

# DIVINE

брой 5 VI – VII 2012

M A G A Z I N E

Дегустации:

Розе

Champagne

Лица:

Егоарго Мирوليو

Любомир Стоянов

*Къде да отседнем в Шампан  
Храната като наследство: Средиземно море / Мексико*

**Това е откъс от списанието!**

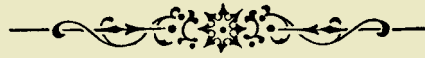
**Цялото списание може да намерите в Библио.бг**

**[www.biblio.bg](http://www.biblio.bg)**



# DIVINE

M A G A Z I N E



## СЪДЪРЖАНИЕ:



### ДЕГУСТАЦИЯ

Български розета, реколта 2011 ..... 6

### МНЕНИЕ

Розета от Прованс.....17

### ИЗБИ

Егоардо Миролио – там, където слънцето побеждава.... 23

### РЕГИОНИ

Шампан – тероарът на славата ..... 33

### АНАЛИЗ

Шампанско за самотния остров ..... 52

### АДРЕСИ

Да се загубите в Шампан..... 56

### ЛИЦА

Любомир Стоянов - посветен на виното ..... 63

### ИНТЕРВЮ

Танер Огютоглу – Турция, новият играч във винената лига .....71

### ЗЕЛЕНА ЛИНИЯ

Диета на радостта..... 74

### КОМБИНАЦИИ

След залез, преди изгрев ..... 82

### ФОТОГАЛЕРИЯ

Прованс ..... 88

### НАСЛЕДСТВО

Мексико - ода за храната..... 95

### AIRBAG

Кои са Джиото и Мичеланджело... ..... 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:**

Ариана Балдучи  
Вили Гълъбова  
Ефросия Благоева  
Георги Георгиев  
Каролайн Гилби  
Марина Караконова  
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:** 

**хартия:** 

**издател:**

Емил Коралов  
emil.koralov@gourmetbg.eu  
  
www.gourmetbg.eu  
Гурме Пи Си Ти И ООД  
ЕИК: 200963048

**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

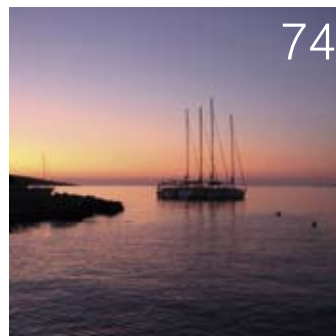
Списаниемто излиза на 9ва месеца.



6



23



74



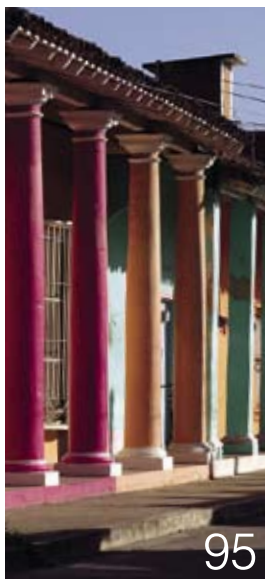
33



63



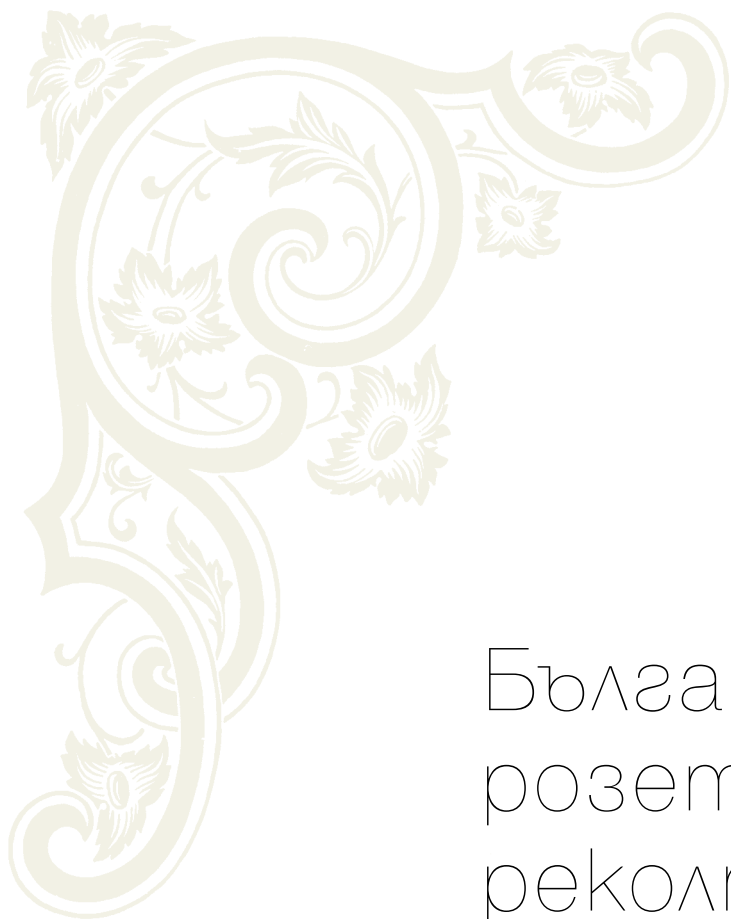
82




95

Отпечатано изцяло на рециклирана хартия   





# Български розета, реколта 2011

 Ясен Захариев

**Мина времето, когато розето беше изключителна тема. Сега то е редовна тема, която по различен повод излиза на преден план, като това обикновено се случва след края на зимата. И друг път е ставало дума, че като нещо средно между бялото и червеното, не само по цвят, но и по направа, розето е в някакъв смисъл универсално вино. Дори да вземем само цвета му, можем да кажем още и че розето зарежда с оптимизъм всеки, който първо го гледа, а след това и жизнеутвърждаващо попива. От една страна, то е непретенциозно към придружаващата го храна, но от друга, е в състояние успешно да гаси люти пожари и пикантно-чеснови сосове. Като се има предвид и това, че с покачването на температурата се покачва и интересът към бялото и розовото вино, не е изненадващ големият брой български розета, които имахме рядката чест и удоволствие да дегустираме.**






Фотография ДАРСС: Д. Мамеев, Н. Камбуров





# Институцията

## Розе от Прованс

 Ефросия Благоева

Въпреки увеличената консумация на розово вино през последните десетина години, на розето все още не се гледа сериозно. То стои някак си посредата между червените и белите отличници и никога не е стъпвало на стълбата на победителите в скалата на винените критици. Това не се отнася за единствената обособена апелация обаче - Розе от Прованс. Прованс е със статут на отделна институция в света на розовото.

Когато става дума за него (розе от Прованс), забравете определения като нежно, деликатно, елегантна структура, фин цвят, извикващи в съзнанието образи на ефирни създания. Отворете нова страница - розетата от Прованс са в мъжки род! За тях са валидни силни, землисти, плодово-пикантни, лютивви аромати и вкусове и характерът на червено вино, облечени в розов... пардон!, цвят на лучена люспа с медни оттенъци. Свежестта и киселинността им, обгърнати в настойчива минералност, биха извикали завист у всяко бяло обаче.

### Мечтата Прованс

Прованс е разположен на 240 километра по протежението на средиземноморското крайбрежие от Côte d'Azur на изток на границата с Италия до долината на Рона на запад, включвайки в своите граници градовете Екс ан Прованс, Арл, Авиньон, Кан, Марсилия и Сен Тропе.

Областта има драматична история заради стратегическото си крайбрежие. Честите икономически и политически смени през вековете са я превръщали не един път в своеобразна детска ясла, приютяваща на територията си неизброимо количество сортове грозде – около 1000. След приемането на законите за апелациите основните сортове, които се отглеждат тук, са шардоне, марсан, совиньон блан, семийон, вионие, клере, гренаш блан, юни блан, бурболен и роле от белите и мурведър, каберне совиньон, сира, гренаш, сензо, каринян, тибуре, браке, калитор, куноаз и фоле ноар от червените.

От тях мурведър, гренаш, сензо и каринян най-често влизат в бутилките с розе цвят, но не рядко розетата се правят и от каберне совиньон, сира и купажи с тях.



© John Hodder, CIVC

Vallée de la Marne, гесен бряг



# Шампан

## тероарът на славата



Вили Гълъбова

Шампанското е било и винаги ще бъде вечният спътник на победите и празниците в живота ни. Но гали е само това? Наскоро се замислих за моето пристрастие към шампанското и намерих отговор за себе в думите на една от най-известните вдовици в пенливото царство - мадам Жаки Боланже. Тя е цитирана в „Дейли мейл“, Лондон, 17 октомври 1961: „Пия шампанско само когато съм щастлива и когато съм тъжна. Понякога пия и когато съм сама. Когато имам компания - задължително. Отпивам си, ако не съм гладна, и пия госта, когато съм. Иначе нито глътка, освен ако не съм жадна.“



## Диета на радостта



Веселина Маринова



Весело, шумно и спонтанно всяко приятелско или рогнинско събиране в Гърция или Италия, в Испания или Мароко, в Португалия или Южна Франция – у дома или на ресторант, между заможни или съвсем обикновени хора, е винаги отдаване от сърце и душа на вкусната храна и на ароматното вино. Но преди това и заедно с това то е споделено удоволствие, радост от съпреживяването на масата с другите хора - често след дълго готвене, често заедно в кухнята.



© В. Петрова

Средиземноморската диета не се състои само в изумителните продукти, които раждат земите около Mare Nostrum („нашето море“, както го нарича Юлий Цезар) и самото море. Тя не е и само забележителните ястия, които от векове приготвят бабите и майките, а и бащите, в страните край Тиренско, Адриатическо, Йонийско, Егейско или Балеарско море. Нито просто хранителните навици на средиземноморците, нито само радостта от съпреживяването на храната или щастието, което пейзажът разтваря в душите на хората. Или пък чувството за принадлежност към вековното историческо наследство и богатата култура по тези земи.

### Начин на живот и култура

Древногръцката дума *diáita* означава начин на живот и точно това е средиземноморската диета – понятие, далеч надхвърлящо идеята за храненето. Става въпрос за модел на живеене, нещо повече от хранителен режим, който съчетава продукти на земеделието и животновъдството, рецептите и кулинарните техники, характерни за всяка от земите около Средиземно море, храненето заедно с близки и приятели, празненствата и традициите. Бих добавила и вродения талант на средиземноморските хора да се радват и да ценят миговете от живота, свързани с храненето, или дори спонтанното им умение да отнасят всеки щастлив момент на масата. И емоционалното им здраве.

А всичко това в съчетание с умерено, но редовно движение, улеснено и стимулирано от благодатния климат, завършва картината на този начин на живеене, който модерната наука ни препоръчва да възприемем в полза на здравето и духа си, като го превръща в модел за природосъобразен живот.



Фотография Дони Калчева

# Мексико

## ода за храната



Георги Георгиев

**В наши дни според статистиките мексиканската кухня е сред водещите в предпочитанията. А и е единствената национална кухня след френската официално обявена за световно културно наследство (заедно със средиземноморската диета). Странно, но за останалата част на света е открита не много отдавна. Че винаги е била смайваща, знаем от книгите. Както и от свидетелства от ново, но все пак сравнително далечно време, като това за 25-годишното хедонистично пътуване на Георги Георгиев, което той пожела да сподели с нас.**

Дванадесетчасов презокеански полет. Помня ярките макадамия с аперитива, пушената съомга върху канапе от аспержи, пълненото пилешко бутче със спанак с гарнитура от див ориз и френските вина в изобилие. Годината е 1986 и авиокомпаниите се конкурират в бордния кетъринг, а аз идвам от трапезата на соцреализма. Понятията гурме и висша кухня вероятно едва добиват общественост с домогванията на средната класа към екстрите на богоизбраните, а аз още не знам, че храната не е само потребност. Потънал в хранително огуляване, попадам в бордното списание на интервю с шеф на веригата „Хилтън“ с откровения за личните му радости при пътуванията по служба. Храна? Ооо, хранааа – Мексико!

**Библио.бг - платформа за електронни книги и списания**

**Чети каквото обичаш!**

**[www.biblio.bg](http://www.biblio.bg)**

