

DIVINE

брой 11 VII – IX 2013 M A G A Z I N E

Страстните вина на ИСПАНИЯ

Дегустации:

Совиньон Блан ВГ

Шабли

Пенлива Италия

Лица:

Шато Бургозоне

Mezze

ISSN 1334-4502



цена 10 лв.

Адреси: на гаша жерес в Жерес



СЪДЪРЖАНИЕ:

ДЕГУСТАЦИЯ

Български совиньон блан 2012 6

ИЗБИ

Бургозоне - истинското шато на брега на Дунав 17

РЕГИОНИ

Испания на виното 24

АДРЕСИ

Едно фино, моля! 60

УНИКАТИ

Из Испания с осем сирена 68

ИНТЕРВЮ

Фамилията Taittinger - Всеки ген по-добри 79

КОМБИНАЦИИ

Стил на игра 82

ЛИЦА

Mezze: трима души в една идея 89

ДЕГУСТАЦИИ

Шабли 94

Пенливи вина от Италия 100

ФОТОГАЛЕРИЯ

Пътят на поклонниците 106

AIRBAG

Рицарско вино 112



Това е откъс от списанието.

Цялото списание може да намерите в Библио.бг

www.biblio.bg



главен редактор:

Вера Петрова
vera.petrova@gourmetbg.eu

редактори:

Юлия Костадинова
julia.kostadinova@gourmetbg.eu
Веселина Маринова
vesselina.marinova@gourmetbg.eu
Любомир Бояджиев
lubomir.bojadjiev@gourmetbg.eu

автори в броя:

Вили Гълъбова
Ефросия Благоева
Йорданка Райкова
Саул Апарисио
Яна Петкова
Ясен Бориславов
Ясен Захариев

графичен дизайн:

Румен Димитранов
rumen@dimitranov.com
www.dimitranov.com

фоторедактор:

Драгомир Матеев
dragomir.mateev@gourmetbg.eu

предпечатна подготовка:

Елена Негриева
elena.negrieva@gourmetbg.eu

реклама:

Милена Мардова
milena.mardova@gourmetbg.eu

печат:  **ВАХАНС ПРИНТ**

хартия:  **EMA**

издател:

Емил Коралов
emil.koralov@gourmetbg.eu

 **GOURMET**
publishing
www.gourmetbg.eu

Гурме ООД
ЕИК: 130378715

адрес на редакцията:

София 1528, бул. „Искърско шосе“ 7
ТЦ Европа, сграда 15, ет. 1, офис 1

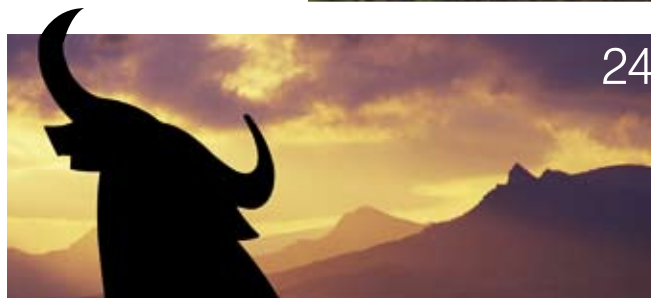
телефони:

088 494 0748, 089 782 3952
02/ 951 6634, 02/ 951 6637

за абонамент:

02/ 951 6634 - 115, 088 494 0761
sales@vintageclub.bg

Списаниемто излиза на два месеца.



Отпечатано изцяло на рециклирана хартия  **eural**  





Български совиньон блан 2012



Яна Петкова

Година след като Ясен Бориславов написа, че „българските вина от совиньон блан леко напомнят за комедийния сериал „Всички обичат Реймънд“, както и за популярната сентенция на Козма Прутков, че всеки моден шивач си има свой възглед за изобразителното изкуство“, честта да обобща резултатите и възгледите от последната ни дегустация на български совиньон блан се пада на мен.





Фотография ДАРСС: Д. Мамеев, Н. Камбуров





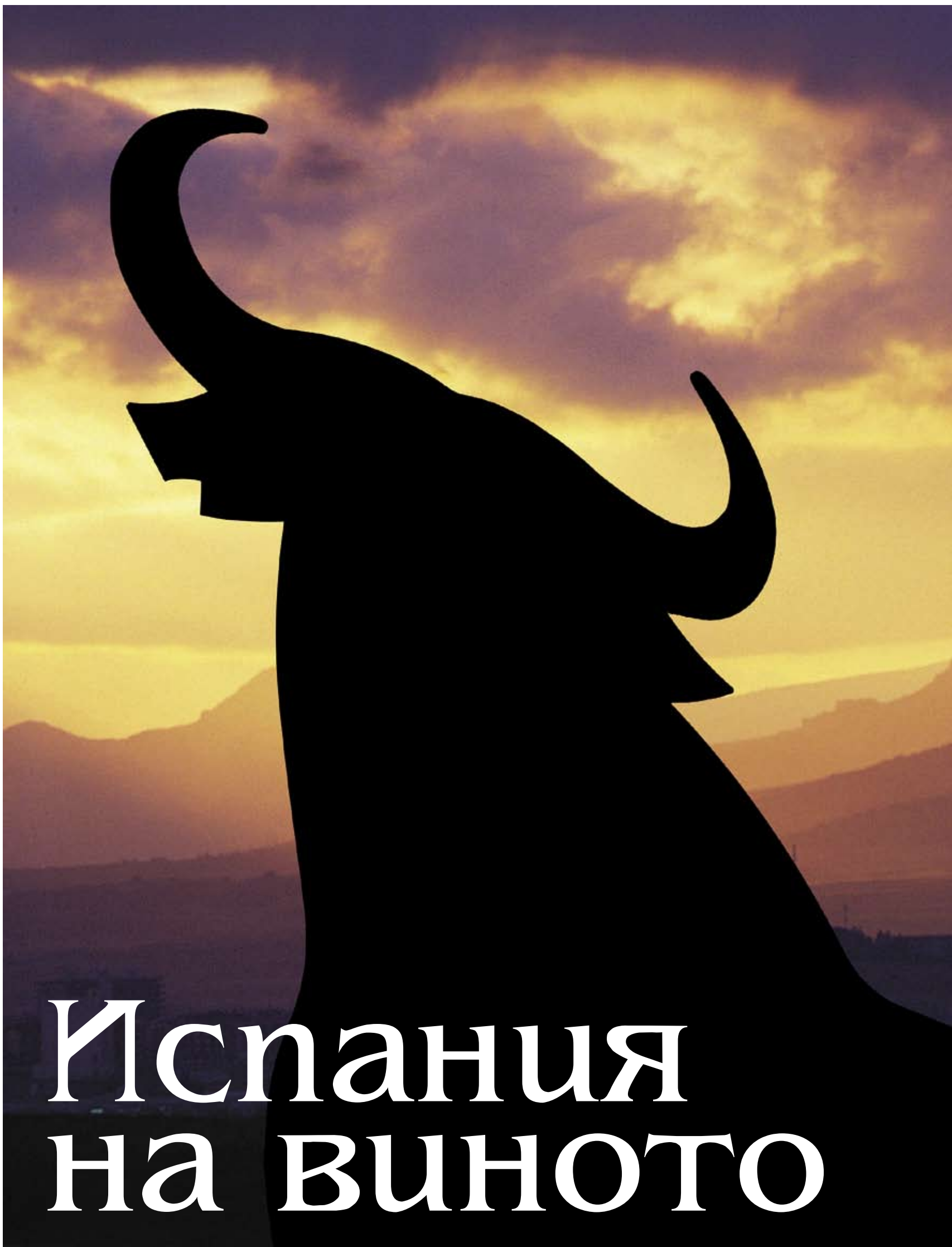
Бургозоне

истинското шато на брега на Дунав



Ясен Бориславов

Думата шато се настани в имената на някои български винарни преди десетина години и понякога предизвиква разбираемо иронични усмивки. Сред новопокръстените има бивши винпроби, които се опитват чрез магията на името да се превърнат в нещо, което не са и няма как да бъдат. Има и нови малки изби, при които архитектурният силует се опитва да компенсира онова, което не им достига, за да бъдат наистина шата. Но като всяко правило и това си има своите изключения и едно от най-изразителните е „Шато Бургозоне“. На пазара тази изба се появи преди три години и бързо привлече интереса на една категория ценители с вкус към честно направените, свежи и плодови сортови вина. Тогава си мислех, че това е поредното „маркетингово шато“, но след като преди месец посетих избата и лозята, видях, че истината този път е съвсем различна.



Испания на виноТО



Веселина Маринова

Испания е страна, в която виното е навсякъде и винаги - в разговорите и мислите на хората, в чашите и в шегите им, в празниците, на обядите и вечерите им, вкъщи, навън, през всички сезони, от векове. Испанците в не по-малка степен от французите или италианците вярват, че храната без вино е мерзка работа.

Някои от традициите на Испания не са от най-лесните за проумяване. По същия начин стоят нещата и с испанското вино – колкото легендарно, толкова и сложно за разбиране. Малко са хората, които ще ви кажат, че харесват традиционния стил на Риоха. Но като една модерна европейска държава и като страна с цели 69 винени апелации (или DO, от които Риоха и Приорат са DOCa – качествено наименование за произход), днес Испания далеч не е предимно и основно Риоха. Освен извънредно впечатляващите вина от Рибера дел Дуеро и Приорат, все повече се налагат качествени вина от нечувани доскоро по света апелации като Торо, Сомонтано, Биерсо, Утиел-Рекена и много други. А и доста производители от Риоха вече предлагат нов, доста по-модерен поглед към традицията.

Виното, което днес се произвежда във всичките 17 автономни области на кралството и което се пие по цял свят, е толкова разнообразно като видове, типове, стилове и сортове, че звучи странно нашето намерение тук да обхванем в един брой цялата страна. Всяка от областите Риоха, Приорат, Херес, Рибера дел Дуеро, Пенедес с пенливата кава, а и много от другите винени зони могат поотделно да бъдат интересен обект за наблюдение не само на цял един брой винено списание, но и на цели книги. Но испанските вина на българския пазар все още не са представени, както подобава за такъв винен гигант като иберийското кралство. Което е жалко, като се има предвид и колко добро съотношение между цена и качество предлага испанското вино като цяло.

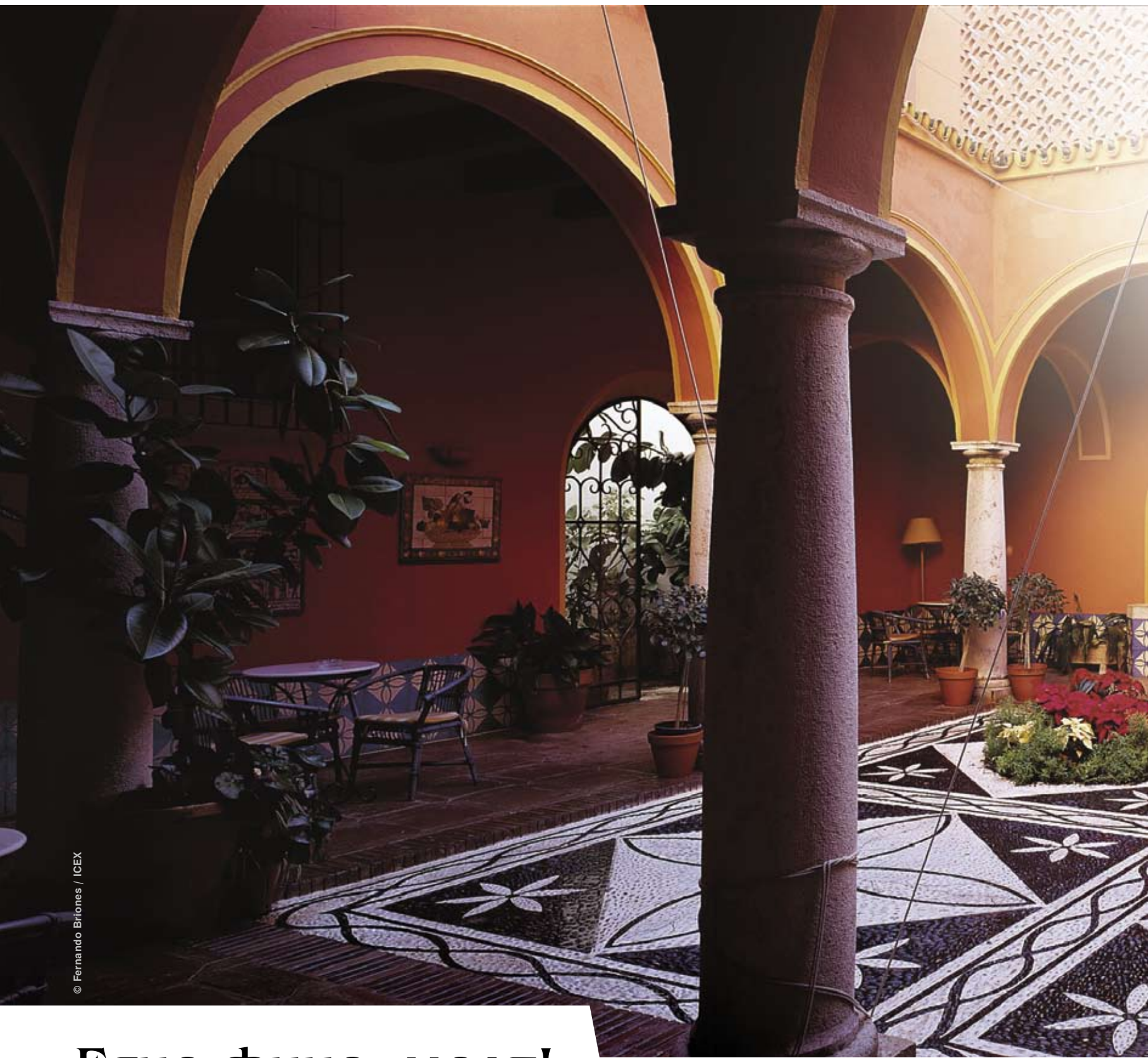


SCHOTT партньор на
ZWIESEL дегустациите на DiVino




Фотография ДАРСС: Д. Мамеев, Н. Камбуров

Дегустация на испански вина



© Fernando Britones / ICEX

Едно фино, моля!

 Йорданка Райкова

Когато в Андалусия се заговори за ягене и пиене, първата асоциация е тапас и херес. Ако тапас не ангажира с конкретно дефиниране, херес може да се назове единствено десертното подсилено вино от района на т.нар. златен триъгълник в испанската провинция Кагис, между градовете Херес де ла Фронтера, Санлукар де Барамега и Пуерто де Санта Мария.

Историята на Херес е достойна за перото на всеки талантлив писател и драматург. Изпълнена с победи и поражения, истории за любов и омраза, алчност, интриги и търговска находчивост, в нея се преплитат различни култури, епохи и събития, формирали богатото наследство на района. В древността на територията на съвременна Андалусия се намирал финикийски град, който маврите кръстили Шерез. По-късно испанците го нарекли първоначално Херес, а след това Херес де ла Фронтера. Оттам се появило и утвърдило и името на известното вино.



Хотел Parador de Arcos de la Frontera, Херес

През VIII век на Иберийския полуостров се появили маврите. Поради мюсюлманската им религия отношението им към виното еволюирало изключително трудно. 966-та била почти на ръба да остане последната година в историята на херес, защото винопроизводството смущавало религиозните порядки. Ал Хакен II, халиф на Кордоба и владетел на Ал Андалуз (днешна Андалусия), бил на път да разпореди да се унищожат всички лози в региона, за да накара хората да спрат консумацията на вино. В преданията, достигнали до нас, се твърди, че това решение било възпрепятствано от най-близката му и любима жена от харема - Аврора Наварска, бивша католичка, приела исляма.

Херес се счита за първото вино, развило шеметна кариера на международен пътешественик и дори извършило околосветско пътешествие с откривателя Магелан. За да бъде съхранено при дългите презокеански пътувания, към него започнали да добавят винен дестилат. Така се получава известното ни днес подсилено вино с алкохол около 16%. Популярното днес име шери идва от английски - за англичаните било трудно да произнасят оригиналната испанска гума с арабски корен.

Легендарният херес е истинско преживяване за петте сетива, потапящо ни във вкусовете и ароматите на земята на фламенкото. Дегустацията на различните му разновидности, придружени с тапас в Херес, е един от най-автентичните начини да почувствате днешна Андалусия. Големите производители като Тіо Рере и Sandeman предлагат редовни турове във винарните си (bodegas), където всеки посетител има възможност да се докосне до историята на виното от Херес, традиционните и специфични методи на производството му, да опита различни видове и да се научи да различава fino от amontillado или oloroso.

Лозята в района на Jerez надхвърлят 10 000 хектара и се отглеждат предимно върху бедна почва – albariza (албариса), която е пореста и се състои от бял варовик, пясък, глина и креда. Влажната пролет, дълготото и сухо лято и атлантическите бризове са идеална предпоставка за отглеждането на белия винен сорт грозде паломино – основен и най-важен в купажа на шерито. За него се казва, че е създаден с една-единствена цел – да се превърща в течно андалуско злато.

Другите два сорта, използвани за шери, са педро хименес и москател, допринасящи за сладката завършеност на вкуса.

Гроздоберът започва през първата седмица на септември. За да се запазят качеството и сокът на всяко зърно, брането се извършва на ръка, а след това събраната реколта се разполага на слънце, за да се поизсуши и концентрира плодовата захар. По същото време с андалуски мелодии и потропващи токове започва Fiestas de Otoño – екстравагантен триседмичен фестивал, празникът на Херес и на шерито.

Независимо дали пътувате към Херес от Севиля или Кадис, по пътя ще видите множество изображения на голям черен бик и забавна бутилка, напомняща тореадор с китара. Това не са символите на характерното за Андалусия бикоборство, а емблемите на Osborne и Тіо Рере. За посещение в града са необходими поне два дни, за да разгледате културното наследство на основателите му, да посетите една или повече винарни и да направите дегустационна разходка из местните заведения, предлагащи шери и подходящи тапас.

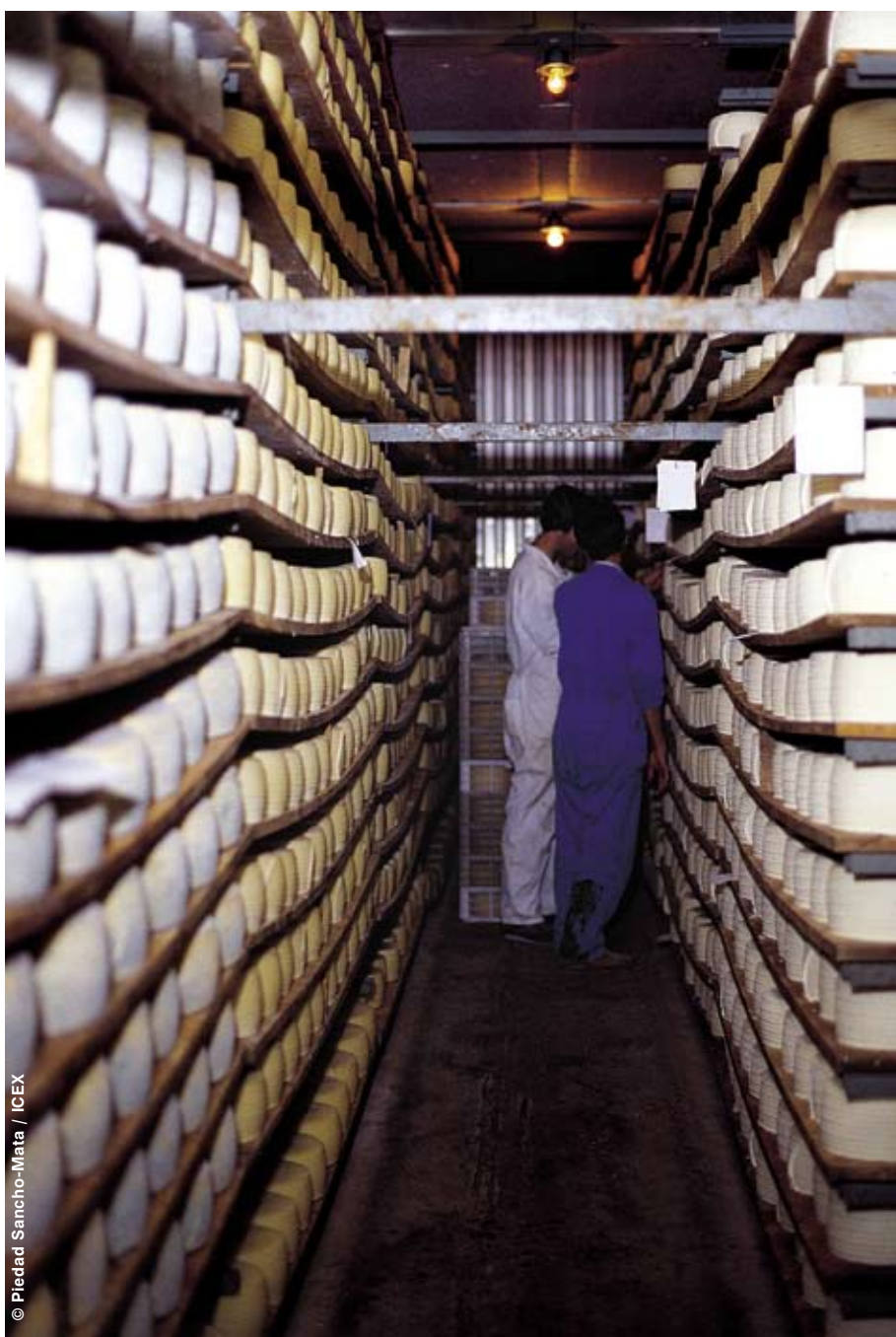


Из Испания с осем сирена



Саул Апарисуо* / ICEX

Испания е страна на пътищата. Цялата ѝ територия е пресечена от тях – някои са религиозни, като Camino de Santiago, или Пътят на свети Яков, по който поклонниците изминават 800 км до Компостела. Други са свързани с литературата, като Пътят на Дон Кихот, очертаващ странстванията на прочутия рицар из Ла Манча. Има обаче и кулинарни маршрути, които често дават достатъчно важна информация, за да разберем по-добре дадена страна. Конкретният случай с испанските сирена представлява интересен пример: гори и чрез малка селекция с не повече от осем вида излъква огромното разнообразие от климат, добитък, традиции и кулинарни навици.



© Piedad Sancho-Mata / ICEX

Централна Испания – Кастиля и Екстремагура

Колкото и странно да звучи, историята на Централна Испания не може да бъде напълно разбрана, без да се спомене за овцете и козите. От незапомнени времена хората от равнините на Централна Испания – суха и неплодна област, където температурите се движат от екстремни горещини през лятото до екстремни студове през зимата – преживявали благодарение на овчарството. Хиляди номадски пастири се премествали всяка година от запад на изток или от юг на север, изминавайки стотици километри, за да осигурят паша за добитъка си в планинските райони. Преди падането на първите снеговете се завръщали към по-топлите равнини.

*С любезното съдействие на www.foodsfromspain.com



Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров

От ляво надясно: Камен Атов, Лъчезар Лазаров, Стефан Духовников

Mezze

Три души в една идея

 Любомир Бояджиев

От близо десет години марката Mezze е символ на средиземноморско настроение и постоянно високо ниво. Действителността у нас е такава, че ресторантите с толкова история загърба си не са много. Особено когато става дума за поддържането на постоянно висока летва. Заведенията Mezze са вече три, а групата, към която те са част, включва още две емблематични имена – Tavaп и Forno Ciprolini. За успеха на всички тях са отговорни трима души – Стефан Духовников, Камен Атов и Лъчезар Лазаров.



Често пъти имаме навика да се причисляваме към южните страни, за които средиземноморската кухня е ежедневие. Много малко са обаче заведенията, които предлагат истински средиземноморски ястия, приготвени както в естествената им среда – Гърция, Турция, Италия и Испания. За заведенията с името Mezze можем да кажем, че са сред тези, които наистина ни пренасят вкусово в страните от Средиземноморието. За да се получи тази амалгама от усещания и вкусове, са нужни няколко елемента и за щастие в един момент преди десетина години те се събират. По това време всеки от тримата собственици на заведенията Mezze и Tavaп си има собствен живот и бизнес. Общото между тях е, че са приятели и споделят страстта по вкусната храна, прясната риба и средиземноморския начин на живот. *Стефан беше в Канада, прибра се и често ходехме до Гърция, за да ядем вкусно,* разказва Камен, който пък в продължение на десет години се занимавал с търговия на риба от южната ни съседка. *Искахме да предлагаме прясна риба у нас по начина, по който се предлага и в Гърция.* Стефан отдавна бил фен на италианската кухня и така се получил истински средиземноморски микс. *Ние не предлагаме неща, които не ядем, бърза да внесе повече яснота Камен.*

Библио.бг - платформа за електронни книги и списания

Чети каквото обичаш!

www.biblio.bg

