

DIVINE

брой 8 XII 2012 – I 2013 M A G A Z I N E

Топ 50 Български вина

Дегустации:

ВГ Блендове
Тоскана, Супер Тоскана

Лица:

Салла
Маркиз Инчиза дела Рокета
Георги Михов

ISSN 1334-4502



цена 10 лв.

Адреси: къде да отседнем в Болгери/Абетоне

Това е откъс от списанието!

Цялото списание може да намерите в Библио.бг

www.biblio.bg





DIVINO
TASTE



DiVino.Taste София, 17-18.11.2012

Фотография ДАРСС: Н. Камбуров



DiVino.Taste 2012

Празникът на българското вино DiVino.Taste се проведе за втори път през ноември 2012. Вече можем да го наречем ежегоден. Вече можем да говорим за основа на традиция.

Централно място за централно събитие: елегантните зали на Централния военен клуб в София ни бяха тесни първата година, а по време на второто изложение трудно подбираха посетителите. Вече можем да говорим за тенденция в посока растеж.

Българското вино заслужава своята жадна за винени знания и култура аудитория. Българските производители и любители на виното заслужават всяко усилие, положено за организиране и провеждане на тези вълнуващи срещи между тях. Вече можем да говорим за DiVino.Taste 2013.

Нашите благодарности са към всички вас, посетителите, и към участниците:

**Анжелус ▪ Беса Валеј ▪ Бургозоне ▪ Братанови ▪ Вила Мелник ▪ Вила Юстина ▪ Братя Минкови ▪ ВИ Варна ▪ Егоардо Миролио
 ▪ Логодаж ▪ Мараш ▪ Румелия ▪ ВИ Русе ▪ Ямантиеви ▪ Драгомир ▪ Винекс Преслав ▪ Славянци ▪ Винола Уайнс ▪ Дамяница ▪ Дивес
 Естејт ▪ Домейн Бойар ▪ Иво Върбанов ▪ Катаржина ▪ Кастра Рубра ▪ Ловико ▪ Лайт Касъл ▪ Лопушна ▪ Меду Валеј ▪ Мигалигаре
 ▪ Орбелус ▪ Росиди ▪ Салла Естејт ▪ Санта Сара ▪ Стримон ▪ Черноморско злато ▪ Шато де Вал ▪ Шато Коларово ▪ Шато Конса**



Дълбока признателност изказваме към нашите спонсор и партньори.

Спонсор:

LIEBHERR

Партньори:



Медийни партньори:



Събитието DiVino.Taste се провежда под патронажа на:





СЪДЪРЖАНИЕ :

| | |
|--------------------------------------------------|-----|
| DiVino Taste 2012..... | 2 |
| ТОР 50 | |
| DiVino ТОП 50 Българските вина на годината | 8 |
| ДЕГУСТАЦИЯ | |
| Каберне по мерло и още нещо | 10 |
| ИЗБИ | |
| Салла Естейт – абсолютно романтична..... | 29 |
| РЕГИОНИ | |
| Тоскана | 39 |
| АДРЕСИ | |
| Снежобяло: непознатото лице на Тоскана..... | 77 |
| ЛИЦА | |
| Георги Михов: професия сомелиер..... | 83 |
| КОМБИНАЦИИ | |
| (Не)обичайните заподозрени..... | 88 |
| WINELOVERS | |
| Кава: пенливи ноти от Монсерат | 94 |
| ФОТОГАЛЕРИЯ | |
| Паста..... | 98 |
| AIRBAG | |
| Младо вино..... | 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 Балучи
Вили Гълъбова
Ефросия Благоева
Людмил Фотев
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:  **ВАХАНС ПРИНТ**

хартия:  **EMA**

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

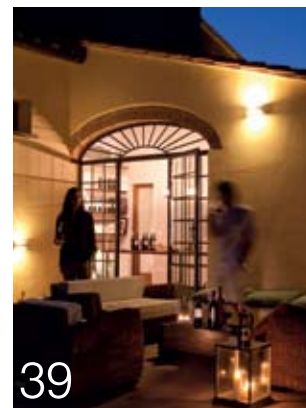
телефони:

088 494 0748, 089 782 3952
02/ 951 6634, 02/ 951 6637

за абонамент:

02/ 951 6634 - 115, 088 494 0761
sales@vintageclub.bg

Списаниемто излиза на 8ва месеца.



Отпечатано изцяло на рециклирана хартия   



DiVino ТОП 50

Българските вина на годината

Класацията на DiVino Magazine на 50-те най-добри български вина е годишният принос на екипа ни в изпълнение на мисията, поета още при създаването на сайта DiVino: да подкрепяме българското вино и българските винари, като отразяваме максимално добре и обективно тяхната работа, и да информираме, ориентираме и помагаме на потребителите.

Основна част от работата ни като посредник между производителите и потребителите са нашите дегустации, а класацията ни е отражение на всичко, което сме дегустирали през годината - над 470 български вина от близо 60 производители.

Дегустационната година в DiVino започва на 1-ви ноември от предходната (в случая 2011) и приключва на 31 октомври в настоящата - 2012 г. Не претендираме, че сме дегустирали всички вина, които са излезли на пазара, но можем да претендираме, че всичко значимо, което се произвежда в България, минава през нашия дегустационен панел. Смело можем да кажем, че според нас топ 50-те вина на DiVino са най-добрите от най-добрите български вина. Топ 50 са вина, с които България може да се гордее, а вината от топ 20 и особено от топ 10 са наистина примери, които ние от DiVino определяме като изключителни и безкомпромисни като качество. Тези вина покриват представата и вижданията ни за пътя на българското вино, които производителите трябва да следват. Уважаваме традициите, но много повече поощряваме експериментите и смелостта в работата на винарите, търсенето на нови и различни стилове и най-вече на идентичност - нещо, от което българското вино толкова много се нуждае.

Тук е мястото да припомним някои от **принципите на оценяване**, които спазваме неотклонно по време на нашите дегустации през годината.

Дегустациите за DiVino рейтинг са слепи. Дегустаторите знаят произхода и сорта (респективно основните съставки на купажа), реколтата и ценовата категория.

След приключването на съответната серия от вина всички дегустатори обмяват оценките си и тези оценки не подлежат на коригиране.

По време на една дегустационна сесия се оценяват до 25 вина.

Вината за дегустация (с изключение на пенливите вина) се отварят един час преди началото на дегустацията.

Вината за официалните дегустации на DiVino ние набавяме от производителите, търговци или купуваме от пазара. DiVino рейтинг може да има само вино в завършен търговски вид и което може да бъде закупено на едро, дребно, в ресторант или директно от избите.

Как избрахме водещите 50 вина на България?

От всяка изба отделихме трите вина, които са получили съответно най-високите оценки през годината. Подредихме ги според точките и рейтинга им в DiVino. Освен качеството на виното, чието отражение е рейтингът му, допълнителни критерии за определянето на позицията му са и съотношението

качество/цена, партидното покритие, както и X фактор - цялостното усещане за виното и удовлетвореността, което то носи при опитването или консумацията му. Заради съобразяването ни с тези допълнителни критерии някои вина получиха предимство пред други при равни точки. Така формирахме нашата класация на най-добрите 50 български вина за 2012. Най-ниско оцененото вино в топ 50 е с 88 т. (87 през 2011), а средната оценка е 89.26 (88.28 през 2011).

Работата ни не спря дотук. Първите 20 вина ние дегустирахме още веднъж в началото на ноември 2012. В тази дегустация 10-те вина, получили по-ниски оценки, заеха местата от 11 до 20, а вината от 1 до 10 дегустирахме още два пъти, за да получим крайното подреждане.

Причината, поради която направихме допълнителните дегустации, е, че оценяването на едно вино е много повече субективен, отколкото обективен процес. Колкото пъти се оценява едно вино, толкова различни оценки може да получи то. Значение имат контекстът, в който се дегустира (с какви вина е в серия), състоянието на дегустатора, включително и настроението му, ако щете, атмосферното налягане, дали е слънчево или гъждовно и реди други фактори, които на пръв поглед могат да изглеждат абсурдни, но те всъщност влияят, и то значително. Осъзнаваме, че всяка класация, особено когато се касае за първите места, е нещо много отговорно и субективният елемент трябва да бъде сведен до минимум. Второто, третото и четвъртото пробване на едни и същи вина, поставени при еднакви условия, ни помогна да отстраним възможни грешки и външни фактори.

Вината от 1 до 20 са подредени на базата на допълнителните дегустации, но публикуваната оценка е тази, която виното е получило при първоначалната дегустация (възможно най-необременената с предварителна информация). Това е причината в първите 20 да видите вино с повече точки след вино с по-малко точки. Желаяем ви приятни емоции с най-добрите 50 вина на България!

Подробно за системата ни за оценки на вината и за дегустационния екип на kak.divino.bg



Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров

Пишещи инструменти *ST Dupont* Boutique ST Dupont, София ул. Цар Иван Шишман 27



Фотография ДАРСС: Д. Матвеев, Н. Камбуров



Салла Естейт – абсолютно романтична



Юлия Костадинова

Не знам дали ви се е случвало да попаднете някъде и да си помислите “е няма такова място!”. Не за друго, а защото то по такъв начин покрива всичките ви представи за пълноценност и красота, че просто не ви се вярва, че е възможно да съществува. Освен в мечтите, може би.



Тоскана

© ДАРС, Д. Матеев



Благородници и супергерои



Ефросия Благоева

Дали заради супертосканците или заради кванти, а може би и заради Бертолучи, но Тоскана е една от най-мечтаните дестинации за винените пилигрими. Винопътешествениците твърдят, че в Европа Италия е винемаршрут - десерт, а Тоскана е черешката в десерта. Лозята са навсякъде, вдъхновяващи с красивите си наситенозелени багри и приглушена светлина от маслинови гори, пинии и щръкнали кипариси наоколо, между които се гушат вековни замъци. Най-популярният винен маршрут е по път S 222, съществуващ от антично време, който свързва Флоренция със Сиена и се нарича Via Chiantigiana. Местата, виещи се около пътя, са известни и с името Chiantishire заради британците, които през 60-те години откриват омаята на мястото, изкупуват повечето от изоставените ферми там и ги превръщат в луксозни имения.





© ДАРСС, Д. Мамеев

Изтънченият дух на БОЛГЕРИ



Ариана Балдучи

На Болгери кипарисите, стройни и вебри,
от Сан Гуидо в две редици поели...

Всичко, което е Болгери, започва с тези първи стихове на „Прег Сан Гуидо“, емблематична творба на известния поет Джозуе Кардучи, първия италианец, удостоен с Нобелова награда за литература през 1906.

Рискувам да съм банална може би, като започвам с тези редове, но тази чест е дължима на големия поет, чието детство е минало тук и е вдъхновило най-красивите му творби. В Кастанъето Кардучи, където съм родена и аз, нашите корени са здрави, а името на поета е навсякъде - на площада, на паметника, на почетни места, в задължителното за туристите „Гробище на баба Лучия“...



© Василена Чонова

Снежнoбяло: непознатoтo лице на Тoскана



Веселина Маринова
Любомир Бояджиев

Никъде гругаде в южната част на Европа няма повече сняг през зимата, отколкото в Абетоне. От ноември до април във високите планини на Тоскана, на 1400 м над морето и нагоре до 1900 м, където е най-високата точка на ски центъра, снежните стени край пътищата или край пистите стигат над 4 метра! На това планинско ниво честите средиземноморски циклони натрупват дебела снежна покривка.

Апенините над средновековния град Пистоя, или така наречената Montagna Arreppino Pistoiese, са едно слабо познато лице на Тоскана у нас. Но Абетоне е най-големият ски център в Централна Италия. Селцето с не повече от 1000 жители си е избрало съвършеното място – точно от неговата надморска височина нагоре изобилните валежи през зимата са почти винаги от сняг. И снегът е наистина много.

Дори при лошо време, което не позволява да се карат ски, тук никои не скучае. На равни разстояния от 60 км са Модена на север и Флоренция и Пиза на юг, така че Абетоне е удобен изходен пункт за фантастични едnodневни пътешествия до някои от най-красивите места на Италия, пълни с култура и история. Околийският град Пистоя, който е още по-близо, също има приказен средновековен център, а малко след него са прочутият минерален курорт Монтекатини Терме и чаровният ренесансов Лука.

По пътя от Пистоя нагоре към Абетоне – стръмен, с почти обратни завои и спиращи дъха гледки, призрачни села са накацали по отвесни баури. Направо не е за вярване, че там живеят хора.

Абетоне означава огромна ела. По времето, когато строят планинския път между графство Тоскана и графство Модена, събарят грамадно елхово дърво – според легендата шестима мъже заедно не могли да обхванат ствола му. Дървото изчезва, но дава името на селото.



Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров



Георги Михов: професия сомелиер



Любомир Бояджиев

Георги Михов е сред най-обещаващите имена в сомелиерството у нас. Той стана победител в конкурса за най-добър сомелиер на страната за 2011 и бе сред финалистите през 2012. В света на виното навлиза по-скоро на шега, но както често се оказва, няма нищо случайно. Жоро Михов може да се похвали, че е обслужвал известни личности като Тони Блеър, Мик Джагър и Маргарет Тачър. След като години наред обикаля престижни ресторанти в различни части на света, от началото на 2011 се установява в софийския The Residence Exclusive Club, където се грижи за една от най-добрите изби в България. Не без известна доза гордост споделя, че е първият назначен в България с длъжност сомелиер.



ГАЛЕРИЯ: Паста Автор: Орлин Атанасов; Фотография: Ангел Пенчев

Библио.бг - платформа за електронни книги и списания

Чети каквото обичаш!

www.biblio.bg

