

DIVINE

брой 9 II – III 2013

M A G A Z I N E

Дегустации:

ВГ шардонета с дъб

Сотерн

АРЖЕНТИНА

Лица:

Братя Минкови

Силвия и Даниел Славови

ISSN 1334-4502



цена 10 лв.

Адреси: винените барове у нас

Това е откъс от списанието!

Цялото списание може да намерите в Библио.бг

www.biblio.bg





16-17 XI **2013**
София, пл. България 1, НДК зала 6
taste.divino.bg

DIVINE



СЪДЪРЖАНИЕ :

ДЕГУСТАЦИЯ

ABC и българското шардоне 4

ИЗБИ

Братя Минкови

С намигане към миналото и поглед в бъдещето 15

РЕГИОНИ

Аржентина 23

ИНТЕРВЮ

Марсело и френската връзка 36

АДРЕСИ

Winebars. Градски легенди за виното 53

WINEMAKERS

Sauternes

По златната нишка на аристократичен Борго 63

ЛИЦА

Силвия и Даниел Славови, La Pastaria:

Двама в емоцията 71

КОМБИНАЦИИ

Възходяща градация 78

ЗЕЛЕНА ЛИНИЯ

Мате, мирна церемония по аржентински 84

ФОТОГАЛЕРИЯ

Буенос Аїрес 90

AIRBAG

Пролетно почистване 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.bojadjiev@gourmetbg.eu

автори в броя:

Вили Гълъбова
Ефросия Благоева
Яна Янакиева
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:  **ВИЗИОН ПРИНТ**
печелническо обслужаване

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

Списанието излиза на 8ва месеца.

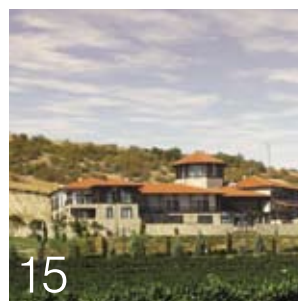
снимки на корицата:

© Wines of Argentina / Garcia Betancourt
© ДАРСС

Отпечатано изцяло на рециклирана хартия



4



15



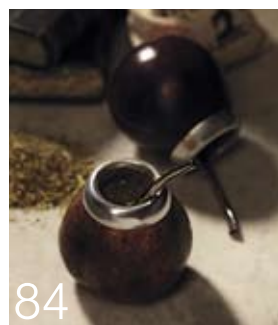
23



63



71




84



36

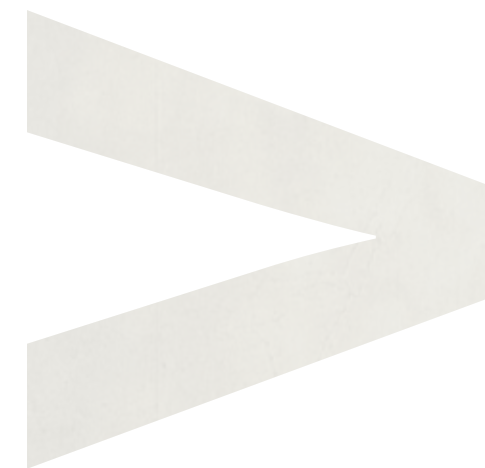
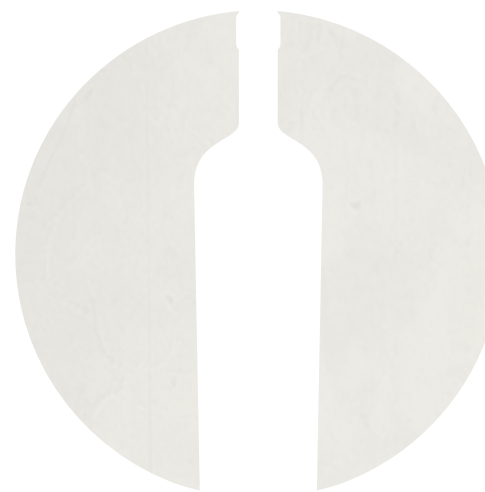


ABC и българското шардоне

 Ясен Захариев



Поне от края на 80-те години на миналия век до днес шардонето е най-разпознаваемото и популярно бяло вино. Често то се сравнява с каберне совиньона, който има сходна слава по отношение на червените вина. Това превъзходство, което диктува предпочитанията на масовия любител на вино, обаче често гразни винените ценители и сноби, които намират шардонето за „скучно“, „добре познато“ и „масово“. Особено в Калифорния. Така през 90-те години се ражда дори цяло движение „Всичко друго, но не и шардоне“ с абревиатурата ABC (Anything but Chardonnay). През 2008 дори излезе една книга, носеща същото име – „Всичко друго, но не и шардоне: гид за останалите сортове“¹.



¹ Haddad, Laura Holmes. 2008. Anything But Chardonnay: A Guide to the Other Grapes



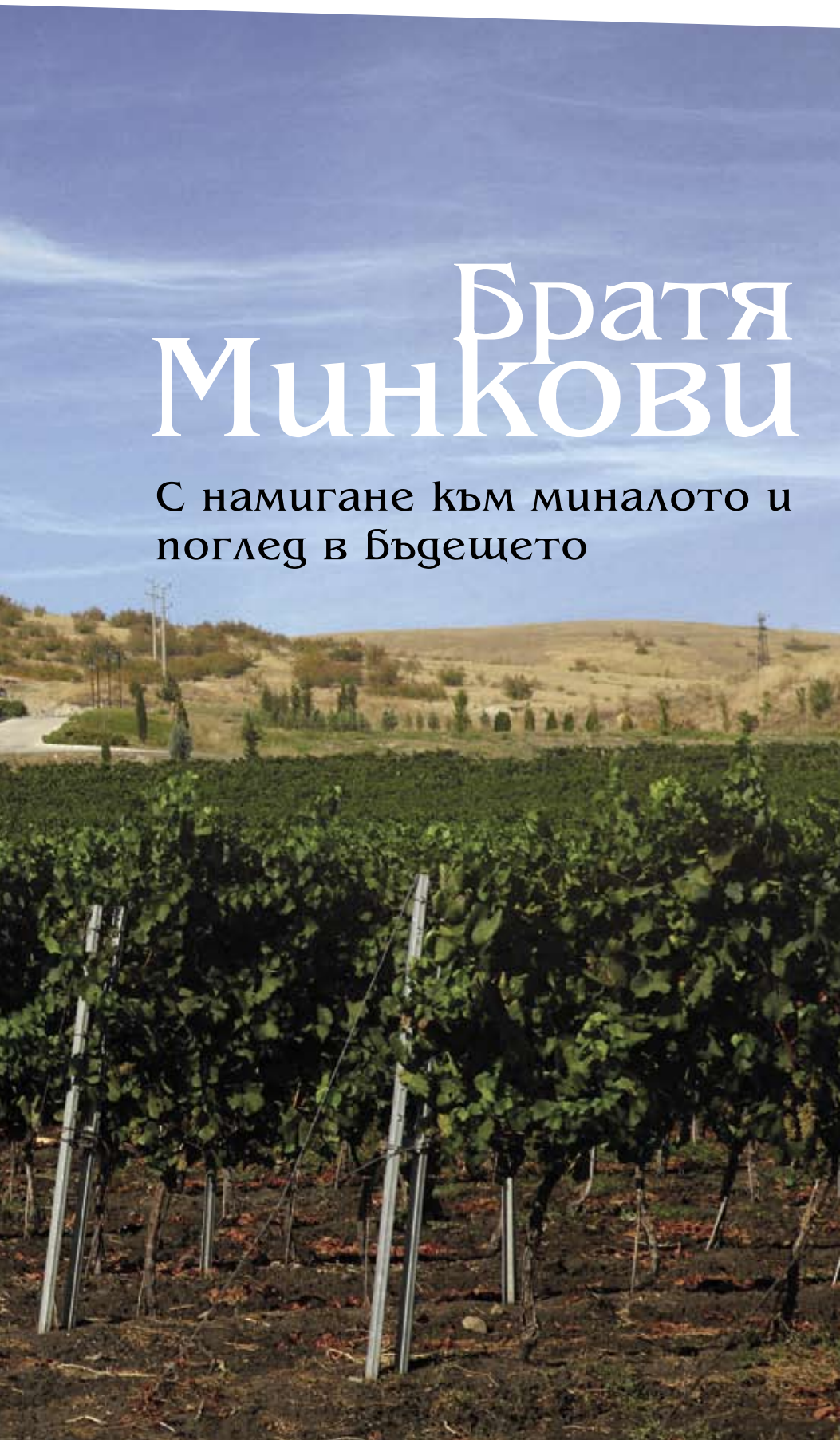
Фотосерия ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров



Фотография ДАРСС: Д. Мамеев, Н. Камбуров

Братя Минкови

С намигане към миналото и
поглед в бъдещето



Ясен Бориславов


Винарна „Братя Минкови“ се намира на десетина километра западно от Карнобат по пътя от София за Бургас. Избата кокетно се е настанила на върха на хълма сред грижливо гледани лозя. Гордият силует на сградата мамии погледа с достолепието на възрожденска градска къща, съчетано с изчистените линии на модерните архитектурни стилове. Това е една от новите български винарни, които през последните години се заеха да докажат възможностите на България да прави вина на световно ниво. Ако се съди по десетките награди, получени на различни авторитетни винени форуми, амбицията изглежда защитена.





© Wines of Argentina / Carlos Callise

АР ЖЕН ТИНА

 Вили Гълъбова

Не съм била в Аржентина. Всъщност била съм, макар и само за ген на път за Рио, в онази запленяваща част на границата между Аржентина и Бразилия, където искрящите води на водопадите Игуасу преливат във всички цветове на дъгата. Кракът ми обаче не е стъпвал във винените райони на Аржентина – в Мендоса, Сан Хуан, Ла Риоха, Рио Негро... А иначе тази година пак ми се ходи там. Дали заради страстното танго, бленуваните далечни пътешествия, Ева Перон, българските емигранти или заради неизменните неземно красиви фотоси на лозя в полите на снежните Анди, или заради пингвините и ледниците в Патагония, в непосредствена близост до които се отглежда грозде, а може би заради съвършения телешки стек, придружен от чаша хубав малбек. Както и да е, причините са различни, но истината е една – Аржентина винаги е запленявала въображението ми, а сетивата ми никога не са оставали безразлични към вината ѝ. Ето защо ще се опитам да предам тази своя страст и респект в редовете по-долу и на вас.



© Wines of Argentina / Ignacio Garfuri



ВИНЕНИТЕ СОРТОВЕ НА АРЖЕНТИНА ~

Като селскостопанска култура, привнесена в Аржентина от емигранти, сортовото разнообразие на лозята, отглеждани тук, се обуславя от различните етнически групи – французите са донесли малбек, шенин блан, семийон и корбо от Савоя, наричан тук бонарда, италианците – долчето, санджовезе, неболо, испанците – педро хименес, малвазия, станала известна в Аржентина с разновидността си торонтес, и т.н.



Фотография ДАРСС: Д. Мамеев, Н. Камбуров



Дегустация на аржентински вина



© Simon Gordon

Gordon's Wine Bar, най-старият в Лондон



bars

Градски легенди за виното



Любомир Бояджиев

Винените барове отгавна вече не са нов жанр сред заведенията по света. Местата, където виното е основен акцент, а често дори и единственото предлагано нещо, са обичайна гледка за големите градове из Европа, Южна и Северна Америка. Броят на винените барове в европейските мегаполиси не спира да се увеличава, и то въпреки неблагоприятната икономическа среда. У нас обаче нещата не изглеждат еднозначно. Винената чаша може да се разглежда едновременно като наполовина пълна или наполовина празна.

Независимо дали са обявени като винени барове или не, заведенията от този жанр лесно се разпознават. Това са места, където съвсем небрежно и без излишни официалности може да влезе всеки и да се потопи в голямото разнообразие на винения свят. Независимо дали ще минете, за да си купите бутилка вино, дали ще прекарате вечерта на маса с приятели или просто ще изпиеете на крак чаша вино, виненият бар представлява най-гъвкавата концепция за заведение с фокус върху виното. Тези места привличат еднакво силно както по-напредналите, които могат да обогатяват опита си, така и прохождащите във винения свят, които тепърва правят първите си стъпки. Защото, за да познаваш виното, трябва да си опитвал много вина, а не просто да си пил много вино. И точно тук е най-ценното на заведенията в стил „винен бар“. В непринудена и уютна обстановка можеш да си поръчаш вино на чаша, а защо не и дегустационно количество. Така всеки има възможност да опитва вина, различни от обичайните, и да открива нови и непознати стилове. Обикновено зад подобни заведения стои човек или няколко души с подчертано отношение към виното. Затова и селекцията на вината, предлагани на чаша, съчетаването им с храна и обслужването са отражение на хората, които стоят зад конкретното заведение. Няма как подборът да не е субективен и затова предлаганите вина варират от няколко десетки до две хиляди или повече, а вината на чаша – от 5 до 50. Някои собственици на винени барове предпочитат да поставят акцент върху местното производство, на други места пък обхващат по-разнообразни региони. Разбира се, има много различни подходи и към поднасянето на виното, но трудно ще попаднете на място, където да не получите подходяща чаша или пък виното да не е с правилна температура. Често в тези заведения храната не е сготвена, предлагат се най-различни мезета, които да се съчетават подходящо с наличните вина. Баровете с повече претенции, особено тези отвъд океана, разполагат с кухни, където се приготвят от най-обикновените тапаси до няколкостепенни менюта.




© Château d'Yquem / G. Uferas

Château d'Yquem



По златната нишка на аристократичен Бордо

 Яна Янакиева

Сладостта е това вкусово възприятие, което повечето от нас свързват с усещането за удоволствие. И както човешките рецептори за наслада варират според характера на самия човек, така сладостта се усеща различно. Технически погледнато, тя първоначално се възприема с върха на езика, обвива този рецептор, активирайки най-фините негови части, плъзга се по вътрешната страна на устните, след това изпълва цялата уста и ние придобиваме усещането за едно (съвсем леко) тръпчиво и хлъзгаво чувство на завършено доволство. Със сигурност не това бе усещането ми преди време, докато опитвах сладките вина на Бордо. Откъслечните дегустации оставиха едно общо впечатление, а именно, че те страшно много си приличат. Сладко, сладко... тръпчиво от сладост! Първоначалното ми възприятие си оставаше на върха на езика. Завършеното доволство дойде с познанието, а след това то се настани бавно и за дълго.



Фотография ДАРСС: Д. Матеев, Н. Камбуров



Силвия и Даниел Славови, La Pastaria

ДВАМА В ЕМОЦИЯТА

 Вера Петрова

Със Силвия и Даниел се разговаря леко, ведро, емоционално. И в крайна сметка – мъдро. Точно така гледат те на живота: тръгват от мъдрата позиция да го оставят да ги води и всичко останало идва по реда си с лекота и усмивка. Не че животът на ресторантьора е само цветя и рози. Но когато вършиш нещата от вътрешна убеденост и със сърце, тогава обикновено се оказва, че си направил правилния избор.



ФОТОГАЛЕРИЯ: Буенос Аїрес Автор: Драгомир Матеев



Библио.бг - платформа за електронни книги и списания

Чети каквото обичаш!

www.biblio.bg

