

ZA GURMANE...

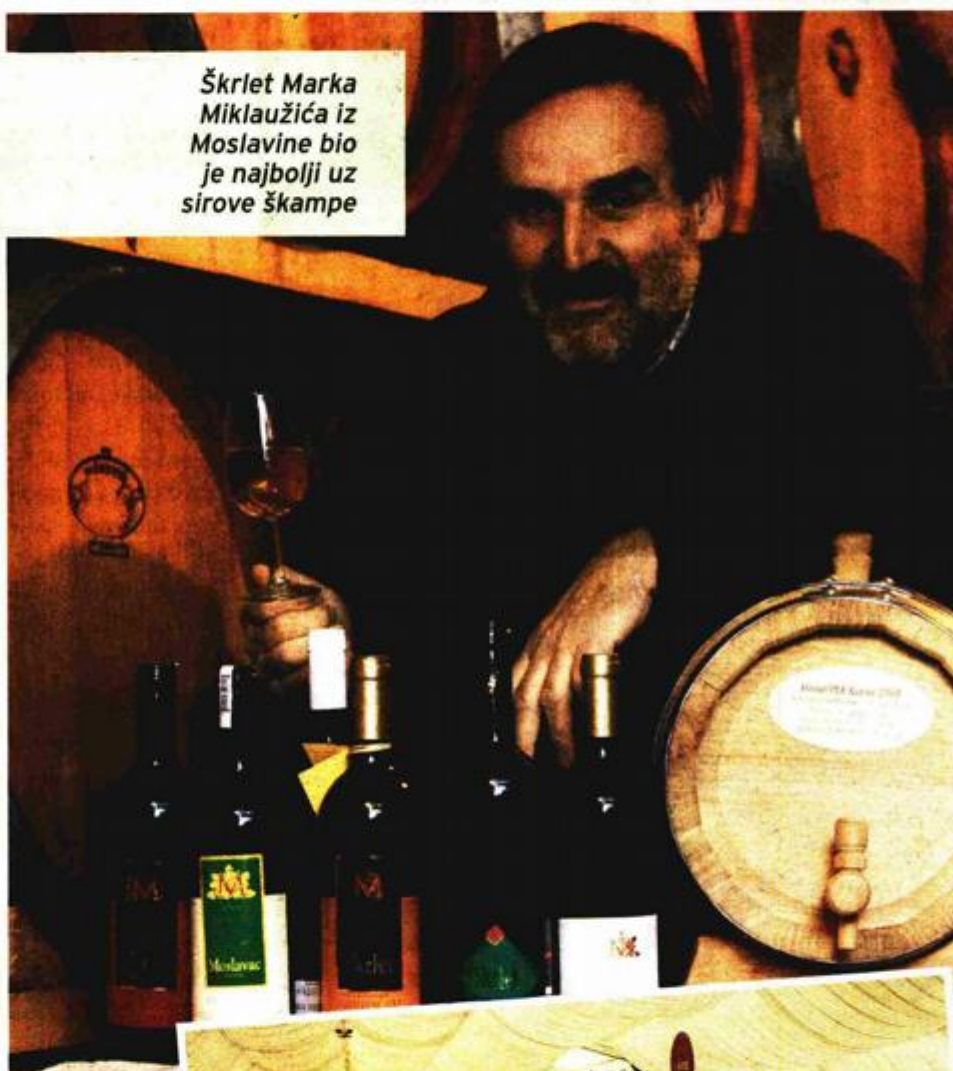


Uz ribu kontinentalna vina, uz meso ona s mora

BIRALI NASLIJEPO Na 3. sajmu Dalmacija Wine Expo u Makarskoj žiri je birao vina koja najbolje pristaju uz ponuđena jela

Razigrao se splitski kuhar Braco Sanjin na natjecanju Perfect Match u Makarskoj, na kojem su tražili vina koja najbolje pristaju uz pojedino jelo. Vina su naslijepo ocjenjivali ugostitelji, novinari i blogeri. Uz Bracine sirove škampe na bračkoj skuti odabrali su škret 2011. Marka Miklaužića iz Moslavine, a graševina 2011. Kutjevčani na Vlade Krauthakera najbolja je bila uz kremu od graha sa sotiranim capesantama. I uz treće jelo, zrna pšenice s dimljenim kozicama, pedočima i hobotnicom, preporučili su kontinentalno vino. Bila je to graševina Goldberg 2011. iz Belja. Istarski crnjak, Terre Bianche Couvee Rouge 2009. Morena Degrassija, bio je najbolji par konjskom filetu, a uz pačja jetra u umaku od konjaka i naranče na mariniranim jabukama odabrali su primoštenski babiđ Suha Punta Lea Gracina 2008. te syrah Bas de Bas 2009. Alena Bibića iz Plastova pokraj Skradina. (Ivanka Šuta)

Škret Marka Miklaužića iz Moslavine bio je najbolji uz sirove škampe



ROBERT ANK/PRESSELL

BOVIZOLA
sir koji oplemenjuje svaku prigodu!

Kao tipičan predstavnik sira s plavom plijesni, Bovizola se najbolje stapa sa vinima poput chardonnaya i rajnskog rizlinga, kojima umjereno slana aroma ove namirnice najbolje odgovara. Uz probrana vina, Vindijin se sir veoma dobro snalazi i kod pripreme raznih jela, poput tjestenina, pizza te različitih vrsta voća.



Treći sajam vina u Makarskoj bio je najposjećeniji dosad