

marie claire

5 причин поехать этим летом в Портофино

Потофино – курорт в Италии, который ежегодно привлекает толпы туристов благодаря своим живописным видам и шикарным отелям. MarieClaire составил гид по городу и выбрал пять причин, почему стоит поехать туда этим летом.



Портофино – небольшой город, расположившийся на Лигурийском побережье, население которого всего около 500 человек. До 19 века город был живописной рыбацкой деревушкой, а сегодня превратился в роскошный курорт, обожаемый звездами и монаршими особами. В нашем материале делимся пятью причинами провести свой отпуск этим летом в Портофино.



Эко-ферма La Portofinese

Эко-ферма, расположившаяся на диком каменистом мысу при отеле Belmond Splendido, привлекает гостей крафтовым пивом, медом, оливковым маслом, а теперь и игристым вином, которое хозяин фермы Мино делает самостоятельно. Помимо дегустации местных продуктов, эко-ферма предлагает гостям отправиться на трехчасовую прогулку на велосипеде по побережью или погрузиться в историю виноделия на экскурсии в тоннеле, где хранятся игристые вина, производимые на ферме. А после насыщенного дня можно насладиться чудесным вкусом аутентичных лигурийских блюд в таверне, расположенной там же.



Пристань Моло Умберто I (Molo Umberto I)

Красивейшая пристань, где можно полюбоваться роскошными яхтами. А рядом находится яхт-клуб, ежегодно организующий парусную регату Coppa Carlo Negri Regata Primavera, которая собирает яхтсменов со всего мира. Гонка проходит по живописным бухтам Итальянской Ривьеры и привлекает внимание зрителей. Здесь можно снять в аренду небольшую лодку или роскошную яхту и осмотреть окрестности. Также с пристани Моло Умберто туристы могут подняться к замку Браун, расположенному на холме. Замок, построенный в 15 веке, в настоящее время является домом-музеем, в котором выставляются предметы искусства. Помимо всего прочего, с замка открывается потрясающий вид на весь город.



«Христос из бездны» в бухте Сан-Фрутуозо

На глубине 17 метров в бухте Сан-Фрутуозо расположилась 2,5 метровая статуя Иисуса Христа. Скульптура создана в 1954 году и установлена на дне бухты в честь погибшего там дайвера Дарио Гонзатти. Добраться до достопримечательности можно на лодке, однако, чтобы увидеть ее, не обязательно нырять с аквалангом. Дело в том, что вода в этой бухте настолько чистая и прозрачная, что статую видно даже с лодки.



Уникальный спа-ритуал Alfresco Apericure

В отеле Belmond Splendido существует эксклюзивный спа-ритуал, который придется по душе даже самому избалованному роскошью гостю – Alfresco Apericure. Что может быть более расслабляющим, чем сделать маникюр в окружении цветущего средиземноморского сада на территории отеля, параллельно пробуя изысканные коктейли от местного бармена? Именно в этом заключается ритуал Alfresco Apericure в отеле Belmond Splendido. Кстати, здесь даже можно выбирать коктейль под цвет лака на ногтях, а помимо маникюра и педикюра у гостей есть возможность заказать массаж или любую другую процедуру на свежем воздухе.



Маяк Портофино

Маяк расположен на скалистом обрыве в окружении сосен. Внутри маяка туристов не пускают, однако достопримечательность популярна не этим – с площадки на маяке открывается потрясающий вид на залив, в котором часто можно увидеть проплывающих мимо дельфинов. К слову, из-за частого визита этих млекопитающих, второе название Портофино – «бухта дельфинов».

10 СОВЕТОВ ПО СОЧЕТАНИЮ ЕДЫ И ВИНА ОТ СОМЕЛЬЕ

[ЕДА] [СОВЕТЫ]

Даже самое изысканное вино можно испортить неверным подходом и неуместной сервировкой. О том, как получить от напитка богов максимум удовольствия, мы узнали у одного из лучших сомелье мира.

© 5 335



- 1. Сахар сочетается с сахаром:** если в блюде много сладости, оно должно сопровождаться сладким вином, например, Токайским, Сотерн или Эйсвайн. Также сладкие и насыщенные по вкусу красные вина хорошо подходят к шоколаду.
- 2. Ароматное вино подходит к ароматным блюдам:** если вы используете в рецепте карри, такое блюдо можно сочетать с вином Рислинг, обладающим ярким вкусом, а ароматные красные вина Средиземноморского региона превосходно сопровождают острое мясо.
- 3. Сложная кухня требует сложного аккомпанемента:** утонченные и гурманские блюда должны сопровождаться соответствующими винами, в то время как более простые блюда подразумевают нейтральные вина с ненасыщенным вкусом.
- 4. Проще поменять рецепт блюда, чем вино:** лучше найти замену какому-нибудь экзотическому ингредиенту, чем пытаться подобрать вино, которое будет сочетаться со сложными рецептами. Чтобы по-настоящему насладиться вином, лучше приготовить что-то простое.

5. Шампанское — одно из вин, которые прекрасно сочетаются почти с любой едой, благодаря высокой кислотности, пузырькам и остаточному сахару. Оно же выручит вас, если потребуется найти аккомпанемент к блюдам со сложными ингредиентами.

6. Если вы готовите блюдо с кислинкой, лучше сбалансировать ее мягким вином со сладким послевкусием.

7. Если блюдо жирное и маслянистое, его должно сопровождать терпкое вино: например, сочное полусырое мясо отлично сочетается с винами Каберне, Неббиоло или Санджовезе.

8. К разным видам сыра следует подбирать разные вина — не существует универсального вина, которое подошло бы к любому сорту.

9. Если вы хотите по-настоящему насладиться вкусом вина, старайтесь избегать в еде следующих ингредиентов: яйца, молоко, уксус, артишоки, брюссельская капуста, цитрусовые фрукты (в особенности лимон и грейпфрут). Восприятию вина также могут помешать такие блюда, как супы, сорбеты и мороженое, а также слишком горькие и соленые блюда.

10. Не перестарайтесь с рецептом, чтобы не перегрузить вкусовую палитру: вина нуждаются в простых вкусах, которые подчеркивают уникальный характер напитка.