Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Дегустационный вечер "Вина Нового Света" в "Квартире №55"

21 ноября 2014 23:20 · https://open-cook.ru/posts/degustatsionnyj-vecher-vina-novogo-sveta-v-kvartire-55

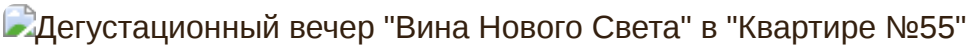


Да-да, мы снова были на **дегустации** в ресторане "Квартира №55", но на этот раз мы пробовали красные вина из Аргентины, Австралии, Чили и ЮАР. И это было очень интересное и интригующее путешествие. **Сомелье Татьяна** припасла для нас забавное вино, но оставила его на самый конец, вследствие чего мы все пребывали в предвкушении. Кухня снова нас очень порадовала.

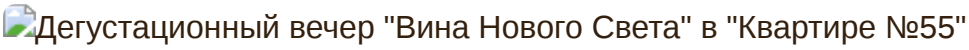
Так что если вы хотите узнать подробнее о винах, которые мы пробовали, о новых блюдах

и почему Илья Николаевич не любит чилийские вина, то читайте далее...

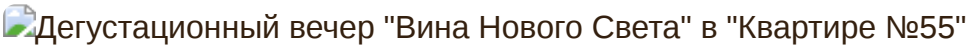
Как вы думаете, существует кофейное вино?
Ответ внутри :)



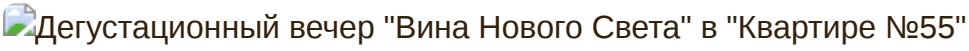
Первым мы дегустировали **Аргентинское вино Гауческо Классико Мальбе**к (Argentina/ Gauchezco Classico Malbec). Оно оказалось очень агрессивным для нас, тяжелым, тягучим, непрозрачным. Казалось, что у нас бархат в бокалах. И если Илья Николаевич отнесся к нему спокойно, то мне оно не понравилось, слишком уж оно было кислым и одновременно горьким для меня, обжигающим.



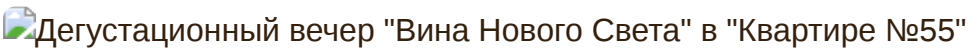
На закуску нам подали **"Теплый салат из телятины и печеных овощей"**, который оказался очень и очень вкусным. Но для нас он был бы шикарным, если бы не кинза, которую мы терпеть не можем. Но это наше личное отношение к кинзе, но не к салату, который мы оценили по достоинству. И, знаете, может это и мелочь, но вот гренки из ржаного хлеба в кунжуте были хороши.



Второе вино было из **Австралии - Хардис ВР Шираз** (Australia/ Hardys VR Shiraz), которое является визитной карточкой этого континента. Вино довольно мягкое, приятное, но не запоминающееся.



В качестве ***основного блюда*** нас угощали **"Гратеном из картофеля с говядиной и с сыром Чеддер"**. Надо отметить, что было очень вкусно, особенно нам понравился гратен. Казалось бы, простое блюдо, но такое ароматное и...домашнее что ли. А еще на блюде были шикарные шампиньоны, очень вкусные.



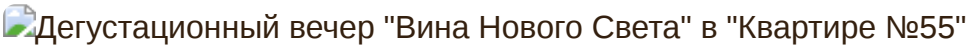
Итак, настал черед ***третьего*** вина и им оказалось **Чилийское Вистамар Сепия резерва Каберне Совиньон** (Chile/ Vistamar sepia reserva cabernet Sauvignon). Этому вину я поставила 5 из 5, потому что оно было необыкновенным. Очень плотное, почти черного цвета, с сиреневыми нотками - им хотелось любоваться. Для меня это вино было открытием, потому что впервые я была солидарна с остальными участниками дегустации и чувствовала во вкусе и запахе то же, что и они. Обычно я не ощущаю ни клубники со сливками, ни цветочных ароматов, ни чего-то другого, только виноград. Просто разные запахи и вкусы, но принадлежащие винограду. А это вино имело аромат черной смородины. Не смотря на то, что оно было терпким и очень ярким по вкусу и запаху, мне

оно показалось прекрасным. Такое вино не забудешь.

Интересно, что Илья Николаевич ощущал в запахе этого вина запах канифоли. Знаете, такой запах, когда во время пайки раскаленный паяльник опускают на кристаллик канифоли. Очень своеобразный запах. Именно он пришел ему на ум. Вообще, если задуматься, то почему бы и нет, ведь канифоль - это производная из древесных смол и вполне вероятно, что ноты этого запаха могли достаться вину от деревянных бочек, в которых оно выдерживается.

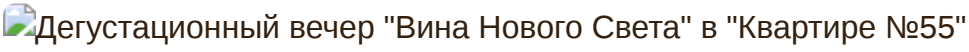

Дегустационный вечер "Вина Нового Света" в "Квартире №55"

Ооо, на ***десерт*** были **"Твороженные вареники с вишней"**! Мы сильно сомневались, что они подходят к чилийскому вину, но оказалась, что опасения были напрасными. С **Чилийским Вистамар Сепия Резерва Карменер** (Chile. Vistamar Sepia Reserva Carmener) вареники шли на Ура.


Дегустационный вечер "Вина Нового Света" в "Квартире №55"

А вот само вино, как и все чилийские вина, имело яркий вкус и запах. Кстати, об аромате. Мне чудился в нем запах жженого сахара и ягод.

Мы с Ильей Николаевичем совершенно по-разному относимся к чилийским винам. Если я их нежно люблю, то Илья их так же нежно терпеть не может. Но в одном мы сходимся точно - чилийские вина обладают очень ярким вкусом и запахом, их ни с чем не спутаешь, слишком уж они выразительные.

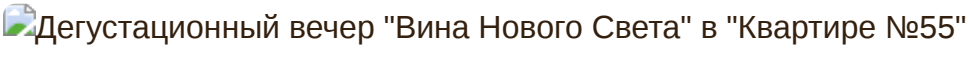

Дегустационный вечер "Вина Нового Света" в "Квартире №55"

Вот мы и добрались до загадки этого вечера.

Та-дам! Встречайте **ЮАР Юэйнс Эвей Пинотаж Мокко** (South Africa. Bains Way Pinotage Coffee taste).

Для большинства это вино имело аромат кофе...и ягод. И только некоторые уловили запах копченостей, одна девушка явственно ощущала запах копченого мяса. Но дело оказалось в подкопченных бочках, которые придают вину очень интересный запах, который ты принимаешь за кофейный, но на самом деле, кофе там нет. И только некоторым удается распознать истину.

Не смотря на необычность вина, имея выбор, я бы не стала его заказывать в ресторане или покупать домой, разве что разыграть друзей.


Дегустационный вечер "Вина Нового Света" в "Квартире №55"

Второй вечер прошел в прекрасной обстановке. Мы уже немного освоились и чувствовали себя намного свободнее, чем в первый раз, когда мы сильно переживали, не зная чего

ждать от нескольких бокалов вина. Беседа текла уже легче и непринужденнее, из-за чего вечер был крайне приятным.

В следующий раз мы будем дегустировать **Хересы**, Друзья! Следите за обновлениями))

Дегустации вин в ресторане "Квартира №55" в г. Санкт-Петербург.

Прочитать отчет о первой винной дегустации можно ТУТ.

Комментарии: 1



adw0rd # 00:20 22.11.2014

Интересный обзор, спасибо! По случаю попробую "Chile/ Vistamar sepia reserva cabernet Sauvignon", заинтриговали, даже с учетом того что я совсем не пью алкоголь последниие полтора года)