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

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

Дегустация «Розовые вина» в "Квартире №162"

6 сентября 2015 16:01 · https://open-cook.ru/posts/degustatsiya-rozovye-vina-v-kvartire-162



Не прошло и года, как я наконец-то написала пост про винную дегустацию, которая была подарком мужа к 8 марта. Признаться, розовые вина я не любила, хотя всегда испытывала к ним интерес и периодически покупала бутылочку. Но мне с ними катастрофически не везло. Поэтому не смотря на волшебную атмосферу зарождавшейся весны, настроена была несколько скептически. Но ведь мы не в первый раз участвовали в винной дегустации в "Квартире" и знаем, что на сомелье Татьяну Тумину и ее вкус можно положиться. Вечер был не только красивым и безумно вкусным, но и крайне полезным, потому что я теперь знаю, какое розовое вино мне нравится, и каким я буду отмечать свое грядущее тридцатилетие :) И вам расскажу, чтобы вы тоже не боялись розовых вин.

Сеть ресторанов "Квартира" открыла новое заведение на Лиговском проспекте и именно в нем проходила дегустация розовых вин. Мы очень любили уютную "Квартиру 55" на Васильевском острове, но новая "Квартира №162" на Лиговском оказалась не менее уютной и красивой. Трудно сказать почему, но мне это новое место безумно нравится, в нем такая особая атмосфера...

Вечер был, конечно, чудесный, но у меня умерли оба набора батареек к новенькой вспышке, так что красивых снимков будет мало, придется вам довольствоваться фотографиями с телефона. Но вы же меня простите за это, правда?

Наконец-то я могу вам показать саму Татьяну Тумину, восхитительного сомелье ресторанчиков "Квартира"! Благодаря ей, дегустации становятся очень интересными, наполненными дружеским теплом. Надеюсь, что в новом сезоне мы сможем снова участвовать в этих мероприятиях (ребята, вкусное вино + вкусная еда + интересное общение с новыми людьми = это всегда прекрасно, а уж в формате винной дегустации - праздник жизни! И да, мы не сопьемся)



Так как дегустация проходила накануне международного женского дня "8 марта", то все было по-весеннему нежно и красиво. Сочетание белого, розового и желтого оказалось, на мое удивление, крайне приятным :) А еще компания состояла преимущественно из дам, кроме моего мужа Ильи Николаевича, который купался в женском внимании :)



Итак, началось все с Калифорнийского вина "Спарклинг Уайт Зинфандель", к которому подавали "Жареный сыр в панировке с брусничным соусом". Это полусухое игристое вино с удивительным и ярким вкусом, в котором помимо винограда чувствуется еще и клубника с персиком. Очень легкое и мягкое с приятной, но умеренной сладостью.



Однозначно, оно чудесно подходит к десертам или легким закускам, поэтому к нему так хорошо подошел жареный сыр со сладким соусом, хотя и само по себе его пить очень приятно. Я обожаю игристые вина, а "Спарклинг Уайт Зинфандель" очень милое и вкусное, поэтому оно для меня явный фаворит среди розовых вин! Советую.



Испанское вино "Риоха DOC. Маркес де Касерес росадо" в сопровождении "Салата с копченой утиной грудкой, нотами клубники и сыром горгонзола". На фотографии с сомелье Татьяной как раз эта бутылочка. Вино довольно спокойное, со слабым запахом, но насыщенным вкусом.
Хорошо подошло к безумно вкусному салату (хотя что я говорю, все блюда были безумно вкусными, как всегда).



Все, красивые фотографии кончились, далее будут кадры с телефона, но они передадут всю красоту, не сомневайтесь.

Вино из Франции "Лангедок Руссильон IGP. Жорж Дюбеф Сира розе". Илья Николаевич любит французские вина, а я в отличие от него страстью к французским винам не страдаю. Но это вино со своим мягким, деликатным и нежным, но насыщенным вкусом покорило и меня. К нему подавали вкуснейший и любимый мой "Гратен из картофеля с говядиной и с сыром Чеддер", его фотография есть в предыдущем отчете.



А вот и розовое вино из Италии - "Тоскана IGT. Санта Кристина розато". Обладает тонким ароматом, гармоничным и мягким вкусом с нотками клубники и малины, со свежим послевкусием. Хорошее и спокойное вино, на мой взгляд. Сопровождало это вино "Карпаччио из лосося". Отменное блюдо, надо вам сказать, и "Санта Кристина розато" ему под стать.



Продолжаем дегустировать и заполнять свой желудок вкуснятиной))

Португальское вино "Гатао розе п/сухое" - молодое, игривое, с ярким фруктовым ароматом и освежающим вкусом. Чудесное, на мой взгляд. И совсем недорогое, что делает его более доступным для приятного вечера, без привязки к празднеству или важному событию.



А подавали к нему мою любимую "Треску в арахисе на подушке из теплого ромейна". Это очень вкусное блюдо!



А на десерт было вино из Австралии "Хардис ВР п/сладкое розе" - легкое вино с цветочным ароматом, и легким сладким вкусом. Отличное завершение трапезы, на мой взгляд :) Это может показаться странным, но к нему подали "Сладкие пирожки с яблоком и брусникой". Однако, вкуснейшие пирожки и "Хардис ВР розе" очень хорошо подружись и вместе составили отличную партию!



Теперь мы с Ильей знаем, что выбирать в магазине, если захотелось розового вина. Надеюсь, и вы тоже))

Лелею надежды, что в новом сезоне мы снова найдем возможность посетить винные дегустации в ресторанчике "Квартира". А все потому, что они душевные. На них люди отдыхают, общаются, пробуют новые вина и вкусные блюда (которые, кстати, Шеф-повар ресторанов "Квартира" придумывает и готовит специально для дегустаций).

И спасибо большое Хозяйке "Квартиры" за создание столь чудесного мероприятия и сомелье Татьяне Туминой за организацию, интересное проведение и полезную информацию! Друзья, мы вас любим!