

# V° degustazione gastronomica in ristorante "Turandot"



Эксперт: alcoexpert

## Wine and Food Made in Italy

### V° Винно-Гастрономическая дегустация в ресторане «Турандот»

Mosca sala Turandot Quinta degustazione

è un piccolo mini-compleanno, che era quello che viene chiamato un ambiente caldo, ma piuttosto un atmosfera per l'uomo d'affari.

Presenti giornalisti, importatori e professionisti, per le presentazioni di vino e cibo provenienti dalle regioni italiane Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Lombardia, Toscana e Sicilia.

La degustazione è stata eseguita ottimamente dallo chef del ristorante di Villa Condulmer (Veneto).



Quando enologi orgogliosamente parlavano dei loro poderi, furono unanimi su un punto: tutto, naturalmente, coinvolto nel processo di vinificazione nel suo cuore, e cercare di contribuire alla conservazione ambientale.

Così, in un'azienda agricola Ca 'Ronesca Collio, formata nel 1972, 120 ettari di terreno sono suddivisi tra vigneti e boschi per la conservazione dell'integrità dell'ecosistema. Nel settore del vino ha creato le condizioni ideali per la produzione di vini con un gusto delicato.

Cantina Lorenzon - un'impresa familiare.

Quando i primi 50 anni, marito e moglie hanno comperato Lorenzon si è dimostrato ideale per la viticoltura, e una delle migliori cantine del Friuli, del fatto che la famiglia Lorenzon unisce nelle tradizioni dell'arte fedeli dal vecchio con le nuove tecnologie, è riuscita a trasformarsi in un vero paradiso.

Oltre ai tradizionali vini bianchi e rossi si producono vino autoctoni, per esempio, Malvasia istriana, Refosco dal peduncolo rosso e altri.

Interessanti sono stati i vini di : Anselmi, di Dario Guerra e Valter Sik con la degustazione di: Cabernet Franc, Grittul, Merlot, Pignolo, il Sauvignon , la Malvasia, il Prosecco, il Pinot Grigio il Nabucco - Grand Merlot e bianchi da Crewe Kastelita sì Terrasanta Chardonnay (Pinot Grigio, Chardonnay e Sauvignon Blanc).

La Regione Veneto è stata rappresentata dalle aziende come Gianni Rigoni, Setten, Villa Brunasca, così come una società con un vasto assortimento di ristorazione gourmet Cà de la Marca e, infine, un cinque stelle Villa Condulmer.

Abbiamo assaggiato gli ottimi Prosecco, i Rosè, Chardonnay, Cabernet, il Raboso, il Traminer, Il Bacchico, i Pinot grigio

I vigneti di Setten hanno un' ottima posizione geografica, possiamo dire allo stesso tempo in tre zone. Si tratta di una vecchia azienda, e di recente si sono aggiornate attrezzature. Tutti i prodotti delle aziende anno un marchio internazionale di qualità ISO 9001.

La Romantica storia di Villa Brunasca nessuno può rimanere indifferente:

"... Nel novembre 1918, quando un diciassettenne ragazzo di tagliare corto il fiume Piave, dopo aver combattuto nella prima guerra mondiale chiamato "La Santa Madre Patria River. Il giovane è stato accompagnato da un carro carico di vino e si diresse verso la città di Udine. Si tratta di un audace e intraprendente Gaetano Mason, detto "Bepi" ...

E nel 1954 tornò nella sua amata terra, per realizzare il suo sogno accarezzato.

Gaetano acquistò in Gorgo al Monticano circa 70 ettari di terreno e la villa veneta, costruita nel 1645, in cui, dopo un accurato restauro, nel 1980, che ha sede l'azienda. figlio di oggi, Gaetano, Paolo, con i suoi figli, Paola e Giorgio per proseguire il lavoro iniziato da un antenato di tanti anni fa... ".

Le aziende Ca 'de la Marca è da oltre 30 anni, e tutti i cuochi del mondo sanno dei suoi prodotti.

E 'davvero un prodotto dignitoso, che deve essere in ogni ristorante, perché in loro c'è la tradizione popolare antica di ben combinato con le più avanzate tecnologie di conservazione.

Questi sono : i funghi, i carciofi, snack e panna, la crema di olive.

Villa Condulmer, villa aristocratica , senza precedenti, che ora appartiene alla famiglia Monti, possono essere orgogliosi della loro casa.

Perché è qui, che nel pesante grafico del Tornelli per un anno brillante visse il compositore Giuseppe Verdi, quando il 6 Marzo 1853 a Venezia, fallito miseramente a "La Traviata". Verdi avrebbe saputo allora che il suo capolavoro, destinato in futuro ... l'avrebbe riscritto proprio qui in Villa Condulmer.

L'Emilia Romagna con una grande realtà di salumi, azienda storica familiare ottimamente gestita con loro abbiamo assaggiato i vari salami , il prosciutto cotto e crudo, la mortadella eccellenze apprezzate da tutti i presenti e da noi donne russe

La Lombardia rappresentata con l'agro firma di Bisi, che ha avuto origine nel 1926 con una piccola cantina. Sembra che la storia stessa contribuisce a garantire che questa fiorente industria del vino. Bene, immaginate la produzione di uve coltivate qui nel lontano la colonizzazione romana, quando, dopo battaglie e completato la sua carriera militare veterani ricevuto assegnazioni di terre.

Quindi, a parte l'antica strada che collega Genova e Dertona con le colonie ei comuni Padanskoy Valley, bonificata dalle tribù galliche, ha formato un enorme vigneto chiamato Oltrepò, con gli ottimi suoi prodotti di barbera.

La Toscana rappresentata dalla cantina (di proprietà di Nasini Alberto), la cui storia iniziò nel 1958 quando l'azienda produceva solo 5.000 bottiglie l'anno. 2003 - un punto di riferimento per l'azienda: anni si va al mercato nazionale, sotto l'etichetta «La Fornace di Collecchio», e due anni dopo è riuscito a investire pesantemente nella modernizzazione dei servizi alle imprese con il Morellino di Scansano Doc "La Fornace di Collecchio" - è una raccolta annuale di vino, non affinato in barrique, equilibrato e molto potente, ma allo stesso tempo, la più morbida della fortezza a 13, 80 °. Si combina con successo piatti molto ricchi, come pure con la luce, con pesce, carne, ed è particolarmente preziosa in combinazione con pecorino e miele.

La Sicilia era rappresentata dall'azienda Buceci di Palermo con i suoi caldi prodotti il Nero d'Avola , e Don Carmè Rosso e Bianco ottimi prodotti della calda Sicilia.

Si può parlare all'infinito, l'enologo Italiano ha creato per anni il vino per raggiungere la perfezione, che rende lo stesso in qualcosa di unico inimitabile e collegiato colore.

**АЛКОЭКСПЕРТ Галина Мумрикова**