

Babis Papadatos

SOMMELIER RELAIS & CHÂTEAUX



Как вы считаете, какие блюда и вина сочетаются лучше всего?

Рыба черный групер на пюре из гороха, с соусом из красного вина и жареные цветки цуккини с сиропом рожкового дерева и томатами черри в сочетании с Assyrtiko de Louros Hatzidakis.

Медальон из баранины на булгуре с сухофруктами с соусом из лимона и тимьяна в сочетании с Karydas Estate Xinomavro.

Каков ваш личный девиз?

IN VINO VERITAS (лат. – Истинна в вине)

Назовите ваши любимые вина?

ASSYRTIKO DE LOUROS HATZIDAKIS

Особенное, уникальное и чрезвычайно редкое, поскольку каждый год выпускается всего 400 бутылок. Золотистого цвета, с херес-подобными ароматами преднамеренного окисления в сочетании со спелыми желтыми фруктами, сухофруктами, азиатскими специями, чаем и ромашкой.

KARYDAS ESTATE XINOMAVRO

Сильное и полное красного вина, поглотившего традиционную сторону Науссы. Идеально подойдет к зимним блюдам, в основе которых красное мясо.

ИСТОРИЯ СОМЕЛЬЕ

- ✿ Главный сомелье в ресторане Spondi, награжденном 2* Michelin
- ✿ Семинары в Red Grand Cru Бургундия,
- ✿ Органические измерения в Wine Defaults,
- ✿ Понимание стилей шампанских домов через верхнюю часть бутылки,
- ✿ Тренинги по сигарам.
- ✿ Диплом в области Wines and Spirits Higher International
- ✿ Сертификат в области Wines and Spirits
- ✿ Диплом в области сельскохозяйственных наук