DIVINO MAGAZINE

брой 15 VII - IX 2014

ПРОВАНС завинаги

Дегустации:

BG шардоне / розе

Кавакльдере

Лица:

Шато Копса

Йордан Дъбов

Адреси: Кастелфалфи, завръщане в Тоскана

ISSN 1314-4502
9 771314 450003 15
цена 10 лв.

www.divino.bg

СЪДЪРЖАНИЕ:

ДЕГУСТАЦИЯ
Защо точно шардоне 4

ИЗБИ
Шато Копса 19

РЕГИОНИ
Ароматната палитра на Прованс 27
Mirazur: космополитният Прованс 42
Мода или тенденция - възходът на розето 44

ДЕГУСТАЦИИ
Розета от Прованс 45
БГ розета: все по-добри 52

ИНТЕРВЮ
Рафаел Паласиос 61

WINEMAKERS
Неведомите пътища на виното 67

ЛИЦА
Йордан Дъбов
на кафе с един мечтател 79

МЕСТА
Villa Marciana, малкият Версай 86

АДРЕСИ
Кастелфалфи, или приказка за замъка 92

КОМБИНАЦИИ
(Из)пълнени желания 98

AIRBAG
GPS на купувача 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.boyadjiev@gourmetbg.eu

автори в броя:
Вили Гълъбова
Ефросия Благоева
Милена Кънева
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: алианс принт

хартия: EMA

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

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.

4

19

27

86

79

67

98

Защо точно шардоне

Ясен Борославов

Шардонето е най-популярният бял винен сорт. Факт. Няма винена страна, в която този сорт да не е на особена почит. Нещо повече - около него най-често е развит гръбнакът на бялата винена индустрия. Дори в страни като Индия и Уругвай, които не се славят с винарски традиции, първите стъпки са свързани с шардонето.

SCHOTT ZWIESEL партньор на дегустациите на DiVino

Фотография ДАРСС: Д. Матвеев, Н. Камбуров

Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров

ШАТО КОПСА

Вили Гълъбова

След дълго отлагане в един хубав слънчев майски ден най-накрая потегляме към „Шато Копса“. Още докато пътуваме по живописния подбалкански път от София към Сопот, разбираме, че чакането си е струвало и сме избрали точния момент. Гледките по пътя са изумително свежи с избуялата след проливните пролетни дъждове зеленина на планинските склонове. Голямата ни награда обаче е шансът да попаднем в приказната долина на розите през най-доброто време на годината, по розобер, когато навсякъде във въздуха се носи онова ефирно, нежно ухание на царицата на всички цветя – българската маслодайна роза.

© F.MILLO/CIVP

Ароматната палитра на Прованс

Ефросия Благоева, Яна Петкова

Provincia Nostra наричали римляните земите на юг от Алпите и Южна Франция и досега носи името Прованс! Това била първата провинция на Римската империя извън пределите на Италия.

Популярността на Прованс нараства с всеки изминал ден. И това е така не само заради модерността да се пие розе. Регионът предлага забележителни червени вина с характер и малка, но съществена в своята изразителност част бели вина. Въпреки богатата си история Прованс оставаше недооценен в сянката на по-престижни френски региони. В наши дни нещата се промениха. Да се пие „прованс“ е шик!

Климат и почви

Франция е благословена по отношение на климатично разнообразие и ако в пределите на страната на север се намира един от най-хладните винени региони в света - Шампан, то Прованс е виненият регион с най-големия запас от слънцегреене – 3000 часа годишно. Характерен е типичен средиземноморски климат с мека зима, ниски валежи, горещо лято с топли дни и прохладни вечери. Ключовият фактор тук е мистралът. Неуморният вятър, духащ от север, допринася за завидното здраве на лозите, изсушавайки въздуха и не позволявайки развитието на болести. Земеделските имоти в Прованс се строят ориентирани с южно изложение, далеч от поривите му.

Комбинацията от продължително слънчево време и мистрал и различната степен на узряване и приспособимост на отделните сортове е научила провансалците да избират най-подходящите места за засаждане на лозята. Системата им най-грубо се основава на следния метод: в райони, където вятърът е особено силен, идеалните лозарски места са на склонове с южно изложение към морето, където се садят по-издръжливите сортове. По-деликатните, по-ранозреещите сортове са по-подходящи за склонове със северна ориентация. Географската текстура на ландшафта в Прованс е разнообразна и осигурява полегати склонове и защитени долини като своеобразни любовни прегръдки за лозята.

Диви смолисти храсти като розмарин, хвойна, мащерка, салвия и лавандула растат почти навсякъде в Прованс, изпускащи упойни етерични аромати, наречени garrigue (когато са на варовик или глина) или maquis (върху кристалинни шисти). Смята се, че тези смолисти аромати влияят върху характера на вината.

Почвеното разнообразие също е голямо. По правило западната част е предимно варовикова с фосили от бившо дъно на море. По̀ на изток почвите са примес на варовик с кристални и гранитни шисти и някои малки площи с вулканичен произход.

Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров

Рафаел Паласиос

Рафаел Паласиос:
„Вярвам, че във виното има душа“

Веселина Маринова

Фамилното име на Рафаел е сред най-прочутите в испанския винен свят. Той е син на дон Хосе Паласиос Ремондо, основател на Бодегас Паласиос Ремондо в Риоха, и брат на Алваро Паласиос, който, освен че управлява фамилната изба, има още две винарни – в Приорат и в Биерсо, и е вероятно най-обсъжданият в света испански енолог.

Най-малкият от девет деца, сред които още четирима избират виното за своя професия, Рафаел намира своята собствена и уникална територия в Галисия, където прави елегантни бели вина от сорта годейо. В долината на река Бибей, в рамките на наименованието за произход Валдеорас, той открива стари лозя и ги възстановява, следвайки изцяло традиционните природосъобразни лозарски практики. На Winebox Portfolio Tasting имахме удоволствието да опитаме забележителните вина на Рафаел Паласиос: Bolo, Louro и иконата на избата, As Sortes. Те вече са част от винената листа на някои наши ресторанти със специално отношение към виното.

Повечето винари са влюбени в професията си, но рядкост са чак толкова безмилостно ентусиазираните и страстно отдадени на виноделието като Рафаел Паласиос. Той просто обича лозята и правенето на вино, така че, докато говори за работата си, излъчва почти видим ореол от щастие и вдъхновение.

Кои са вашите вина и какви са те?

Bolo, Louro, As Sortes и Sorte O Soro. За последното вино гроздето е от най-добрия ни засега парцел, който по-рано участваше в асемблажа на As Sortes, а за пръв път се бутилира отделно реколта 2011. То стана вино - откритие на гида Рейíп и най-добро испанско бяло вино за 2013 на Wine Advocate (Robert Parker), оценено с 95 точки. И изобщо пожъна голям успех на всички дегустации и класации. Засега това е единствената бутилирана реколта, 2011. След това няма нито 2012, нито 2013.

На какво разстояние от океана са лозята ви?

По традиция лозарството на Галисия е във вътрешността, около Оренсе. Така че сме далеч от брега, на 250 км. Лозята са планински, на голяма височина – до 780 м. Във вътрешността сме, но сме облагодетелствани със средиземноморски климат, а заедно с това имаме и силно атлантическо влияние като в цяла Галисия. Но пък заради височината свежестта на вината е много по-голяма. Средната годишна температура при нас е с 3 градуса по-ниска. Това се изразява в нещо, което не може да се определи като цветистост или плодовост, по-скоро бих го определил като уханна свежест – понякога няма точно прилагателно, свързано с конкретен плод или растение.

Единственият сорт, с който работите, е годейо, нали?

Годейо е сорт с големи възможности. Без съмнение е испанският бял сорт с най-пищно тяло и най-голяма дълбочина. И е много кулинарен сорт – страхотен е за храна.

Филоксерата настъпва във Валдеорас около 1890, идва от Португалия. Тогава сортът се изгубва окончателно, при положение че преди това 33% от винопроизводството на Валдеорас е било годейо. Загубва се заради голямата грешка, че когато възстановяват лозята чрез присаждане върху американски подложки устойчиви на филоксерата, се вкарват външни за областта сортове като паломино и гарнача тинторера. Те са малко като тумор за Валдеорас – и до днес голямата част от лозята все още са с паломино и гарнача тинторера.

През 1975, когато планът за съживяване на лозарството във Вардеорас влиза в сила, се прави допитване до местните лозари, най-вече възрастните, за да се уточни кой от традиционните сортове помнят като сорт с най-добро качество и с най-голямо значение. И така от средата на 70-те години започва възстановява-

© ДАРСС, Д. Мамеев

Неведомите пътища на виното

Ясен Захариев

Виното е едно от последните неща, с които свързваме името на Турция. Затова пък в колективната ни памет тя е най-яркият и травматичен спомен, който задава голяма част от собствената ни идентичност като нация. Турция, разбира се, е не само спомен, но и настояще. Тя е най-близкият ни съсед, за когото не знаем, а често и не искаме да знаем много. Виното за пореден път може да се окаже мост, който да ни свърже с нещо колкото близко, толкова и непознато. В същото време темата за турското вино може да послужи и като лекарство, влияещо благотворно срещу множество предразсъдъци, които ни представят Турция такава, каквато тя всъщност не е. Този материал е посветен на тази тема, но той има за цел и други неща – да ревизира някои погрешни митове и да ни помогне да видим самите себе си по-добре.

Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров

Йордан Дъбов

на кафе с един мечтател

Любомир Бояджиев

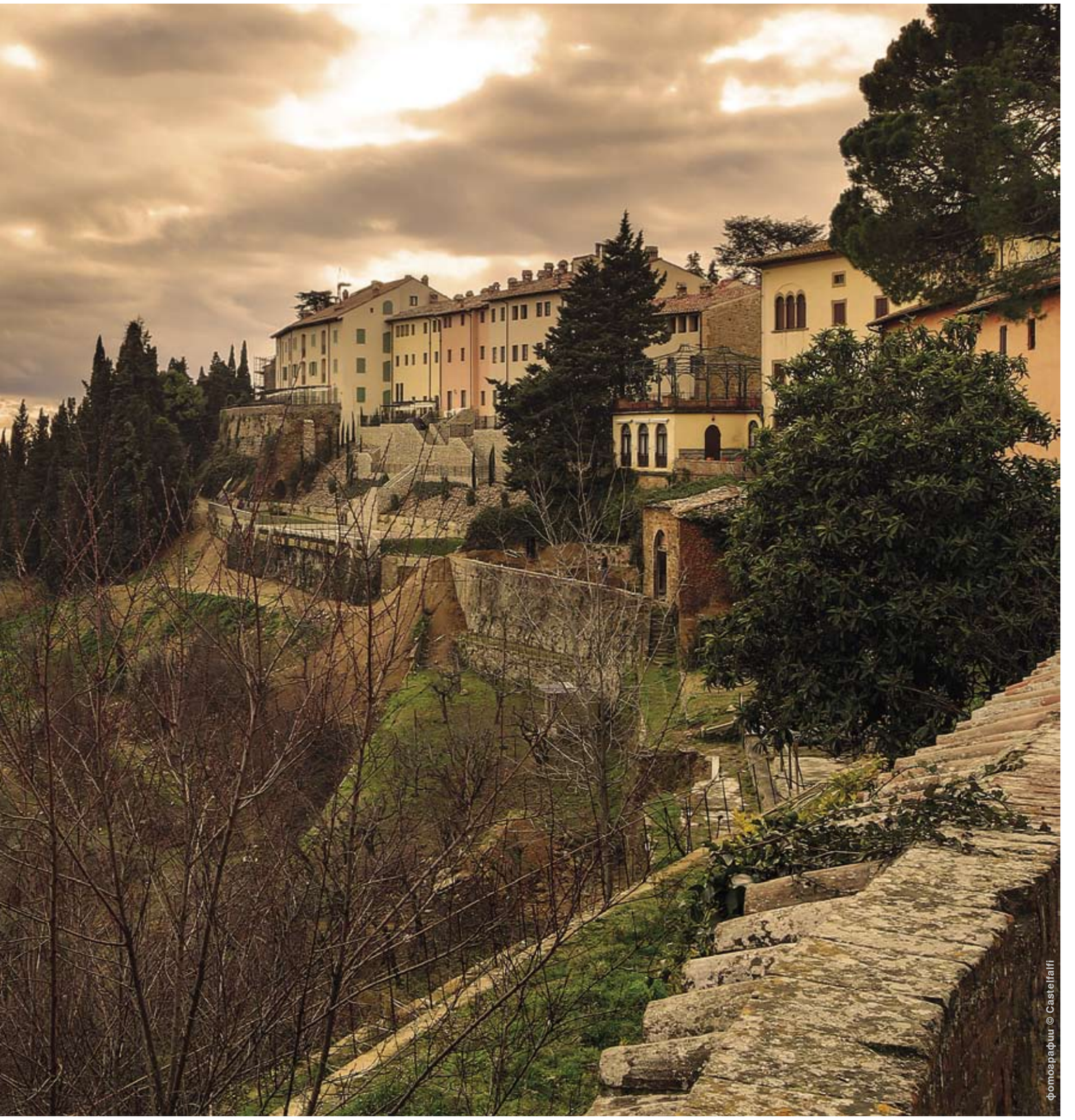
Ако трябва да изброим всичко, което е свързано с името на Йордан Дъбов, ще ни отнеме страници. Тук ще се концентрираме върху това, че той е единственият у нас лицензиран кафе-инструктор и майстор бариста от Европейската асоциация за специално кафе (SCAE). Международен съдия и член на журито на най-престижния конкурс в света на кафето, създател и собственик на първата българска пекарна за гурме кафе My Gourmet Cafe, съсобственик на кафе бар Coffee Religion и съосновател на Асоциация на българските баристи (бариста – човек, който приготвя кафе).

Първата ми среща с Данчо беше по време на DiVino.Taste 2013. Той ми направи еспресо, но когато посегнах да си взема чашата, каза, че ще направи ново, защото не се е получило както трябва. За първи път ми се случи нещо такова и затова помня тази случка. Тогава всъщност не знаех, че от 2001 той се занимава професионално с кафе и то представлява за него едновременно професия и хоби. Отношението, което Данчо проявява към кафето, трудно може да се обясни с няколко думи, но веднага става ясно, че му носи огромно удоволствие. През пролетта на 2014 в рамките на една седмица се срещах на няколко пъти с него и тези срещи промениха коренно представата ми за света на кафето. Въпреки че е международно признат майстор, правенето, в тесния смисъл на думата, на кафе не заема основната част от времето му. Вече пет години провежда курсове за баристи, а семейният му живот се прелива в професионалния, тъй като работи заедно със съпругата си Весела. Засега нито едно от трите им деца не се е впуснало в кафееното приключение, но това е само защото най-голямото не е навършило още пет години.

Кастелфалфи
или приказка за замъка

Милена Кънева

Пресичам с кола любимата Италия диагонално, от Венеция към непозната за мен дестинация – Кастелфалфи *(Castelfalfi)*. Намира се някъде в Тоскана, близо до Сан Джиминяно, където съм снимала преди години филм под многобройните, издигащи се стремително към небето средновековни кули, небостъргачи за времето си, заради които днес градът шеговито се нарича Манхатън на Средновековието. Самото Кастелфалфи, или Замъкът „Фалфи“, е все още загадка с приказен оттенък.



Истинската причина, поради която с готовност се връщам към тази част на Италия, е моята приятелка Чечилия Сандрони. Запознах се с Чечилия преди години, когато във Венеция организира бала за филма, „Пепеляшка“ с Дрю Баримор (спонсориран от Ferragamo, чиито „златни обувки“, бяха достойни за филма на „Дисни“). Самата аз, облечена като Пепеляшка, станах нейна любимка. Оттогава нашите пътища се срещат винаги на големите кинофестивали. Така че - познавам я от киното, но сега ме е призовала в света на виното и трябва да открия защо. Кино и вино, позната ни вече тенденция, включително от нашия София Филм Фест. Покрай представянето на световни кинофестивали на италианското кино заедно с вина и специалитети тосканката Чечилия сериозно обмисля да даде превес на виното пред киното в живота си. А после попада на място, което превръща идеята в смел ход. Мястото е Кастелфалфи, където се изгражда един от най-големите и луксозни гурме курорти на Европа. Любопитството ми се възбуди от възторжения й разказ с елементи на приказка. Освен това знам, че където и да ме покани Магьосницата Чечи, никога няма да съжалявам.