

invisible



Неслабая Африка

«В кейптаунском порту...»



Вот два креплёных вина из ЮАР — из того же винограда, что из португальский порто, и даже выдержанные в бочках, как португальский порто — одно в стиле руби, другое в стиле тони. Их хорошо держать дома для коктейлей, десертов и просто так, ради изысканного гедонизма. Говорят, после того, как откроете, такое вино может стоять месяц, но на опыте подтвердить это мы так и не смогли.

NV DE KRANS CAPE TAWNY LIMITED RELEASE, КАЛИЦДОРП, ЮАР, КРАСНОЕ СЛАДКОЕ

Есть, конечно, и другой способ почувствовать всё, что есть в этом тони: отправиться прямо сейчас на рынок, где рядом с корзинками кураги и связками сушёного инжира высятся холмы жареного миндаля и горы сушёного фундука, а за соседним прилавком раздают карамельных петушков на палочке. Но зачем куда-то ходить, если можно получить тот же эффект, просто взяв в руку бокал?

ВКУС	ВИНОГРАД
Фундук, миндаль, курага, кекс, ирис	турина насыональ тинта барокка тинта рориш
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Крем-брюле, пирожные с пеканом, фуа гра	19,5%

NV DE KRANS PREMIUM CAPE RUBY, КАЛИЦДОРП, ЮАР, КРАСНОЕ СЛАДКОЕ

Страсти в бокале разгораются нешуточно африканские: вот чернослив сверкает чёрными шелковичными очами из-под шали цвета тёмного шоколада, вот инжир и вишня, обнявшись, танцуют медитативное танго, вот облачко корицы щекочет нос, и уклониться от их горячих объятий совершенно невозможно. Да и не хочется.

ВКУС	ВИНОГРАД
Чернослив, шелковица, инжир, вишня в шоколаде, корица	турина насыональ тинта барокка тинта рориш
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Сыры с благородной плесенью, олений стейк в ягодном соусе, шоколадный торт	19,5%