

Polskie wina w Concordia Taste



Regionalne wina są coraz częściej poszukiwane przez gości barów i restauracji. Są lokalną ciekawostką i jednym z wielu odcieni polskiej kultury kulinarnej. Polskie wina potrafią zaskakiwać. Dzieje się tak zwłaszcza wtedy, gdy zostaną umiejętnie dobrane do potraw. Nie jest to łatwe, wymaga wprawy i dobrej znajomości wina oraz dużej świadomości podawanego w restauracji jedzenia. Idealna "pairing" sprawia że wino z jedzeniem się uzupełnia, a całość wydaje się bogatsza niż każdy z elementów degustowany oddzielnie. Restauracja Concordia Taste wprowadził polską kartę win, które dopasowano do serwowanych w restauracji potraw. Efekt jest doskonały. Tego właśnie brakowało na poznańskiej scenie kulinarnej!



Regionalne wina są coraz częściej poszukiwane przez gości barów i restauracji. Są lokalną ciekawostką i jednym z wielu odcieni polskiej kultury kulinarnej. Polskie wina potrafią zaskakiwać. Dzieje się tak zwłaszcza wtedy, gdy zostaną umiejętnie dobrane do potraw. Nie jest to łatwe, wymaga wprawy i dobrej znajomości wina oraz dużej świadomości podawanego w restauracji jedzenia. Idealna "pairing" sprawia że wino z jedzeniem się uzupełnia, a całość wydaje się bogatsza niż każdy z elementów degustowany oddzielnie. Większość restauracji serwuje wina. Jeśli obsługa dzieli się z Wami swoimi przemyślanymi i sugestiami to naszym zdaniem warto ich posłuchać.



Restauracja Concordia Taste to jedna z najlepszych poznańskich marek kulinarnych. Szef kuchni Adam Adamczak dba o kulinarną stronę przedsięwzięcia, a winem zajmuje się obecnie sommelier Jacek Kulza. Adam w centrum swoich zainteresowań stawia polskie tradycje i regionalne produkty. Ten kierunek zainspirował Jacka do poszukiwania ciekawych polskich win. Warto napisać, że poszukiwania polegały na wizytach w polskich winnicach, z których przywieziono ciekawe wina, pomysły i materiał na video reportaż. W efekcie tych starań Concordia Taste zorganizowaną doskonałą kolację z polskimi winami w roli głównej. Ciekawy dobór runków i perfekcyjnie dopasowane jedzenie pokazały jak powinien wyglądać świadomy pairing. Entuzjastyczne reakcje gości przekonały właścicieli restauracji do obrania kierunku na rozbudowaną polską kartę win.

Pomysł wszedł w życie. Polskie wina dostępne są w stałej ofercie, w każdy czwartek sommelier pomaga gościom dobrać polskie wina do potraw, opowiada o ich cechach i przedstawia kolejnych polskich winiarzy. Wiosenna karta menu, której premiera planowana jest na przełom marca i kwietnia przygotowana będzie w całości z myślą o polskiej karcie win.

Projekt jest fantastyczny i mamy apetyt na więcej! Będziemy często zaglądać do Concordia Taste i

informować o kolejnych smacznych nowościach!