узкая форма чаши способствуют формированию красиво поднимающихся со дна пузырьков и эффектному высвобождению аромата и букета игристого вина.<br>**Рекомендуемые вина:** качественные игристые вина.<br>**Температура подачи:** 8-10$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** фрукты, мягкие козьи и овечьи сыры, суши, сашими, морепродукты, рыба, приготовленная на гриле. |
| 2 | WL-888105/2C<br>**Бокал-креманка для шампанского**<br>300 мл | Бокал-креманка с неглубокой и широкой чашей обеспечивает большую площадь соприкосновения напитка с воздухом, предназначен для легких сладких или полусладких игристых вин, а также для подачи коктейлей на основе шампанского.<br>**Рекомендуемые вина:** сладкие, полусладкие игристые вина и коктейли на основе игристых вин.<br>**Температура подачи:** 8-10$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** десерты, сладкие фрукты и ягоды, фуа-гра, утка на гриле. |
| 3 | WL-888110/2C<br>**Рюмка для шерри**<br>130 мл | Рюмка имеет форму тюльпана с узкой «талией» и раскрытыми кверху краями, что способствует наилучшему раскрытию вкусовых качеств крепленых или десертных вин. Рюмку следует заполнять на 3/4 от общего объема.<br>**Рекомендуемые вина:** граппа, херес.<br>**Температура подачи:** 5-10$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** морепродукты, мягкие сыры, аперитив. |

★★ **Диамант** – коллекция класса «Супериор»




Wilmax
Эксперт

# Винная вечеринка

| | | |
|---|---|---|
| 1 | WL-888101/2C<br>**Бокал для вина**<br>600 мл | У бокала для белого вина размер меньше, чем у аналогичного изделия, предназначенного для красного, а у вытянутой чаши более узкая середина и горлышко. Благодаря чему вино сначала ощущается зоной языка с большим количеством смягчающих рецепторов, затем происходит восприятие кислого вкуса.<br>**Рекомендуемые вина:** белые сухие вина из сортов винограда Совиньон Блан, Пино Гри, простые белые вина Долины Роны, любые розовые вина.<br>**Температура подачи:** 8-10$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** легкие холодные закуски из рыбы, птицы, а также горячие блюда средиземноморской кухни, пицца. |
| 2 | WL-888102/2C<br>**Бокал для вина**<br>800 мл | Бокал конической тюльпанообразной формы позволяет аромату напитка задержаться внутри чаши. Отлично подходит для вин с умеренной кислотностью и для креплёных сортов.<br>**Рекомендуемые вина:** креплёные вина, портвейн.<br>**Температура подачи:** 6-9$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** десерты, превосходный дижестив или аперитив. |
| 3 | WL-888103/2C<br>**Бокал для вина**<br>950 мл | Бокал «Бургундия» с широкой объемной чашей и сужением в ее верхней части обеспечивает достаточное пространство для максимального раскрытия букета бургундских вин.<br>**Рекомендуемые вина:** бургундские вина<br>**Температура подачи:** 16$^0$C.<br>**Гастрономические сочетания:** блюда из дичи, жирные сорта твёрдых сыров, например, Грюйер. |

АКАДЕМИЯ СЕРВИРОВКИ

Wilmax
Эксперт

**Как** раскрыть
характер
**вина?**

WILMAX.RU

vk.com/wilmax_cis