

DIVINE

Брой 14 IV - VI 2014 M A G A Z I N E

GENERATION ONE

Дегустации:

Каберне фран ВГ
ПОРТУГАЛИЯ
Чили

Лица:

Меди Валеј
Димо Димов

ISSN 1314-4502



9 771314 450003 14

цена 10 лв.

Адреси: на винен бар в Нормо

Това е откъс от списанието.

Цялото списание може да намерите в Библио.бг

www.biblio.bg



DIVINE



СЪДЪРЖАНИЕ:

WINEMAKERS	
GENERATION ONE	4
ДЕГУСТАЦИЯ	
Български вина от каберне фран	31
ИЗБИ	
Меди Валеї	37
РЕГИОНИ	
Португалия	44
Повече за порто	53
Магеїра за разкош	58
АДРЕСИ	
На винен бар в Порто	69
ДЕГУСТАЦИИ	
Фрагменти от Чили	74
ЛИЦА	
Димо Димов	
Когато мечтите се сбъдват	89
КОМБИНАЦИИ	
Благородството задължава	96
AIRBAG	
Happy Winemaker.....	104





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
Марина Караконова
Яна Петкова
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: **ВАУАНС ПРИНТ**
www.vauansprint.com

хартия:

издател:
Емил Коралов
emil.koralov@gourmetbg.eu
GOURMET publishing
www.gourmetbg.eu
Гурме ООД
ЕИК: 130378715

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

телефони:
088 494 0748

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

Списаниемo излиза на три месеца.



4



40



36



44



96



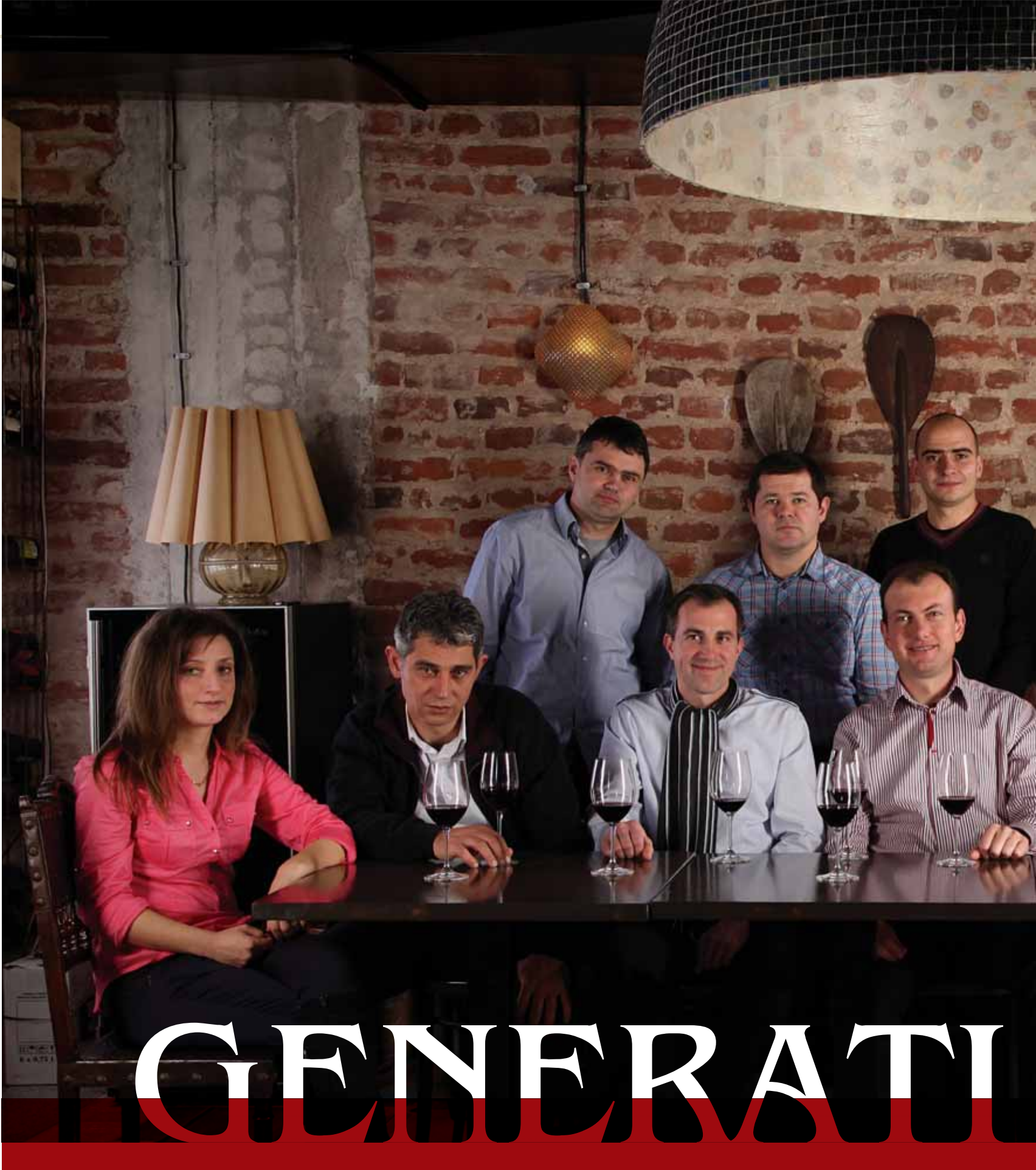
89



53

Отпечатано изцяло на рециклирана хартия





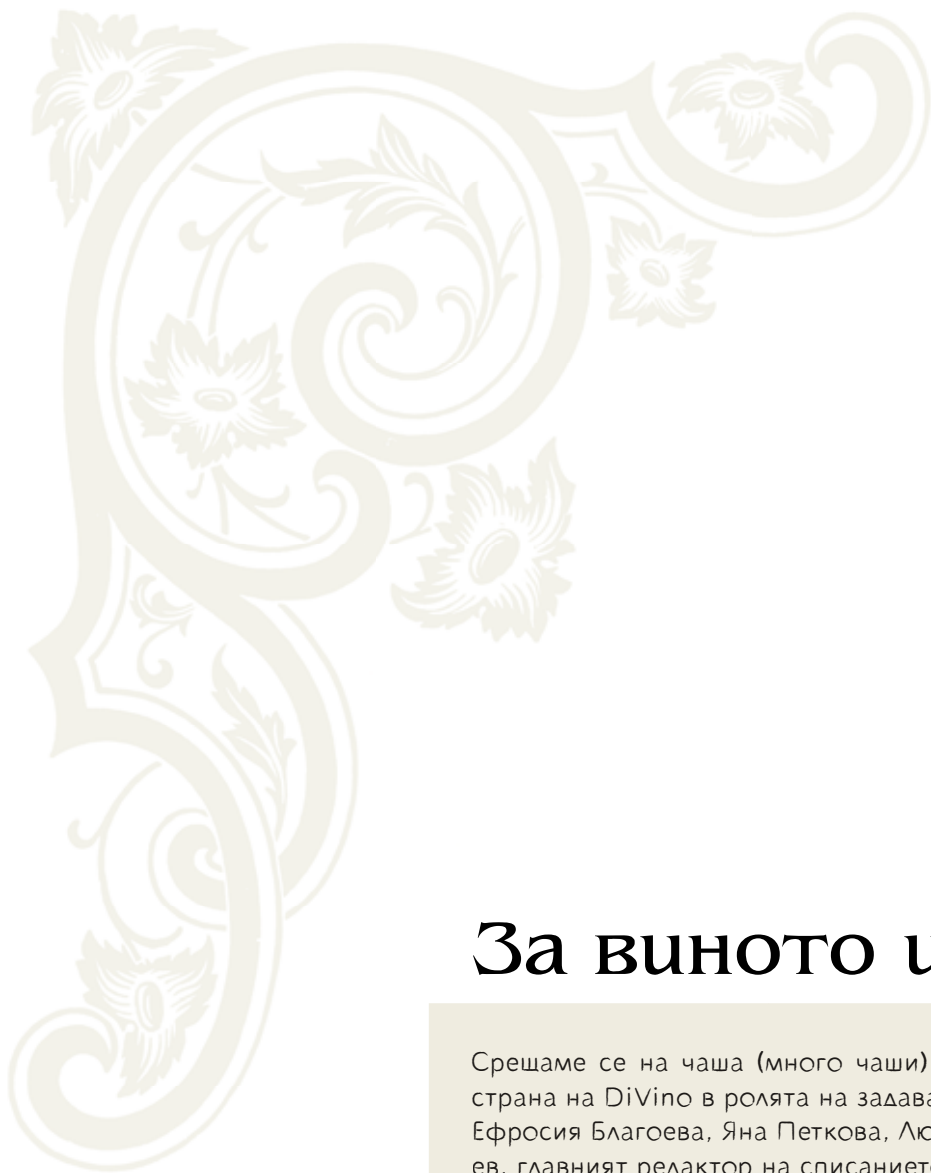
GENERATI



Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров

Поколение едно. Едно поколение в българското вино, което стои в началото на новото ни винопроизводство. Първите, които не са работили с гържавна земя; първите, които могат да пътуват свободно като европейски граждани и да трупат опит в чужбина с възможност да го приложат у нас; първите, които затвърдиха новото отношение към правенето на вино, като взеха само най-доброто от опита на неколцината най-добри преди тях. Първите, които, без да са собственици (а може би точно затова) започнаха активно да обменят информация и опит.

Преди шест години, когато се срещнахме с повечето от тях, ги нарекохме младото поколение. Сега те са навлезли в зрелостта и имат какво да кажат от позицията на утвърдени в бранша имена.



За виното и хората

Срещаме се на чаша (много чаши) вино, разбира се, в Grape Central в София. От страна на DiVino в ролята на задаващи въпросите тук са авторите ни: Вили Гълъбова, Ефросия Благоева, Яна Петкова, Любомир Бояджиев, Ясен Бориславов, Ясен Захариев, главният редактор на списанието Вера Петрова и издателят Емил Коралов. С първия тост отбелязваме едно съдбовно оправдано отсъствие: точно на този ден главният редактор на сайта DiVino Юлия Костадинова роди сина си Виктор. Превъзбудени от щастливото съвпадение сме, но и безкрайно благодарни на тринайсетимата, които отделиха ден от безценното си време за тази среща. Както видяхме, понятието свободно време за тези хора, изцяло отдадени на виното, е нещо почти нереално.

DiVino: Какво се промени във винопроизводството у нас през последните пет години?

Свилен Кисъв, „Катаржина“: Лично моето мнение е, че започна да се обръща повече внимание на детайла, а и на най-важното за виното – лозето. Повечето от винарите, особено тези, които дават пари за виното и искат пари, започнаха да обръщат внимание на лозето. Малко по малко започна да става ясно, че първата най-важна стъпка е именно гроздето. Вярно е, че както аз, така и всички енолози на тази маса сме имали съвсем бегли познания за гроздето, когато сме започнали да се занимаваме с вино. За наша жалост, разбира се. Дори и това обаче се променя според мен. Самите технолози или енолози, както искате ги наричайте, започват да осъзнават, че работата е първо на лозето и чак след това в бъчви и съдове. Като консуматори и пазар не мисля, че има някаква голяма промяна в България.

Васил Стоянов, „Вила Юстина“: Може би вече се разбира, че не става с пари, а с много пари. Трябват средства. Все още се учим... Не ни достигат знанията в гроздопроизводството. Не сме си научили районите, не си ги познаваме. Да не говорим за обучението, което трябва да получат агрономите, и това да се съчетава с работата на енолозите. Ние трябва да се разберем помежду си. Всеки да чувства липсата на другия.

Светлозар Джуров, „Беса Валеї“: Трудно е да се говори общо за България, защото всяка изба си е индивидуална. Специално при нас, в „Беса Валеї“, сме

ориентирани 80% към експорт. Това означава, че вината като стил и качество през годините са ни постоянни. За мен това е едно от основните постижения. Когато хората, независимо дали са туристи или професионалисти, дегустират при нас, нямат абсолютно никакви проблеми с качеството. Остават възхитени, очаровани от лозята, от грижите за тях, от избата. Що се отнася до последните пет години в България, аз ги виждам като продължение на предишните пет. За мен еволюцията и въобще промяната на философията на виното започна да се случва в началото на този век с откриването на терени, с изследването на почви, със засаждането на лозя. Обръща се внимание на това, че виното се прави от грозде. Промени се и самата технология. Появиха се много изби, в които се правят сериозни вина и те се приемат добре както в България, така и навън.



Вили Гълбова в поддържаща роля при подготовка за снимки





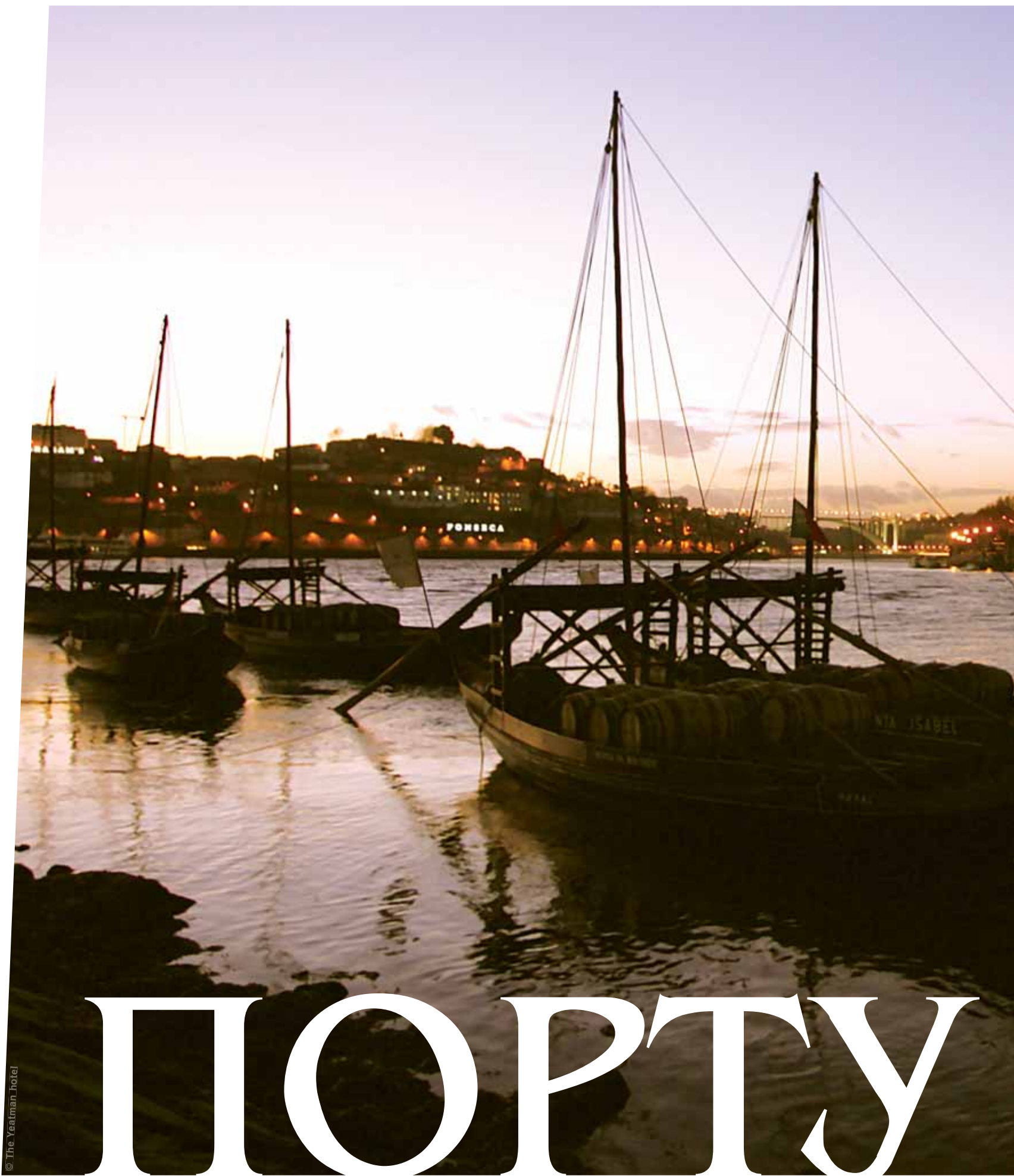
© ДАРСС

МЕДИ ВАЛЕЙ



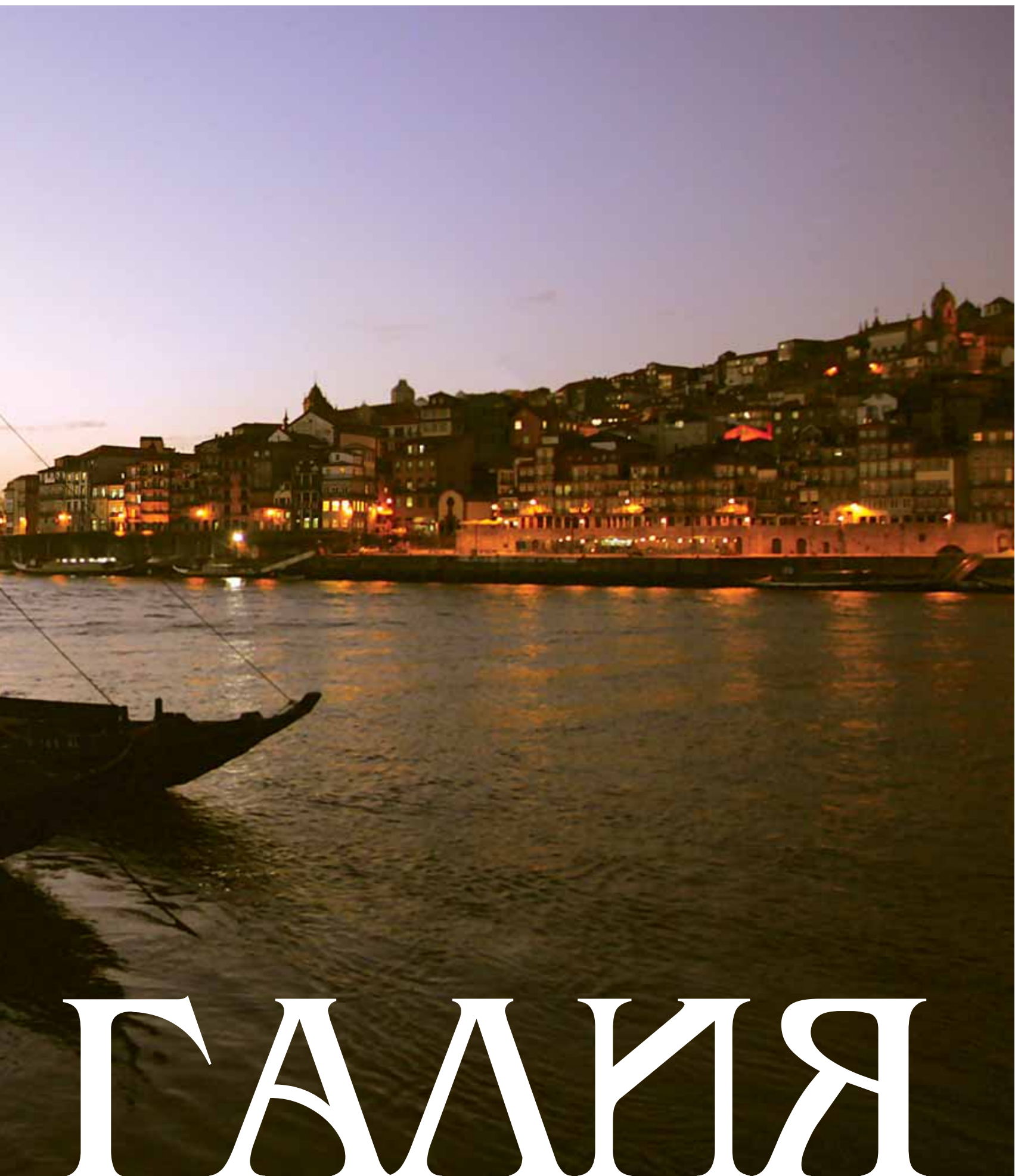
Вили Гълъбова

Пътуваме към Винарна „Меди Валеј“ в един необичайно топъл зимен ден в очакване на няколко интересни срещи – с разположените на най-голяма надморска височина лозя у нас, с интересните вина Incanto, емблема на винарната, и не на последно място с вероятно най-своеобразния винар в България - Стойчо Стоев, който от 2010 е начело на енологичния екип на „Меди Валеј“.



© The Yeatman Hotel

ПОРТУ



ГАЛЛИЯ

Португалия винаги ми е приличала на България. На пръв поглед няма кой знае какви исторически или културни основания за това - страните ни надали биха могли да бъдат по-различни. При повторно възглеждане се забелязват общи икономически и политически щрихи, които оформят удивително еднакви на моменти картини.



повече за порто

Портото, наричано още портвайн от английското port wine, е подсилено вино според разпоредбите на Европейския съюз. Това означава висок алкохолен процент, обикновено между 19 и 22, и сладост, която варира в зависимост от стила. В зависимост от стила е и цветът му, който варира от виолетов до кехлибарен.



Регион, климат и сортове

Долината на река Дуро е едно от най-невероятните места, където човекът е решил да засади лозя; дори най-лесно достъпните имат наклон от 60%. В началото разположени на миниатюрни тераси, укрепени от вертикални стени, днес благодарение на техниката лозята са по-достъпни и лесни за обработка.

С годишна сума на валежите 1200 мм годишно Порто има репутацията на втория най-влажен град в Европа. Климатът е континентален, със сухо и горещо лято и студена зима. Температурите по горното течение на Дуро достигат през лятото 40° C, като често по време на беритбата не падат под 30° C.

Почвите са предимно шисти с гранитни вклучвания.

Малко са районите по света, в които цари толкова разнообразие на сортове, разрешени за производство на гадено вино. 30 са препоръчаните, 82 - разрешените. В старите лозя се отглеждат много сортове и често не е ясно кои точно са те. При по-новите лозя на големите изби и търговски къщи ситуацията е по-различна: засаждат се площи с конкретни сортове, които са най-подходящи за стила на къщата.

Най-важни са следните червени сортове:

- тинта рориш – испанският темпранийо - дава финес на купажа, по-скоро лека категория вино според португалските разбирания
- турига насионал – най-висококачественият сорт от долината на Дуро; дава силно оцветено, таниново вино с богат аромат
- турига франка – подобен на турига насионал, но с по-висок гобив и още по-интензивен букет
- тинта као – мънички чепки с още по-малки гроздови зърна; ограничено разпространение
- тинта барока – в добри години дава вино с високо захарно съдържание, интензивен цвят и мощен нос. Узрява рано и може да придобие на виното неприятен вкус на „изгоряло“, ако не бъде бран навреме.

За сравнително малкото количество бяло порто се използват главно белите сортове рабигато, кодега и малвазия фина.





Дегустация на португалски вина



© THE YEATMAN HOTEL



На виенен бар в Порто



Марина Караконова

Порто е градът, в който ухае на печени сардини и море, барки с вино порто плуват по реката, виното е национално съкровище и вино се пие буквално на всеки ъгъл.

Предлагаме ви четири винени бара в четири от най-хубавите квартали в Порто. Четири концепции и гледни точки към виното. Четири различни преживявания в различна атмосфера. Но всички си приличат в едно: това са не само места за забава, но и институции за знание.



Фотография ДАРСС: Д. Матвеев, Н. Камбуров



ДИМО ДИМОВ

Когато мечтите се сбъдват



Любомир Бояджиев

Преди осем години разговарях с Димо Димов и ето как ми описа той ресторанта, за който си мечтаеше: „С не повече от 45 - 50 места, с много малко ястия в менюто. Представям си го уютен, но елегантно изчистен откъм детайли, в пастелни цветове и с големи прозорци. Ще се намира извън София, защото акцентът ще падне върху храната, и там хората ще идват специално за това.“ В началото на 2014 разговарям отново с Димо, но този път в наскоро открития Pure Chefs Grill. Той отговаря съвсем точно на описанието, което получих през 2006. Може би с тази разлика, че не се намира съвсем извън София, а в Бояна, непосредствено под площада на известния квартал в подножието на Витоша.

Библио.бг - платформа за електронни книги и списания

Чети каквото обичаш!

www.biblio.bg

