DiVino MAGAZINE

брой 17 I - III 2015

МАВРУД
еволюция на стила

След DiVino.Taste:

Анджело Гая
Мишел Ролан
Даниеле Чернили

Лица:

Цветелина Николова
Иво Проданов

www.divino.bg

ISSN 1314-4502
17
9 771314 450003
цена 10 лв.

Региони: винен туризъм в Южна Африка

главен редактор:
Вера Петрова
vera.petrova@divino.bg

редактори:
Юлия Костадинова
julia.kostadinova@gourmet.bg
Веселина Маринова
vesselina.marinova@gourmet.bg
Любомир Бояджиев
lubomir.boyadjiev@gourmet.bg

автори в броя:
Вили Гълъбова
Димитър Тодоров
Ефросия Благоева
Яна Петкова
Ясен Бориславов
Ясен Захариев

графичен дизайн:
Румен Димитранов
rumen@dimitranov.com
www.dimitranov.com

фоторедактор:
Драгомир Матеев
dragomir.mateev@gourmet.bg

предпечатна подготовка:
Елена Негриева
elena.negrieva@gourmet.bg

реклама:
Милена Мардова
milena.mardova@gourmet.bg

печат: алианс принт

хартия: EMA

издател:
Емил Коралов
emil.koralov@gourmet.bg
GOURMET publishing
www.gourmet.bg
Гурме Пи Си Ти И ООД
ЕИК: 200963048

адрес на редакцията:
София, ул. „Лъчезар Станчев“ 5
Sopharma Business Towers, ет. 2

телефони:
088 494 0748

за абонамент:
02/ 951 6634, 088 494 0761
sales@vintageclub.bg

Списанието излиза на три месеца.

20

28

6

48

90

42

83

DiVino.Taste 2014

спонсори

ACQUA PANNA the fine dining waters S.PELLEGRINO

GASTRO group gastrogroup.bg

SCHOTT ZWIESEL

партньори

ViVenda

СТАРИЯТ МЕСАР

Екипът на Gourmet Publishing благодари на всички участници, спонсори и партньори. Очаквайте петото издание на DiVino Taste от 20 до 22 ноември 2015.

медийни партньори

технически партньори

Мавруд

Вили Гълъбова

Българите сме интересна порода хора, от една страна, често сме нихилисти, склонни да подценяваме родните си достижения, а от друга, сме толкова честолюбиви, че ако случайно някой чужд прояви неуважение към местната ни гордост, сме готови с кръв да браним достойнството си. Подобно раздвоение на личността често съм наблюдавала и в отношението на българската винена публика към местните сортове - от „Осанна!“ до „Разпни го!“ Както обикновено обаче истината е някъде по средата. За моя радост при дегустираните напоследък от DiVino вина от сорта мавруд стрелката се отклонява все по-нагоре към все по-високите оценки, за да достигне миналия месец нечуваните за нашия дегустационен панел 92 точки за един изключително добър мавруд.

Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров

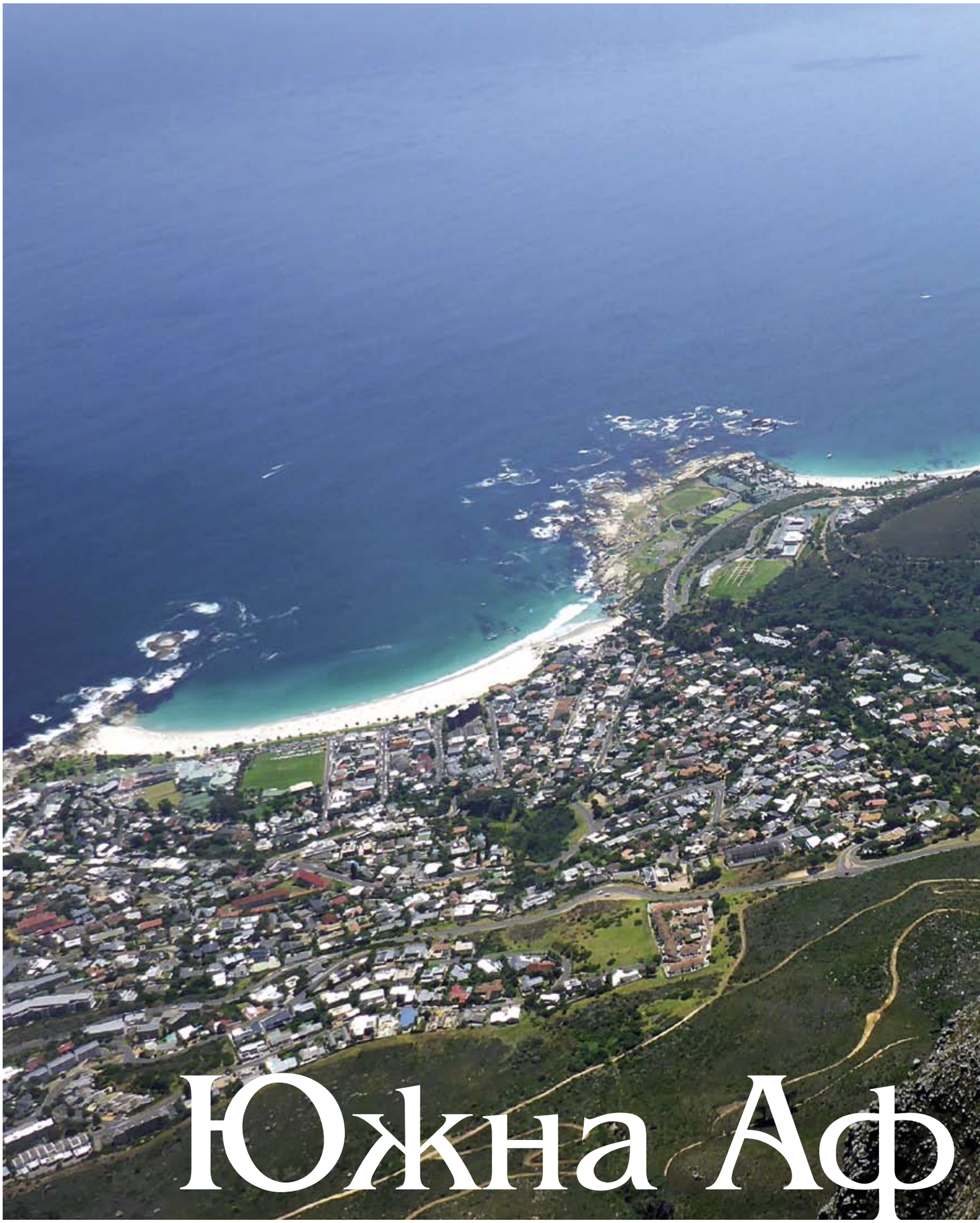
Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров

Цветелина Николова

за добрата енергия и виното като специфична наука

Ясен Захариев

Цветелина Николова е управляващ директор на „Катаржина естейт“ и един от най-разпознаваемите мениджъри във винения бранш у нас. Разговарям с нея на чаша вино в Grape Central, като бих искал да разбера повече за отношението ѝ към виното като цяло, не само към бизнеса с вино.



Южна Аф

© Фотографии Димитър Тодоров

рика

Вили Гълъбова

Винопроизводството в Южна Африка има една любопитна черта, която го отличава от всички останали страни по света, а именно, че знае точната си рождена дата. Това се дължи на записките на Ян ван Рийбек, представител на Холандската източноиндийска компания и първи губернатор на Кейп, който на 2 февруари 1659 е записал в дневника си: „Днес с божията помощ за първи път направихме вино от гроздето на Кейп.“

Из дневника на енотуриста

Димитър Тодоров, текст и снимки

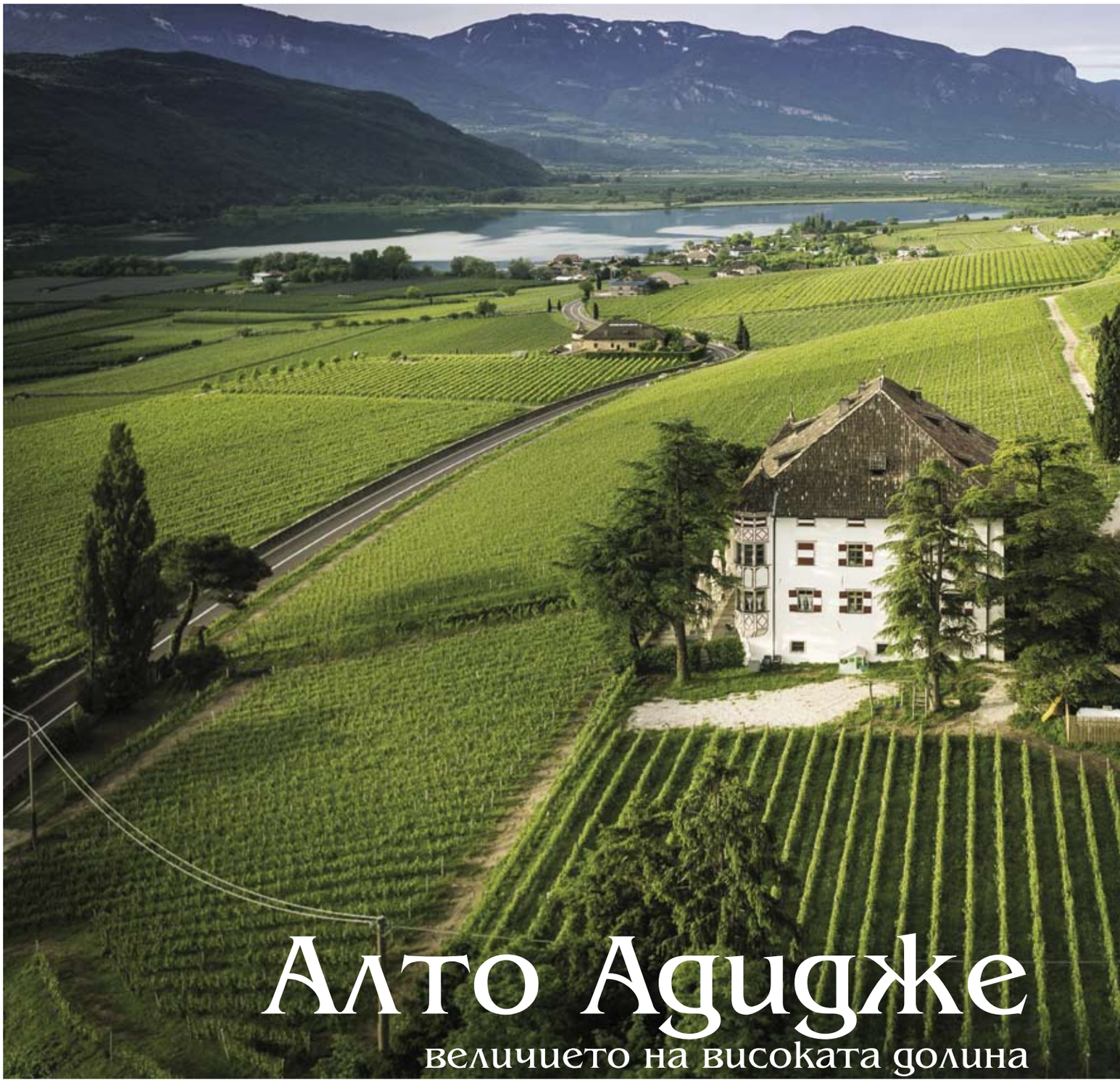
Димитър Тодоров, който в момента живее в Южна Африка и неведнъж е публикувал текстове за неизброимите си пътешествия по света (автор е и на книгата „От Карабах до Калахари през седем континента“), бе така любезен да ни предостави написаното в дневника си за обиколките му из южноафриканските винени области и лозя. Възползвахме се от жеста, за да ви предоставим част от впечатленията му, трупани в продължение на седем години, в хронологичен ред.

Март 2007

Прекарах уикенда в катерене на класически баири и в обхождане на любими местенца из района на Западнокапската провинция. Избрах си за посещение и дегустации пет винарни от Стеленбош, Парл и Констанша: Rustenburg, Morgenhof, Le Bonheur, Anura, Groot Constantia. В ретроспекция установявам, че за шестте години преди това съм посетил съвсем незначителен брой. Не че не съм опитвал от хубавите вина на другите, де. Угодих си и тоя път с други по-класни вина в самия Стеленбош и капско малайско кари на пристанището в Кейптаун, отбелязах присъствие на плажовете Мюйзенберх и Бикини бийч (бикини за цяр нямаше тоя път поради причини от ветровит характер), шофиране по стръмните павирани улички на квартала Бо Кап...

Август 2009

Винарните и ресторантчетата се представиха на ниво. За нощуване беше избрано капско-холандското бижу Basse Provence, на 3 км от Франшхук. В стая с аромат на сламен покрив, който приятно се примесва с аромата на пържен бекон и грабоувски буреворс (наденица) в неделя сутрин. Където село Grabouw се отнася към boerewors като Смядово към луканка. Поставих личен рекорд по инспектирани винарни за уикенд - седем. Стеленбош: Jordan (гледки и новосветски вина), Saxenburg (пинотаж и гвинейски кокошки); Zevenwacht (кейпдъчовска архитектура, или капско-холандска, характерна за региона) с патешко езеро и настъпващо в лозята луксозно жилищно строителство). Франшхук: Rickety Bridge (с чудесно бяло вино, включително осувенирено като флашка с форма на бутилка вино); Grande Provence (с много стилен ресторант, галерия и вина, които само на място можеш да си купиш); Graham Beck (хайтек с голям асортимент, целият от 4* нагоре), Solms Delta (експериментални блендове, джойнт венчър с местните калъри, супер уютен ресторант-градина). Плюс l'Ormarins, където се наблюдаваха класически автомобили нежели вино. Ресторантчетата се представиха не по-зле с



Алто Адидже
величието на високата долина

Ефросия Благоева

На майсторския клас на Даниеле Чернили на тазгодишното издание на DiVino.Taste опитах гевюрцтраминер на Елена Валх, реколта 2013, от лозята Кастелац, разположени в средната част на Алто Адидже близо до Трамин, градчето, което се счита за родно място на траминера. Опитът ми и срещите ми с траминер и гевюрцтраминер като сортове не са много. Да си призная, винаги ми е било малко досадно усещането за ароматни производни на роза – на мускал, на розова вода или розови листенца, които се срещат в тях. Поднасяйки това вино към носа си, бях обаче приятно изненадана от мириса на истинска цъфнала роза в чашата си. Тази уханна роза на фона на звънлива свежа минералност със сочен цитрус и чис-

Алто Адидже е най-северният винарски регион на Италия. Намира се в североизточната ѝ част и граничи на запад с Ломбардия, на изток с Венето и с Австрия на север. Разположен е само на около 50 000 дка, но поради разнообразните терени е разделен на седем подрегиона. На практика всяка долина и хълм с подходящо изложение са засадени с лозя, изрядно подредени като зелен килим, които на фона на отвесните скални възвишения на Алпите създават спиращи дъха гледки, наситени с драматична красота.

Независимо от тирето, с което са свързани Трентино и Алто Адидже във всички справочници (двете провинции административно са обединени в една област), в своята същност те са доста различни. В Трентино говоримият език е италиански, докато в Алто Адидже, гушнало се като в гнездо на юг от Австрия, се говори предимно немски. Провинцията е отстъпена след Първата световна война от Южен Тирол на Италия. Административните и политическите деления обаче нямат нищо общо с манталитета и мнозинството на населението в сърцата си се чувстват все пак жители на Sudtirol и това неизменно се отразява и в стилистиката на вината от Алто Адидже.

Земите на Южните Алпи познават корените на лозата още преди римско време. Писмени данни от Марк Порций Катон казват, че местните ратиани учели римляните как да съхраняват и пренасят вино в дървени съдове. Какво е било на вкус това вино едва ли някога ще узнаем, но пак от записки научаваме, че ратианското вино било от любимите на Август и Тиберий. През периода на средните векове манастирите и германската аристокрация са стимул за виното, а по времето на династията на Хабсбургите през късното Средновековие виноделието в Южен Тирол направо процъфтява. Благодарение на винарските фамилии и на кооперативите винарската промишленост и търговията с вино са силно развити и през XIX век, докато филоксерата не унищожава лозята. Следват периоди на възстановяване и на разпад поради двете войни и загубата на пазарите на Австрия и Унгария. Подобно на останалия винен свят и Южен Тирол минава през периода на шейсетте и седемдесетте с производство на масово вино, по-голямата част от което било изнасяно в цистерни главно за Швейцария. Нещата се променят след приемането на закон за класификация и разделение на апелациите със защитено наименование за произход през 1971. Оттогава досега Алто Адидже си е спечелило репутация на малка зона с вина с отлично качество. Заедно с Трентино са регионите на Италия с най-много DOC апелации. Тясната свързаност с

тота в дължината на виното в чашата ми нямаше нищо общо с предишния ми опит. Питах се кое прави виното толкова различно и толкова желано. Когато опознаеш Алто Адидже, разбираш, че климатът и почвите като даденост изграждат характера на вината им, запечатали в дълбочината на ДНК-то си грохота на глетчери, минали оттам преди милиони години, и кристална решетка на въздух, който може да се чуе как хрущи от чистота. Но всъщност много по-важен за вината е манталитетът на хората, отпечатан в почерка им с една специфична северна обраност, без никаква бъбривост и в същото време със способност за изява на всичко, което може да даде един сорт.

Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров

Иво Проданов

вечно търсещият новатор

Любомир Бояджиев

Съвсем няма да е пресилено, ако кажем за Иво Проданов, че е един от пионерите на съвременното ни ресторантьорство. Не са много качествените ресторанти, които са просъществували повече от десет години, но Иво е собственик точно на такъв. Нещо повече, започнал в сферата на услугите още преди промените, той продължава и до днес да развива успешно бизнеса си, като постоянно работи по нови проекти. Иво е човек с предприемачески дух, а и с нюх успява да намери подходящата ниша за поредния си проект. И най-важното, прави го с вкус, като изпипва и най-малкия детайл. Във всяко от неговите заведения има атмосфера и се усеща присъствието му. Името му стои зад пловдивските „Хемингуей“ и „Мемори“, а отскоро и зад „Мусони“ в Слънчев бряг. Това обаче съвсем не са всичките проекти с марката IPSpecial Group, реализирани от Иво Проданов.