

DIVINE

брой 7 X – IX 2012

M A G A Z I N E

Дегустации BG:

Каберне совиньон
Каберне фран

Страна, наречена
Бургундия

Лица:

Левент
Симеон Цеков

Места: световни винени изложения

Адреси: Звездни ресторанти в Бургундия

ISSN 1314-4502



цена 10 лв.

Това е откъс от списанието!

Цялото списание може да намерите в Библио.бг

www.biblio.bg





**DIVINO
TASTE**

Форум на българското вино 2012

Програма Майсторски класове

Зала 1 Събота, 17 ноември 2012

10.00-12.00 За начинаещи: Запознайте се с класическите сортове
лектор Вили Гълъбова

12.15-14.15 Уникални местни сортове – произход и история
лектор Яна Петкова

14.30-16.30 DiVino ретроспекция: България 2006
лектор Ясен Захариев

16.45-18.45 Тераарът на Бургундия
лектор Константинос Пазаракис MW

Зала 1 Неделя, 18 ноември 2012

10.00-12.00 За начинаещи: Познаваме ли местните български сортове
лектор Вили Гълъбова

12.15-14.15 Порто и Мадейра
лектор Руи Фалкао

14.30-16.30 Идейни комбинации: тапас и вино
лектор Ефросия Благоева

16.45-18.45 DiVino топ 10
лектор Юлия Костадинова

Wib Нека да поговорим за вино и храна

Зала Тържествена Събота, 17 ноември 2012

спонсор на DiVino.Taste

LIEBHERR

партньори на DiVino.Taste



Министерство на земеделието и храните



17-18 ноември '12

повече информация на:

taste.divino.bg

билети на:

vintageclub.bg



FIESTA
Gourmet Television

МЕНИДЖЪР

Novini.bg

**Economy
News.bg**

regiOn.bg

webcafé

novinite.com
Sofia News Agency

Novinite.bg
Меню на Мениджър, Спортал и Експрес

● sportal.bg

СТАНДАРТ

3 МЕТРОРЕКЛАМА

DIVINE



СЪДЪРЖАНИЕ :

ДЕГУСТАЦИЯ

Каберне совиньон, каберне фран – бащи и синове 6

ИЗБИ

Вино от Левент табия 21

WINELOVERS

Световни срещи с виното 32

РЕГИОНИ

Лабиринтът Бургундия 44

АДРЕСИ

Бургундски звезди 69

ЛИЦА

Симеон Цеков - за ресторантите и вятъра 81

НОВИ КНИГИ

Урок по пастис 88

КОМБИНАЦИИ

Отвъд очевидното 92

ФОТОГАЛЕРИЯ

Дунав 98

AIRBAG

Винени оживления 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
Каролайн Гилби
Питър Мейл
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: АЛТАНС ПРИНТ

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

Списание излиза на два месеца.



6



21



44



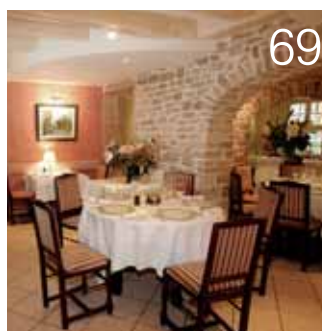
81



32



92



69

Отпечатано изцяло на рециклирана хартия   





Каберне совиньон, каберне фран – бащи и синове



Юлия Костадинова

Кабернетата на България са особена категория вина. Те са институция. Без излишна скромност предполагам, че повечето от читателите ни ще се съгласят с това. Не само у нас, но и на пазарите, където страната ни някога имаше добро име, българското каберне беше... ами това, което са в момента аржентинският малбек, австралийският шираз или южноафриканският пинотаж. „Защо вече не е“ е логичен въпрос, който се задава със стаена горчивина от българите. Отговорът е, че в качествено и вкусово отношение според нас няма причина. Но оттам натък всичко е маркетинг.

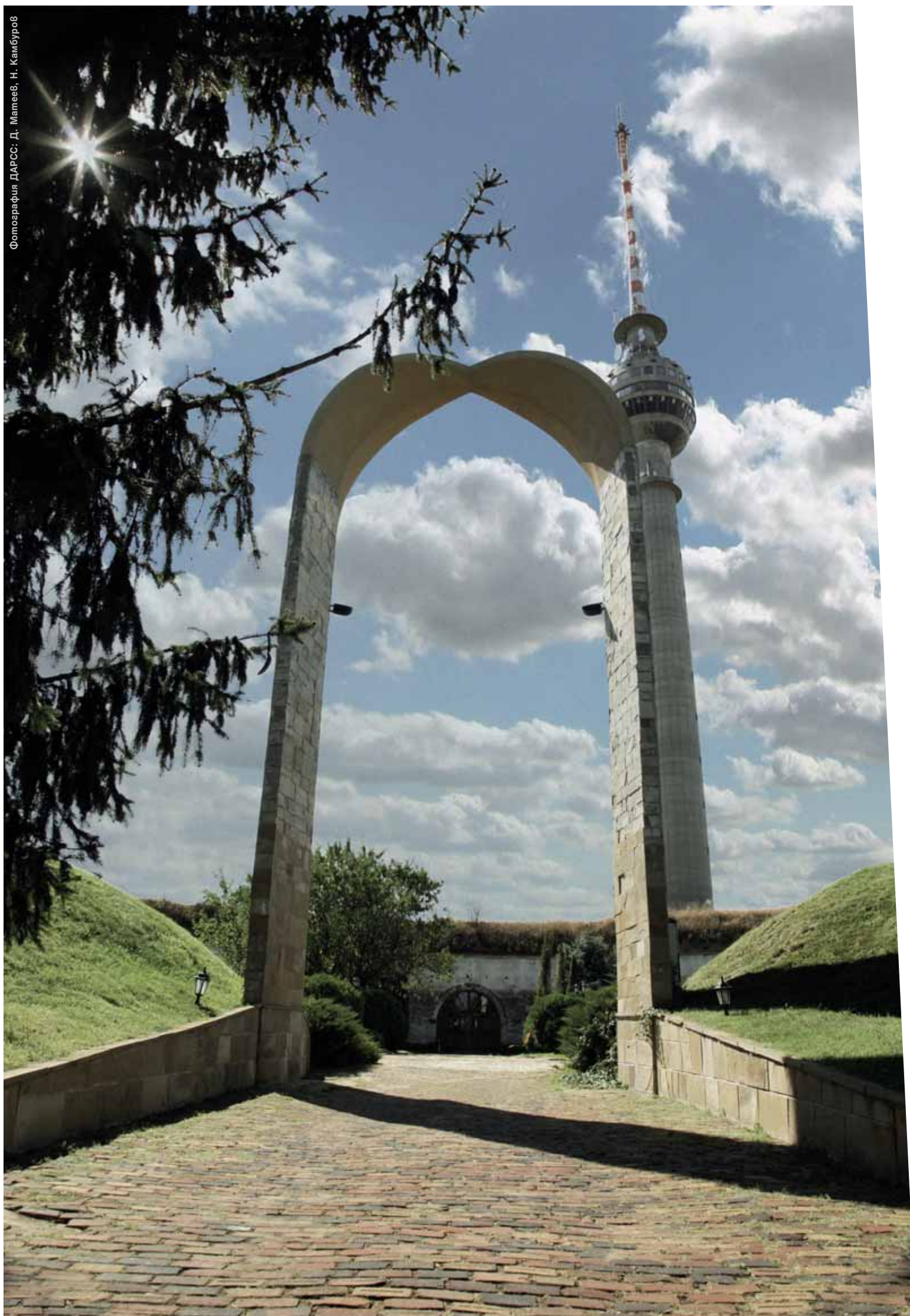
Не само защото каберне совиньон е най-разпространеният червен сорт грозде у нас, то показва многоликата си природа в различните региони по съвсем различен и вълнуващ начин. Кабернетата на Северна България например предлагат нежни парфюмени ухания, елегантни, свежи и гъвкави тела. От другата страна на Стара планина пък експресията на сочен, зрял черен плод и мощните танини правят южните ни кабернета равностойни съперници на добрите Бордо вина. Класическите за сорта нюанси на печена камба, мента, сушен домати и черна череша все повече се очертават в нашите кабернета, особено когато лозята станат на определена възраст. Изобщо България обича каберне совиньон и каберне совиньон ѝ отговаря със същото.

Как стои въпросът с каберне фран – сорта, за който напоследък също много се заговори? Ще видим ли каберне фран в селекцията на българските топ вина, или той ще остане в сянката (и като добавка в купажа) на именития си роднина? Според нас най-интересното тепърва предстои...



Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров





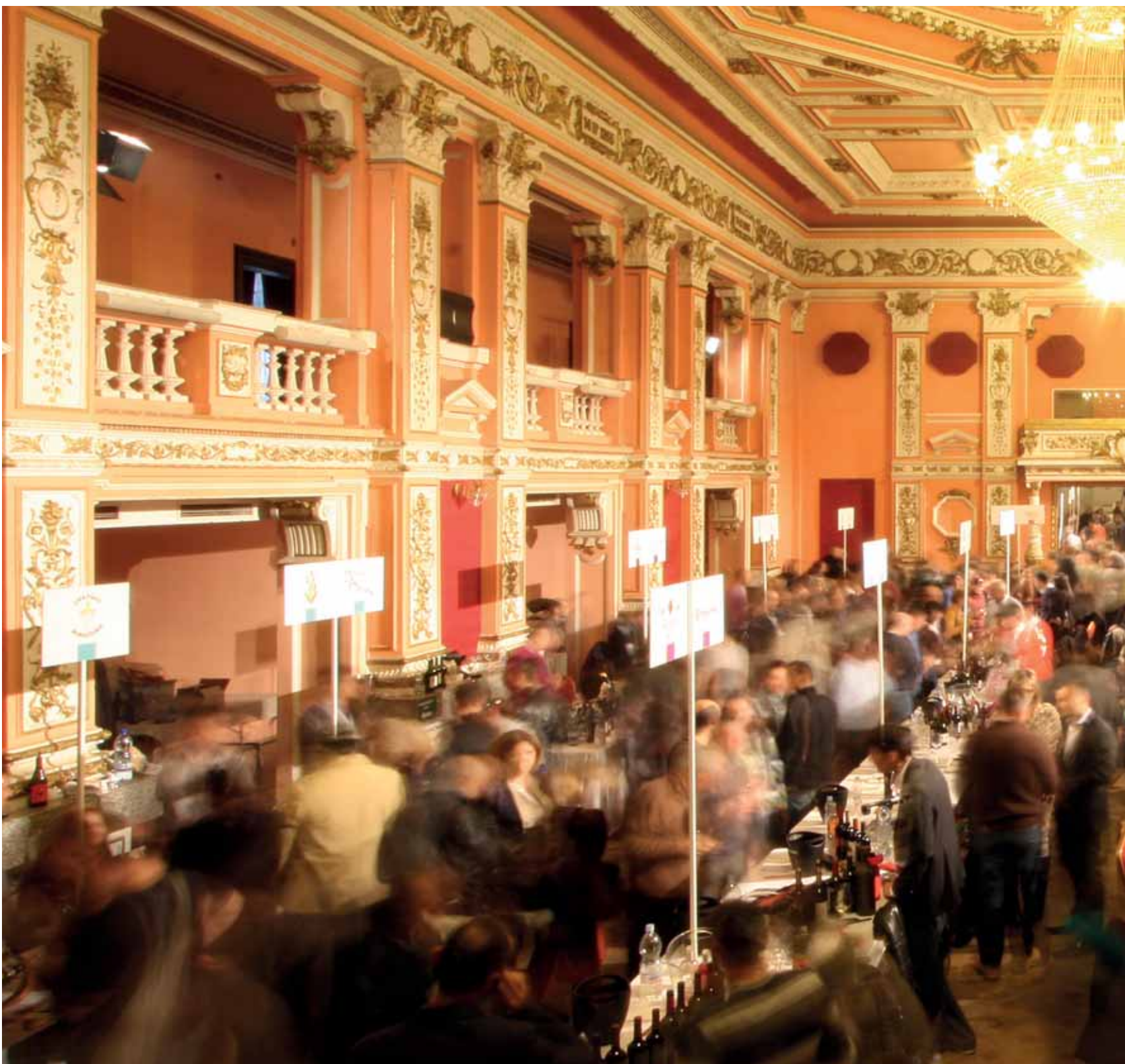


Вино от Левент табия



Ясен Бориславов

Ако отивате към „Винарска къща Русе“, няма никаква вероятност да се объркате. Намира се на хълма Саръбаур, точно под телевизионната кула, която стърчи не само над Русе, но и над цялата околност. Казват, че е най-високата на Балканите (210 м с антената). Там, сред малък и много красив парк, има странна старинна постройка с дебели каменни зидове, импозантна дървена порта и покрив, засипан с пръст. Това е „Левент табия“ - напълно запазено турско военно укрепление, строено в края на XVIII век и по-късно преустроено. Една от реконструкциите е правена по проект на прославения пруски фелдмаршал и военен теоретик Хелмут Фон Молтке, който през 1835 е бил инструктор в турската армия. „Нито един план не преживява срещата с противника“, твърди фон Молтке, явно имайки предвид битки и военни операции, но тази често цитирана негова мисъл се оказала с госта по-широка валидност. Той едва ли е предполагал, че страховитият военен форт, пригоден да подслони гарнизон от 3000 войници и да издържа на дълги обсади, някой ден ще се превърне в изискан ресторант с винарна. Сигурно е, че днес служи идеално за тази цел не само заради атрактивния си вид. Дебелите каменни зидове (2,30 м) и двойният, покрит с почва, покрив поддържат постоянна температура през цялата година. Знаем, че естетиката на средата принципно няма отношение към качеството на виното, но докато разглеждам ресторанта и винарната, си мисля, че все пак помага.

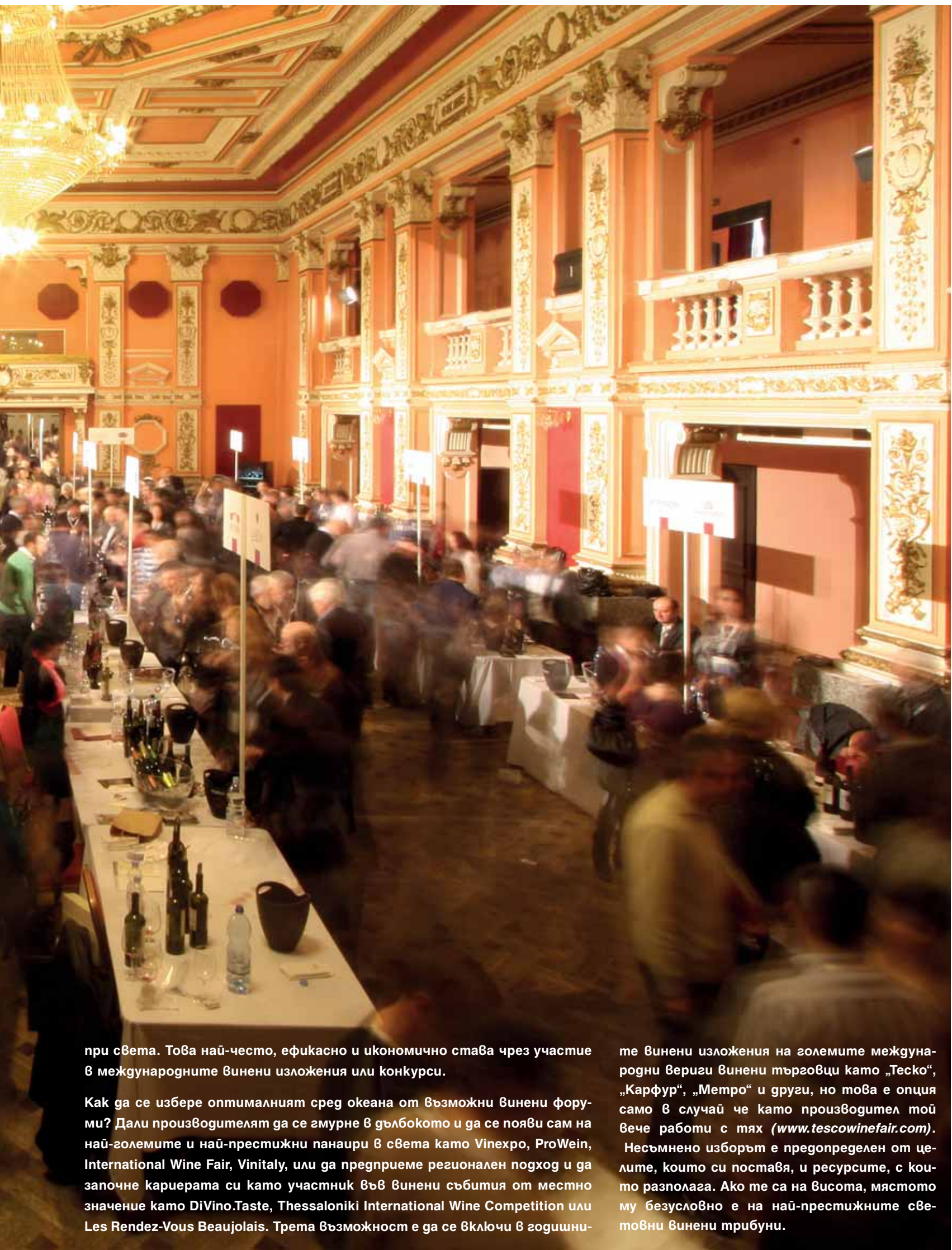


Световни срещи с виното



Вили Гълъбова, Юлия Костадинова

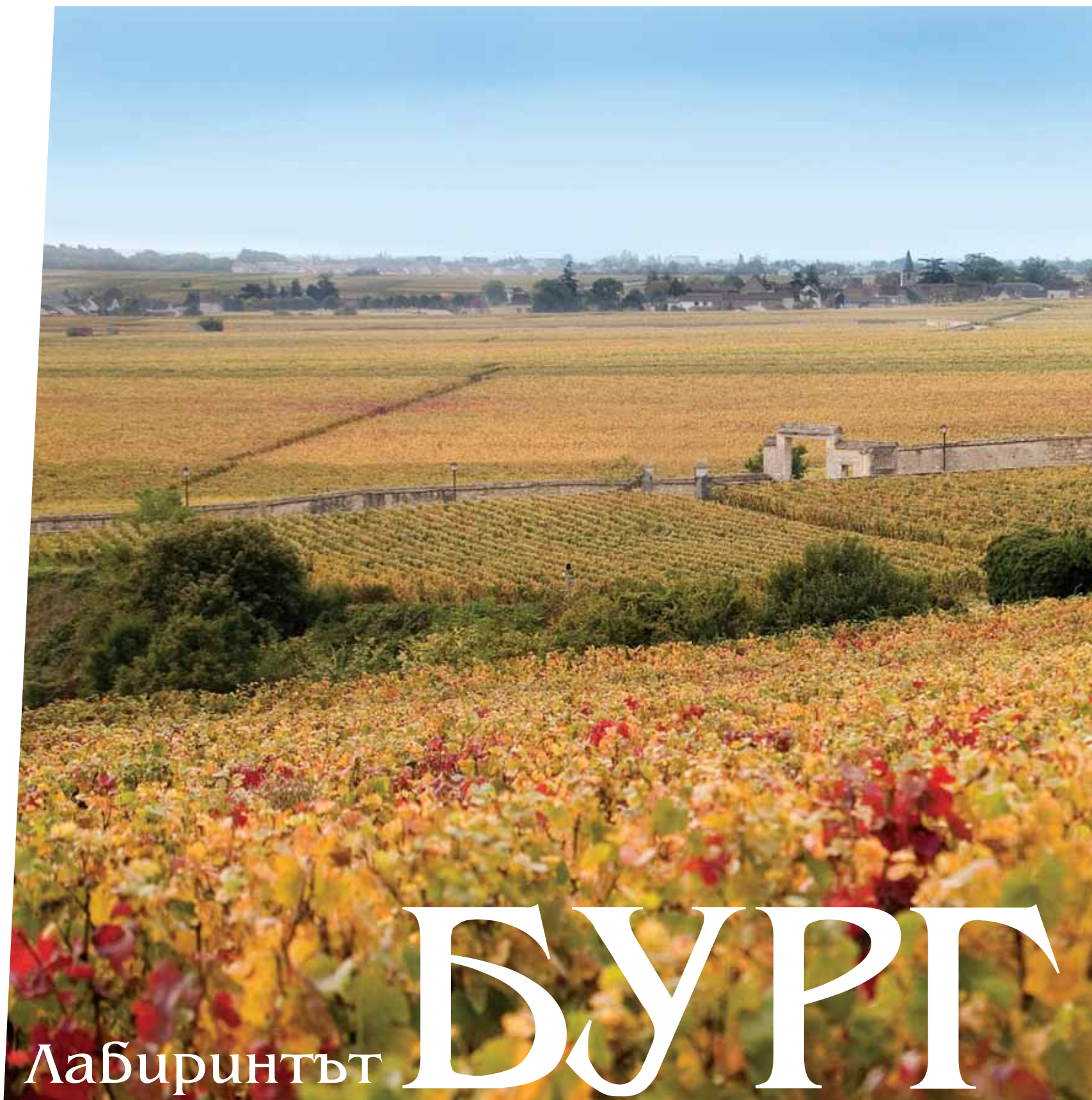
Колкото и опитни да са винарите от дадена страна, колкото и много векове практика и поколения предшественици да имат зад гърба си или пък колкото и огромен да е местният им пазар, в днешния глобализиран свят на всеки винопроизводител над средно ниво рано или късно се налага да съизмери постиженията си и да потърси признание на международната винена арена. Възможностите за това са няколко. Светът да гоиде на крака при него, което работи, ако е от Бордо, Тоскана или Напа например. Но в по-малка степен, ако се е родил във винения аналог на Исусовата ясла, като, да кажем, в Ливан, България или Тунис... Препологам, схванахте идеята? Другата възможност е той сам да отиде



при света. Това най-често, ефикасно и икономично става чрез участие в международните винени изложения или конкурси.

Как да се избере оптималният сред океана от възможни винени форуми? Дали производителят да се гмурне в дълбокото и да се появи сам на най-големите и най-престижни панаири в света като Vinexpo, ProWein, International Wine Fair, Vinitaly, или да предприеме регионален подход и да започне кариерата си като участник във винени събития от местно значение като DiVino.Taste, Thessaloniki International Wine Competition или Les Rendez-Vous Beaujolais. Трета възможност е да се включи в годишни-

те винени изложения на големите международни вериги винени търговци като „Теско“, „Карфур“, „Метро“ и други, но това е опция само в случай че като производител той вече работи с тях (www.tescowinefair.com). Несъмнено изборът е предопределен от целите, които си поставя, и ресурсите, с които разполага. Ако те са на висота, мястото му безусловно е на най-престижните световни винени трибуни.



Лабиринтът

БУРГ



Ясен Захариев, Яна Петкова

Имам един любим анекдот за културата на хранене в Австрия и той, признавам, е едно от малкото очарователни неща, които намирам в Залцбург. Действието се развива през 30-те години на XX век в известен залцбургски ресторант, в който редовен клиент, американец, както винаги, си поръчва десерта „Залцбургски целувки“. Десертът има славата на изключително трудно за приготвяне ястие, а въпросният ресторант - на едно от малкото места в Австрия, където това винаги става. Каква е тайната ви, пита клиентът, няколко пъти се опитам сам да приготвя целувките и все не стават. Какво точно е необходимо, за да се получат? Яйца, мляко, масло, брашно, нищо особено, отговаря келнерът. На отдалечаване от масата се обръща и добавя: „Е, и 600 години Хабсбургска династия, разбира се.“



© BIVB / ARMELLEPHOTOGRAPHE.COM

Така е и с Бургундия и нейните вина: когато една област има над хилядогодишна история в правенето на вино, има някои неща, които трудно могат да бъдат обяснени логично, те просто трябва да се приемат. Прекалено много войни, владетели и законодатели са минали оттам, за да бъде подредбата идеално логична и разбираема за нашите автоматизирани, модерни души. В света на виното е факт, че лозята и вината на Бургундия са най-трудните за разбиране, защото са малки, с многобройни собственици и върху етикетите им се намира цяла Вавилонска кула от наименования, които подозрителните смятат, че са създадени с едничката цел да объркат и без това нямащия си идея какво купува потребител. Защо тогава да се измъчвам с бургундските вина, които на моменти са ужасно разочароващи, а в други - непоносимо скъ-

пи, биха попитали мнозина. Положението е като със Седемте нови чудеса на света или с нещата, които сте чували от приятели, че „трябва да се видят в един човешки живот“ - Бургундия е едно от винените чудеса на света и просто би било адски жалко да я оставите да мине покрай вас, без да сте положили поне малко усилия да я опознаете. Друго си е човек да е видял Колизеума (или Мона Лиза, или Сикстинската капела, или „Таж Махал“, или... изберете вие).





© L'Espérance

Бургундски звезди



Любомир Бояджиев

Почти сигурно е, че ако поискате дори и от незапознатия да ви назове няколко френски ястия, сред отговорите му ще има охлюви, говеждо по бургундски (*boeuf bourguignon*), петел с вино (*coq au vin*)... Почти сигурно ще бъде спомената и дижонската горчица. Общото между всички тези специалитети е, че произхождат от Бургундия, тази толкова емблематична за виното и кулинарията френска област. В това, че тези изпитани във времето класици идват от прочутата област, няма нищо чудно, тъй като ястията, както и виното там, са плод на тероара. Силно залесената Бургундия се радва на госта разнообразен релеф. От най-северните равнини, където се отглеждат пшеница и ечемик, до богатите на дивеч и гъби гори на Морван, минавайки през зелените вълнисти пасища на Шарол, месото и житните култури съставят основата на бургундската кухня. Това е щедра и питателна кухня, която е госта далеч от леките ястия със зеленчуци на Южна Франция. Бургундската кухня много често прибегва до чесъна и отдава дължимото на огромното разнообразие от меса. Говежди език, телешки момици, глава или бърбери са сред традиционните специалитети на бургундците. Свински крачета, бузи на жар и кървавица също присъстват често в местните ресторанти. Тук се отглежда прочутата порода говеждо месо от Шарол, както и високо ценените пилета и кокошки от Брес. В южната част на река Саона и по долината на река Рона се отглеждат първокласни плодове и зеленчуци, а кравите от породите монбелиар, брюн и сментал осигуряват превъзходни млечни продукти. През последните години новото поколение шеф-готвачи в Бургундия добавят по-екзотични щрихи към типичните местни специалитети и оформят модерното лице на бургундската кухня. Огромното разнообразие от продукти и традициите в кулинарията и виното са основна причина за голямото струпване на звездни ресторанти в областта. Предлагаме ви селекция от бургундски ресторанти със звезди от „Мишлен“.



Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров



Симеон Цеков

за ресторантите и вятъра



Веселина Маринова

Създател и собственик на шест успешни софийски ресторанта, както и на сериозна кетъринг компания, Симеон Цеков е човек, посветил съзнателния си живот, или последните си 21 години, на ресторантьорството. Започва на 20-годишна възраст заедно със своя приятел Владимир Станимиров, с когото и до днес са съдружници във всички проекти. Започват смело и безгрижно, разбира се, нали са на двайсет. Минават през „безсрамни“ успехи, през тежка конкуренция, през някои грешни експерименти, за да израснат, помъгряят и да се наложат сред най-добрите.

Библио.бг - платформа за електронни книги и списания

Чети каквото обичаш!

www.biblio.bg

