

DIVINE

брой 6 VIII – IX 2012

M A G A Z I N E

Австрия Австралия

Дегустации:

BG пино ноар

Лица:

Вила Юстина

Иван Георгиев

Адреси: винен рейд на остров Елба

Това е откъс от списанието!

Цялото списание може да намерите в Библио.бг

www.biblio.bg



DIVINE

MAGAZINE



СЪДЪРЖАНИЕ:

ДЕГУСТАЦИЯ

BG Pinot Noir: know how или don't know? 4

ИЗБИ

Вила Юстина 14

РЕГИОНИ

Австрия в бяло 24

АНАЛИЗ

Австралийското вино на пазара в UK:
научихме ли си урока? 38

WINEMAKERS

Австралия в ози стил 42

МНЕНИЕ

Сезонът на виното 57

ЛИЦА

До Мароко и обратно, заради тръпката 61

WINELOVERS

Сомелиер на борда 66

УНИКАТ

Мастиха с приятели 75

КОМБИНАЦИИ

Хармония в оранж 80

НОВИ КНИГИ

Угощението на Джон Сатърнъл 86

ФОТОГАЛЕРИЯ

Австралия 90

AIRBAG

Вместо свещник 96



главен редактор:

Вера Петрова
vera.petrova@gourmetbg.eu

редактори:

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

автори в броя:

Ариана Балдучи
Вили Гълъбова
Каролайн Гилби
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: **ВАЛАНС ПРИНТ**
официално одобрено

хартия: 

издател:

Емил Коралов
emil.koralov@gourmetbg.eu

GOURMET
publishing

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

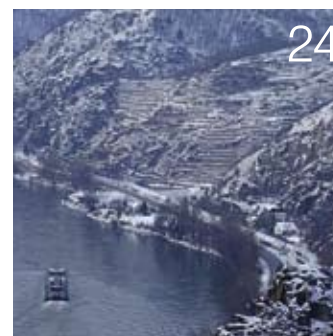
Списание излиза на 8-и месец.



4



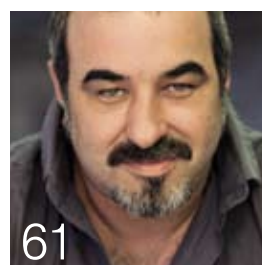
14



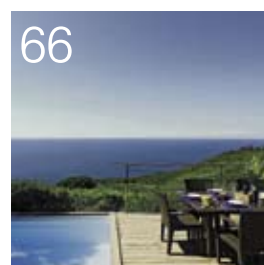
24



42



61



66



80



74



Отпечатано изцяло на рециклирана хартия  

BG Pinot Noir: know how или don't know?



Яна Петкова



Като част от екипа на Divino за мен беше особено интересно да разбера, че ще имаме дегустация на български пино ноар. Събрахме цели 22 вина от всички изби, които към момента се занимават с този сорт. Между тях имаше какви ли не стилове - от силно индивидуални, през бургундски и ново-зеландски до открити наподобявания на каберне совиньон, мерло, божоле, че и на мавруд. Истински паноптикум. Хубаво е, че България се престашава да протегне ръка към този толкова капризен и сложен за правене и разбиране сорт, нищо че на моменти тя изглежда като опипващата ръка на играещ на сляпа баба. В края на краищата и при тази игра идва момент, в който сваляме превръзката от очите и виждаме кого или какво сме хванали и дали това, което сме искали да хванем, действително се е озовало в ръцете ни. Предполагам, че гоненето на пино ноара може да бъде отчайващо и чест прави на тези енолози, които признават, че нямат нерви, желание или потенциал да го правят. Ще останат достатъчно други, които ще го преследват, докато (единият или другият) се прегаде.



Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров

Вила Юст



Вили Гълъбова

На път към село Устина си мислех, че това е едно от онези места встрани от отъпканите пътища, до които стигат или само изкушени и посветени в тайнството на виното любители, или случайно заблудили се авантюристи. Селото се е сгушило в полите на Родопите, между Перушица и Кричим, и за да попаднете там, може и най-модерните GPS навигатори да не ви помогнат. Но веднъж пристигнали, преживяването, виното и гледките, уверявам ви, си заслужават.

Мястото

Ако запитате някой местен с какво е известно селото, най-вероятно ще получите простичкия отговор „с името си“. То е наречено така в чест на император Юстиниан, един от многото римски императори, минали оттук и останали за кратко по дългия път на римските завоевания на изток. Наистина село Устина се намира близо до някогашния път, свързващ Филипол и Беломорието, който е третият римски трансконтинентален път, окончателно завършен при император Траян (98 - 117), започващ от Панония и стигащ до Егейско море. За да охранява този път и да контролира областта, император Юстиниан построява тук мощна крепост, останки от която могат да се видят и днес.

Австрия в бяло

 Ясен Бориславов

Австрийските бели вина излязоха от анонимност и трайно привлякоха вниманието на винолюбивата публика по света след 2002, когато на сляпа дегустация в Лондон с участие на двайсетина водещи британски винени журналисти и сомелиери няколко австрийски грюнери и шардонета се оказаха по-високо оценени от вина с митологична слава от Бургундия, Калифорния, Италия, Нова Зеландия и Южна Африка. След това събитие, което австрийските винари гордо сравняват с „Парижкото възмездие“ от 1976 (тогава в сляпа дегустация калифорнийски вина в стил „Бордо“ са били оценени по-високо от френските), Австрия се настани във винените листи на много престижни ресторанти. От края на 90-те подобни промоции на модернизиранията се австрийска винарска индустрия са правени и на други места по света и резултатите са били окуражаващи, но Англия си е Англия. Нейният винен пазар винаги е бил индикатор за динамиката на процесите в бранша. Историците знаят, че тъкмо на англичаните дължат в голяма степен световната си слава апелации като Бордо, Херес, Порто и други.





© АWMБ / Anna Stöcher





Фотография ДАРСС: Д. Мамеев, Н. Камбуров



Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров

До Мароко и обратно, заради тръпката



Любомир Бояджиев

Трудно е да се опише с няколко думи що за човек е Иван Георгиев. Интересът ни към него беше предизвикан не само от факта, че стои зад заведения, където виното е на почит. Ресторантьор, пътешественик, компютърен специалист, гурман, дизайнер и архитект работил за краля на Мароко... Всичко това влиза в описанието на Иван. В момента обаче той живее и работи в България и въпреки че е направил над 70 заведения като дизайн и концепция, самият той е собственик и управлява три: софийските Fun House The Clock и Fun House Pasta bar и Fun House La Terrace в Созопол. Първообраз е вече несъществуващият Fun House Черноморец, за който твърди, че е бил единственият винобар от Бургас до Резово. Мечтата му обаче е да има и Fun House гроз бар. Във всяко от заведенията си той е вложил вижданията си за място, което да има свой облик. Самият Иван си има и собствена концепция за предлагането на вино в ресторант. Той е убеден, че на хората трябва да се дава възможност да пият повече качествено вино. Затова и надценката на вината в заведенията му е 10 лева на бутилка независимо от ценовата категория. Дори и да си донесеш любимото вино, таксата е 10 лева. Виното обаче не изчерпва вниманието му в ресторанта, тъй като Иван прекарва доста време и в кухнята, където се включва активно в готвенето. Ресторантьорството така и не успява да измести дизайнерската страст на Иван и в главата му постоянно се въртят най-различни проекти. Един от тях е за хотел от петзвездни палатки..

Сомелиер на Борда



Ариана Балдучи

Сюрреалната тишина на зората се прекъсва само от редките крясъци на гларуси, търсещи храна. От долната палуба се носи мирис на прясно кафе. Прекарали сме нощта на яхтата, както помага на опитни мореплаватели, след минути ще бъдем готови да вдигнем котва. Вятърът е попътен и е успял да издуха притесненията ни от вечерта, че може да се наложи да пускаме мотора поради безветрие. Дестинация - остров Елба, на около два часа с радостно издути платна от малкото пристанище Саливоли.





Φωτογραφία © Tenuta delle Ripalte



Фотография ДАРСС: Д. Мамеев, Н. Камбуров

Мастиха с приятели



Вера Петрова

Никога нямаше да допусна, че вкусовете на всичките ми приятели ще се обединят около един сладък дигестив. Ликьор! Е, да, не какъв да е ликьор, а майсторски извлек от смолата на едно дърво от остров Хиос. Мастикова смола, напомняща за латинското *mastico* - дъвча, което пък е със старогръцки произход. Спомен за дъвка от детството, с незабравимия вкус на сакъз, примесен с восък. Сигурно всички се чувстват така, когато пият мастиха - приласкани от спомена.



Форум на
българското
вино

DiVino.Taste 2012

- изложение на качествените български вина
- богата програма от майсторски класове, дегустации и семинари
- място за директен контакт между винопроизводители и крайни клиенти

17-18 ноември 2012

София, бул. "Цар Освободител" 7

Централен военен клуб

повече на: taste.divino.bg

спонсор на DiVino.Taste

LIEBHERR

партньори на DiVino.Taste

Meuk-98

#1



ROI

iNEWS

Novini.bg

sportal.bg

FIESTA
Gourmet Television

div.bg

Economy
News.bg

МЕНИДЖЪР

regiOn.bg

МЕТРОРЕКЛАМА

PIRITA

webcafé

Министерство на земеделието и храните



Библио.бг - платформа за електронни книги и списания

Чети каквото обичаш!

www.biblio.bg

