

simple wine news

ЕРИЯ КНИГ

Потому что рекольтаны

Gimonnet, Paul Bara, Geoffroy, Chartogne-Taillet, Pierre Péters, Tarlant, Eric Rodez и другие маленькие шампанские против гранд-марок



ТЕМЫ: новая реальность в интернете / Бордо рядом с Пекином / **ЛЮДИ:** Джузеппе

Маскарелло / Оз Кларк / Ирина Апексимова / Труды Стайлер / Макс Ридель / Джанфранко Сольдера / Снежана Георгиева / **ВИНА:** Тоскана-2011 и питомцы Такиса / белые фетиши Италии / битва пузырьков / грюнер вельтлинеры / красные из Альто-Адидже

ДИМСАМЫ С РАЗНЫМИ

НАЧИНКАМИ

китайцы едят в праздники для удачи и преуспевания. Эти начинки вполне подходят на роль счастливых талисманов: красный омуль с чёрной икрой, оленина с белым трюфелем, морской гребешок с красной икрой и краб с икрой летучей рыбы.

Louis Roederer 2008

Выдающийся винтаж одного из лучших домов Шампани демонстрирует сложные минерально-цветочные вкусы. Правильный компаньон для блюд с камчатским крабом и икрой.

La Scolca Gavi dei Gavi Etichetta Nera 2015

Сдержанное и изящно сложенное гави подходит к множеству блюд, в том числе к сибасу и димсамам.

Domaine Antonin Guyon Corton Renardes Grand Cru 2004

Сложное и изящное бургундское с ароматами малины и пряностей составляет идеальную пару блюдам из птицы, например, перепёлке.

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Азиатские вкусы могут базироваться на привычных для нас праздничных продуктах. Мясо камчатского краба с остротой заправкой выложили на ломтики груши, маринованной в соках свёклы и юзды, и украсили красной икрой — получился новогодний и при этом ориентальный вкус.

НЕЖНОЕ МЯСО ПЕРЕПЁЛКИ

готовят на гриле и сопровождают такими же деликатными дополнениями — тофу, свежей зеленью и эспумой из цветков гибискуса.

