



Место

VILLA PARRAVICINO SOSSNOVSKY

ИГРА ПО-АЗИАТСКИ

13 Апреля 2026

[Твитнуть](#) [Серф](#)

Италия встречает Восток: гала-ужин I Grandi Cru d'Italia

КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ И CONTI ZECCA NERO 2022

Фото: spaziovino.com

Мои соседи по столу, приехавшие из Японии и Индии, вероятно, были слегка разочарованы. Оба впервые попали на гала-ужин I Grandi Cru d'Italia и предвкушали попробовать высокую итальянскую кухню. Темой же вечера были азиатские блюда. Итальянские гости, напротив, приветствовали необычный выбор.

Что ни у кого не вызывало разногласий, так это вина – и их способность успешно подстраиваться под экзотические ингредиенты и вкусы. На ужин, ежегодно проводимый в Вероне во время Vinitaly, все члены I Grandi Cru d'Italia, а их более 70, приносят свое вино. Винодельни – преуспевающие в мире имена, гордость итальянского виноделия.

Поводом для азиатской темы стал выход книги «Grandi Cru d'Italia встречают кухню Индии, Кирая и Японии». Книгу гости получили по окончании вечера, а

ХРОНИКИ

Argea Day 2025

Новости и вина на ежегодной дегустации Argea Day

Camporeale Days 2023

Вина близ Палермо на популярном ежегодном мероприятии

Be.Come 2022

Первое винное мероприятие за рамками обычного в Сиене

Премьера Perle Zero

В Милане презентовано инновативное игристое Ferrari Perle Zero

Premio Italia a Tavola

Престижная церемония вручения наград и другие события на Premio Italia a Tavola

[Все материалы "Хроники"](#)

ВЫСОКИЙ АПЕРИТИВ ОТ AGRARIA RIVA DEL GARDA



Авторские рецепты Альфио Гецци к вину и оливковому маслу с севера Гарды

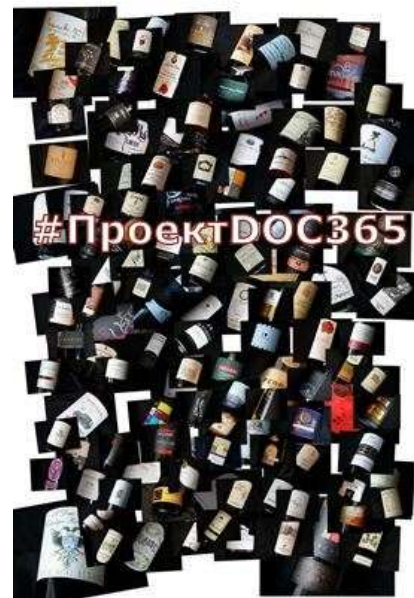
[ЧИТАТЬ](#)

прежде – отведали гребешки с винегретом из юзу и васоби, китайские пельмени со свиной, цыпленка тандури и желе из манго и пассифлоры.

За нашим столом было легко. Илария Феллуга из Фриули принесла Russiz Superiore Collio Bianco Col Disore 2022, Клементе Дзекка из Апулии – Conti Zecca Nero 2022, Габриэлла Фавара из Сицилии – Donnafugata Passito di Pantelleria Ben Rye 2023. Гребешки, пельмени и десерт нашли свои пары. Между ними мы пили сицилийское шардоне и пьемонтский эрбалуче, супертоскану и суперкампанию, кьянти классико гран селеционе и бароло.

Итальянские блюда с азиатскими блюдами шли без потрясений, что, впрочем, не есть большая новость. Важным было то, что вечер увлек всех. В мире, где вкусы смешиваются быстрее, чем мы успеваем обновлять винные карты, итальянское вино готово к этой игре.

Короткая ссылка на новость: <https://www.spaziovino.com/~upgk1>



КОПИРАЙТ

[Условия использования](#)

О ПРОЕКТЕ

[О SpazioVino](#)

[Управление подпиской](#)

КОНТАКТЫ

[Обратная связь](#)

ПАРТНЕРАМ

© 2012-2021 SpazioVino все права защищены.

Любое (полное или частичное) использование материалов сайта разрешено только с письменного разрешения SpazioVino Partita IVA 03247330131

Made by [Cipresso](#)