

*invisible*

## Залечь на дно в Хюгге

Время согреть сердца



Три бутылки, способные обнять и растопить одних, а других вдохновить на свершения. Особенно уместны с октября по апрель, когда двигатель внутреннего сгорания то и дело норовит остыть. Такой запас приятно держать в шкафу, укрыв от чужих глаз, как личное сокровище. Дарить, впрочем, его не менее приятно.



### NV CHURCHILL'S RESERVE PORTO ДОС ДОРУ, ПОРТУГАЛИЯ, КРАСНОЕ КРЕПЛЕННОЕ

Чернослив, копченые груши, шоколад, миндаль и дымящаяся куча листьев, заявленные в аромате, с каждым шелковым глотком набирают глубины и осмысленности. Сам себе кажешься мудрым и всепонимающим.

### BARBADILLO CREAM JEREZ-XERES- SHERRY DO ХЕРЕС, ИСПАНИЯ, БЕЛОЕ СЛАДКОЕ КРЕПЛЕННОЕ

Вечер на прогретой солнцем августовской южной даче. Стол под белоснежной скатертью, бисквитный персиковый пирог, вазочки с горкой — орехи в липовом меду, подвяленный чернослив, инжир, изюм. Время становится тягучим, как фруктовая помадка. Спешить физически невозможно.

### BLANDY'S DUKE OF CLARENCE DOLCE RICH MADEIRA МАДЕЙРА, ПОРТУГАЛИЯ, КРАСНОЕ КРЕПЛЕННОЕ

Взрослая версия компота из сухофруктов. Здесь нет копченых груш и яблок, зато есть мёд, финики, чернослив, курага, конфеты тоффи, айвовое варенье, лимонные цукаты и — вишенкой на торте — капля йода.

<b>ВКУС</b> Чернослив, копченые груши, шоколад	<b>ВИНОГРАД</b> «турига-насьональ», «тинта-рориш», «тинта-баррока», «турига-франка»	<b>ВКУС</b> Ореховый эспрессо с бисквитом на меду и горстью сухофруктов сверху	<b>ВИНОГРАД</b> «паломино фино»	<b>ВКУС</b> Чернослив, финики, курага, айва, кофейные ириски, йод	<b>ВИНОГРАД</b> «тинта-негра»
<b>ЕДА</b> Красное мясо, зрелый и голубой сыр, миндальные пирожные	<b>КРЕПОСТЬ</b> 20%	<b>ЕДА</b> Сыры, фрукты, щедрая на начинку шарлотка	<b>КРЕПОСТЬ</b> 17,5%	<b>ЕДА</b> Ветчины, колбасы, плотная белая рыба, тунец, кофейные пирожные	<b>КРЕПОСТЬ</b> 19%