


БАКЖУС®

брой 143 · март 2012

A close-up portrait of a man with curly hair, a beard, and glasses, wearing a white shirt. He is looking slightly to the right.

ОРИОЛ
ИВЕРН
ЕДНО
МОМЧЕ
С ЕДНА
ЗВЕЗДА

ПОСОКА: ВИНОБАР

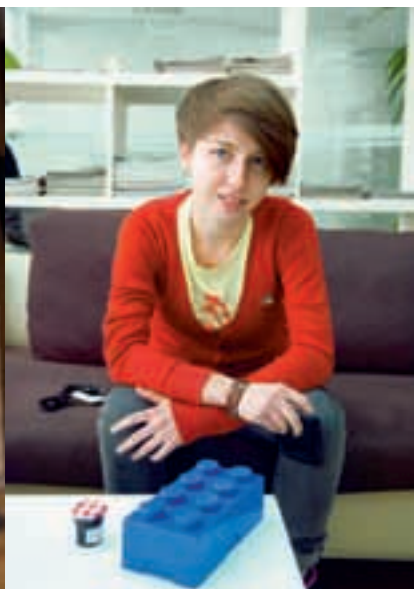
БРАНИМИР БОТЕВ: БЪЛГАРИЯ ПРЕЖИВЯВА
РЕНЕСАНС НА ВИНОПРОИЗВОДСТВОТО СИ
ИЗВЪН ОТЪПКАНИТЕ ПЪТЕКИ НА ТОСКАНА

БИЗНЕСЪТ С ХЛЯБА

Винария
2012

ISSN 1311-2775





СЕПАРЕ 6

Катя Атанасова

ПЪТЕВОДИТЕЛ 10

Вино на броя: Stallion Classic 2010 12

Рецепта на броя:

Пъстърва на тиган
с лек сос от багеми 16

Нови ресторанти

Profumo, La Pastaria, Шкембе&Качамак 18

Готвач: Александър Кънев

От другата страна на готварската
престилка 22

Изба на фокус: „Мигалигаре“ 26

Art: Кексът и градът 35

Кулинарен поход 38

Втори шанс за гадните храни
от детството

Обягът на... Веселина Ташева 40

ОТБИВКИ 45

Ресторант Hisop:

Едно момче с една звезда 46

Посока: Винобар 54

Wine Tour:

Винената крепост на Русе 60

Wine Tour:

Извън отъпканите пътеки
на Тоскана 66

Interactive:

Винени приложения за смартфон 72



ТЕМА НА БРОЯ

Винария 12

Какво да правим в Пловдив

77

78

82

ФОКУС

89

Закон за виното

90

Бъдещето на „Белведере“

96

Вино в Индия:

Много пикантен пазар

98

Интервю с Бранимир Ботев:

България преживява ренесанс на вино-
производството си

100

Пекарни и производство на хляб:

Има хляб в този бизнес

106



ДА РАЗКРИЕТЕ ТАЙНИТЕ НА
НАЙ-ДОБРИТЕ МАЙСТОР
ГОТВАЧИ НЕ Е ТОЛКОВА
СЛОЖНО. ПРОСТО СЕДНЕТЕ
НА ТЯХНАТА МАСА.



THE FINE DINING WATERS

Утре започва от днес

„Бакхус“ беше. Много хора започват разговорите си с мен в последните седмици по този начин. И не им се сърдя, защото разбирам носталгията им по дните, когато гроздето беше младо, а животът беше нов.

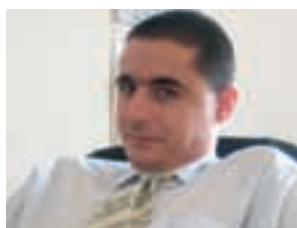
Но всъщност „Бакхус“ е. Пораснал, зрял, изпълнен с енергия и желание да бъде пълноценен спътник в пътешествието към по-добър живот. 120 страници на всеки три месеца с разкази за вино, коктейли, ресторанти, храна, пътешествия и бизнес поглед към индустрията – не само винената, но и алкохолната, не само ресторанти, но и пекарни, не само компании, но и лицата на хората зад тях. Ще намерите списанието като комплимент за абонатите на вестник „Капитал“ през март, юни, октомври и декември.

И не на последно място, „Бакхус“ ще е. Защото колкото и да е било грандиозно миналото ни, всички се доказваме с усилията си днес за по-добрия утрешен ден.

Приятно четене.

*Александър Бойчев
главен редактор*

Авторите



Васил Велев

Васил е физик по образование, финансист по професия, а някога и журналист във вестник „Капитал“. За „Бакхус“ се разходи до Пловдив, за да ни разкаже кои са горещите места. Посети и малката изба „Мигалидаре“, за да разбере за историята зад техните вина.



Александър Леви

Журналист в отдел „Балкани“ на френския Courrier International. Работи в София от 2010, където е и кореспондент за Radio France Internationale (RFI), Le Figaro и L'Express. За „Бакхус“ разказва своите невероятни приключения в културната пропаст между френското и българското разбиране за топли и студени напитки.



Петър Стоянов

Петър Стоянов е журналист, изкушен от новите технологии. В последните пет години се интересува от мениджмънт практики и технологии, което отразява като главен редактор на списание „Enterprise“. За „Бакхус“ Петър се изкуши от топъл пресен хляб в софийските пекарни, както и реши да провери какви приложения за смартфон можеш да си инсталираш по темата „вино и храна“.

РЕДАКЦИОНЕН ЕКИП:

Главен редактор:
Александър Бойчев,
alexanderb@bacchus.bg

Автори:
Александър Леви, Ани Коджаванова, Васил Велев, Елисавета Захариева, Катя Атанасова, Кристина Николова, Петър Стоянов, Рагмила Христова, Росица Илиева, Серхио Боадо

Фотография: Георги Кожухаров, Цветелина Белутова

Художествено оформление:
Ралица Янева,
ralitzay@economedia.bg

Реклама:
Христиана Божилова,
adsales@economedia.bg

Маркетинг и събития:
Полина Харизанова,
rolinah@economedia.bg

Препечат: Ядро

Печат: Алианс Принт ЕООД

АЛИАНС ПРИНТ
ПОЛИГРАФСКО ОБСЛУЖВАНЕ

Хартия: Маг 97

Издател: Икономедиа АД

Изпращайте мнения и коментари на: editorial@bacchus.bg

Адрес: гр. София 1000,
ул. „Иван Вазов“ №20
телефони редакция:
02/4615 122
Рекламен офис: 02/ 4615 481
Абонамент: 02/937 63 49

www.bacchus.bg






Hennessy
Chocolat

Hennessy XO и Paradis
сервирани с подобрани шоколади или с
шоколадов десерт представляват неустоима
чувствена наслада за сетивата.

Гроздето, както и какаовите зърна
принадлежат на царството на растенията.
Конякът, както и шоколадът са допълнително
усъвършенствани от хората. С тяхната богата
палитра от вкусове и аромати, резултат на
внимателна селекция, те са направени един за
друг. Съчетание предизвикващо върховно
удоволствие. Чувствено като целувка.
Сладко като ласка.

Hennessy & Шоколад - перфектната комбинация.

ЧЕТВЪРТЪК ВЕЧЕР VS. ПЕТЪК ВЕЧЕР

Ходенето по барове понякога е радост, а понякога – тъга. Катя Атанасова ни разказва за тъжните вечери на потребителския устрем – петък и събота, в края на деаника, когато традицията на пролетарския деаник повеява празненството да продължи, като „падат дрехи и задръжки“...



З адавали ли сте си въпроса по какво се различава едно приятно място като One more bar, By the way или „Петното“ в четвъртък и в петък? Ами по нищо, ще ми отговорите вие или ако решите да поостроумничите – по геня. Единият е четвъртък, а другият – петък. И дълбоко ще сгрешите. Тези барове, в които можем да срещнем близки познати, приятели или просто приятни непознати, се различават доста в дни като сряда и петък или четвъртък и събота... И това е, защото колкото и да са приятни, стилни и

уютни някои заведения, хората са тези, които ги правят. Местата са си просто места, но различните хора ги правят различни.

Давам си сметка, че съвсем след малко някой ще ме обвини в снобизъм, в претенциозност или в неадекватно за XXI век пристрастие към градския център. Или към Центъра по принцип за сметка на Периферията пак по принцип. И въпреки че определеното сноб не е съвсем уместно в случая, метафорично ще си призная, заемайки заглавието на пост в един

български сайт, «Да, аз съм гаден, грешен сноб». Ако това, че между понеделник и четвъртък в любимите си софийски барове виждам хора, които са ми приятели, хора, които просто познавам – професионално или от общи купони, непознати, но определено принадлежащи към този кръг и затова приятни, а в петък и събота тези места заприличват на нещо съвсем друго заради появата на странни персонажи, които дори не се повтарят във въпросните дни, и които наистина са абсолютно неадекватни и не намясто там, и ако



Снимката е илюстративна.

www.renault.bg



DRIVE THE CHANGE



Новото Renault Twingo. Тъкмо навреме.

Смесен разход на гориво 5,1 л/100км; емисии на CO₂ при смесен цикъл 119 г/км.

Renault препоръчва

София: АЛИАНС АУТО, 02/975 70 80; АУТО ФРАНС 3000, 02/919 87 77; ЕСПАСАУТО, 02/937 60 200; Пловдив: АУТО ТАШЕВ, 032/62 85 81; ОМНИКАР АУТО, 032/39 22 22; Варна: АУТО ЕКСПРЕС, 052/50 03 69; АЛИАНС АУТО, 052/505 035; Бургас: ОМНИКАР АУТО, 056/ 939 011; Благоевград: ТРАЯНА АУТО, 073/83 23 21; Велико Търново: ЕСПАСАУТО, 062/54 42 00; Враца: ТИТ, 092/64 25 52; Монтана: НАЙД, 096/30 61 98; Пазарджик: ТРАЯНА АУТО, 034/44 37 53; Плевен: КРОНОСТ, 064/83 55 18; Русе: СТИБИС, 082/82 50 66; Стара Загора: ФУЛДА БЪЛГАРИЯ, 042/28 01 10



въобще не искам да ги срещам, присъствието им ме гразни и нарушава личния ми комфорт във вечер за забавление – ами добре, тогава аз съм «гаден сноб».

И веднага щом ги видя, разпознавам хора, които през седмицата си почиват, гледатки «Комиците», «Шоуто на Слави», турски сериали, «Панаир на сметата», «Горещо» и подобни, четат «Блясък», «Уикенд» и пак подобни... И на които някой някога някъде им е казал, че, видите ли, едн-кое си заведение е куул. И присъствието ти там означава, че и ти си «куул». И че трябва да се ходи в Центъра. Затова в петък или събота, любимите дни за «излизане», те нахлуват във въпросните заведения и им разказват играта. Както и на постоянните им посетители.

Илюстрирам с две приличащи си и, умислено свързани с миналото, случки в две от любимите в някакъв етап от живота ми места – Brasserie и Blaze. Едното все още съществува, но не знам кой ходи там, честно, а другото вече го няма. На негово място има нов бар. Съмнявам се, че ще е същото, но може би пък...

Когато се появи Brasserie, съвсем в началото, там готвеше Джун (Йошида – бел. ред.). Тези от вас, които обичат храната, обичат града ни, обядват или вечерят по-скоро навън, а не в домовете си, знаят кой е Джун. Сега той не готви там, готви на друго място и все така страхотно, но тогава... в новооткритото и затова супермодно Brasserie готвеше той. Първия път, в който отидох, беше с Шошо, един от любимите

ми приятели, който пък е приятел с Джун и каза: „Не, не, там ще хапнем, супер е, ще видиш.“ Аз, и това е без грам поза, всеки, който ме познава ще потвърди, веднага замънках, че не, не обичам аз новооткритите места, където всички се мъкнат, само защото сега, нали, тези места са нашумели... Шошо обаче ме изкуши с храната, с Джун, а и беше обед. И беше чуден обед. Няколко дни след това, без изобщо да съобразя, че е петък, при това вечер, заведох двама приятели на вечеря. Изкуших ги по същия начин, както Шошо мен. И така... масите в Brasserie, в тясната част, веднага след входа, са госта близо една до друга. Или поне бяха. Както вече признах, не ходя вече там. Сядаме си ние на една от тях, препоръчвам аз разни готини неща, които вече съм опитвала, масата до нашата е свободна. В един момент пристига голяма група странно облечени хора, които се наставяват точно на нея. Фактът, че бяха определено шумни, леко ме изгразни, но си казах, хайде, моля, стига снобщини, просто масите са близо, а те са много. После въпросната мила компания от незнамкъдеси си поръча бирички, конячета и фъстъчки и все по-гръмогласно и шумно взе да озвучава иначе госта хубавата ни – като храна имам предвид – вечеря. Единият от «пичовете» толкова се развихри, че в един момент масата му стана тясна и свойски положи лакът на моята. До чинията ми. И до чашата ми с вино. И, да, въпреки Джун, храната и приятния дизайн на мястото аз спрях да ходя там.

В Blaze се съпротивлявахме госта по-упорито. Това наистина беше нашият бар. Знаех, че дори и да не се чуя

с някой от приятелите си, просто ще мина и те ще са там. Познавахме барманите, хората, които ходеха там, кимахме си за здрасти, това си беше общност. Доста по-неформална от работната или тази по местоживеене, да кажем.

Първият петък, в който гоидоха... ами беше си шок. Изведнъж барът започна да ухае на нещо друго, обичайните аромати на различни парфюми, цигари, алкохол буквално бяха задушени от госта по-силните на... е, добре, оказва се, че и в XXI век ежедневният душ не е познат на всеки. Викове, но не такива, които просто леко надскачат общия шум. Не – викове, все едно че сме на полето, зад Люлин, Обеля или не знам къде. Приличаха на група, докарана с автобус отнякъде. Да разгледа, да повика и да се напие.

Постепенно спрях да ходя в петък и събота там и така си опазих мястото. Както и спомена (понеже вече Blaze го няма). Но и днес не ходя в любимите си места в тези дни. И се чудя понякога, не че ще го направя, но все пак имам пристъпи на гняв – дали да не напиша манифест със заглавие «Моля, не идвайте тук!» Няма да е яростен. Няма да е радикален. Даже ще е мил. Ще помоля – не идвайте тук. Не е толкова модно. А и няма интересни хора. А и аз не идвам в известния във вашия квартал бар едн-койси.

И това не е снобизъм. Това е просто отношение към местата, които обичам. Към хората, които обичам или просто харесвам. И към самата мен. Благодаря.

ადოლო

Адоло,
Дестилирана Чистота.



"Узо от Пломари на Исидорос Арванитис" прави крачка напред и ни предлага Узо "Адоло", най-пречистената част от дестилата. С думата "Адоло" гърците назовават така нареченото "сърце на дестилата". 100% троен дестилат !

пътеводител

Изба на фокус: Мигалидаре Естейт

Готвач: Александър Кънев от „Преди 10“

Обядът на: Веселина Ташева

*Кулинарен поход: Втори шанс на забравени
от детството храни*





„РЕСТОРАНТ НА ГОДИНАТА“ 12 - ИГРАТА Е ПО-ДОБРА ОТ ВСЯКОГА!

Компромисите са излишни. Любопитството е определящо. Откритието е неочаквано. Традиционният конкурс „Ресторант на годината“ и през 2012 г. ще определи кои са най-добрите места, кои са най-талантливите шеф-готвачи и защо понякога грижата в детайла не е гаранция за успеха, но пък може да бъде предпоставка наравно със смелостта да експериментираш.

Конкурсът „Ресторант на годината“ на списание „Бакхус“ е с над десетгодишна традиция и е меродавният съдия в постоянната надпревара между водещите български сомелиери, готвачи и ресторантьори. Макар и времената да са по-сложни, можем смело да предположим, че и през тази година наградите на „Ресторант на годината“ ще са желан приз за труда и таланта на своите носители.

Чрез конкурса „Бакхус“ насърчава развитието на високи професионални стандарти в българските ресторанти и допринася за създаване на критерии за оценка на качествени храни, напитки и обслужване сред клиентите, като прави и по-лесен избора им на заведения за хранене.

В конкурса участват всички заведения, които са привлекли вниманието на списание „Бакхус“, били са прегледани като нови ресторанти или са попаднали в тематичните селекции на списанието.

Специален екип на списание „Бакхус“ наблюдава и оценява ресторантите. Като конкурс на редакцията на списание „Бакхус“ „Ресторант на годината“ отразява личните мнения на свързаните с изданието гурме критици и наблюдатели. Оценяващите ресторантите ще се стараят да постигнат обективност, като работят за уеднаквяване на критериите си и преглеждат и съпоставят едни и същи страни на различните заведения. Основен критерий е качеството на предлаганата храна - доколко са пресни продуктите, доколко храната в чиниите отговаря на категорията на заведението и в крайна сметка доколко е вкусно. За всички оценявани заведения се следят бързината, ефективността, дискретността и прецизността на обслужването. Винените листи се преглеждат за добра организираност, добра селекция спрямо предлаганата храна. Предимство е, когато повече добри вина се предлагат на чаша или в малки разфасовки - изобщо изходната точка на оценяване е доколко тя, а и работата на сомелиера е организирана така, че дава на клиента добър съвет и достъп до качествени, разнообразни и подходящи вина.

Там, където е приложимо, се оценява стилът на готвене - ако кухнята е авторска, доколко е талантлива. Ако е традиционна, по какъв начин и доколко спазва автентичните вкусове. Имат значение и поредица

съпътстващи елементи от цялостното впечатление, което прави едно заведение: интериор (удобен ли е, отговаря ли на претенциите, оригинален ли е и добавя ли или отнема от преживяването), хигиена (тук критерият е универсален независимо от категорията заведение), прибори (доколко са адекватни на категорията на заведението) и дори озвучаване, достъпност.

Към всичко това се добавя и факторът X - удоволствието от преживяването да попаднеш в заведението и да се нахраниш в него, което в крайна сметка е основната цел на добрия ресторант.

В следващите месеци предстои на сайта www.bacchus.bg да бъдат обявени класираните до участие и номинации ресторанти. Паралелно с процедурата на експертите ще се проведе и гласуване на читателите, което да определи победителя в категория „Ресторант на читателите“. Победителите в „Ресторант на годината“ ще бъдат обявени на официалната церемония в края на ноември 2012, като специален репортаж от церемонията и впечатленията на участвалите ще откриете на страниците на списание „Бакхус“.

Успех!

Генерален спонсор:



Спонсори:

CHIVAS

Hennessy

Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

С БУЙНА КРЪВ



текст Ани Кожуванова

Stallion Classic 2010 може би няма да ви развърлува дълбоко от първата глътка, но с минутите, в които попива топлината на стаята и разговора на компанията, то започва малко по малко да впечатлява с плътното си балансирано тяло и елегантността, която прозира зад умерено агресивните танини. Час по-късно богатият плодов и леко пикантен букет започва да разкрива една по една съставните си части – тъмни горски плодове, зрели черешки, сушени сини сливи, черен пипер, може би малко ванилия, всичко запечатано под тънък опушен слой бариков дъб.

Истинската сила на това вино обаче проличава, когато храната вече е сервирана. Stallion Classic е идеалната балансираща и освежаваща добавка към месо с по-напрягив вкус като дивеч или агнешко, пикантни и подправени сушени меса и колбаси, както и тежки, зрели сирена.

Това вино и неговият събрат от по-високия сегмент, Stallion, са създадени от млади, едва дъзгодишни лозя до язовир „Жребчево“, в склоновете на Средна гора, откъдето идва и името им. Stallion Classic е резултат от сполучлива алхимия между четири класически сорта – мерло, сира, каберне

совиньон и каберне фран. За подобно сложно купажиране се изискват опит и майсторство, каквото Александър Канев със сигурност притежава. Дъзгодишният изпълнителен директор на изба „Беса вали“ от 2010 г. е главен енолог и управител на „Анжелус естейт“, собственост на братята предприемачи Иван и Лука Ангелови. Убедена съм, че за „Анжелус естейт“ тепърва ще се говори – амбициозен проект, чиято собствена изба край село Кортен все още не е довършена, но „жребците“ вече намериха място във винените листи на по-добрите ресторанти и трупат верни почитатели.



Най-техничният играч

Открий специалната шампионска селекция на ford.bg



FORD **FOCUS** CHAMPIONS EDITION 1.6i, 100 к.с.

- ABS + EBD + BA + ESP
- Предни и странични въздушни възглавници
- Фарове за мъгла
- Ел. регулируеми и отопляеми странични огледала
- Предни ел. стъкла
- Климатична инсталация
- Централно заключване с дистанционно и сгъваем ключ
- Радио/CD с 6 тонколони
- MP3 вход и управление от волана
- Трип компютър
- Кожен волан

22 990 лв. с ДДС

Спестявате 2700 лв. с ДДС



Изображението е с илюстративна цел. CO₂ емисии: 157 г/км. Среден разход на гориво: 6.6 л/100 км.

FORD – ОФИЦИАЛЕН СПОНСОР НА UEFA CHAMPIONS LEAGUE В СЪТРУДНИЧЕСТВО С:

МОТО-РФОНЕ

София „Люлин“ – 984 22 50; София „Млагодост“ – 817 88 88; Пловдив – 606 606; Варна – 680 200; Бургас – 880 460; Русе – 845 235; Стара Загора – 623 938; Габрово – 808 423; Монтана – 300 131; Добрич – 602 647; Велико Търново – 616 000; Благоевград – 884 025; Хасково – 601 170; Шумен – 861 352; Плевен – 885 222; Пазарджик – 441 248.



Go Further

| ford.bg |



Concours Mondial de Bruxelles се обръща към Източна Европа

През 2012 Concours Mondial de Bruxelles (СМВ) ще се проведе в Гимараеш, Португалия. Организаторите му очакват да съберат над 7500 вина от цял свят. За да се поощри интересът в Източна Европа, този път в журито са поканени значително повече дегустатори от този регион.

През 2011 г. вината от Източна Европа съставиха едва 5% от пробите, подадени за дегустация. „Това не съответства на възможностите на този регион и за нас е предизвика-

телство да увеличим неговото участие“, заяви Томас Брандъл, посланик на СМВ.

Concours Mondial de Bruxelles е основан през 1994 г. от Луи Хабо и от 2006 г. е установена практика дегустационният панел да се събира на различни места в Европа. През 2010 конкурсът се състоя в Палермо, на остров Сицилия, а през 2011 - в Люксембург. Журито се състои от 270 души от 40 различни страни и около две трети от тях са винени журналисти.



Идея за лятото: Сайджер с вкус на круша

След старта си през 2011 г. сайджерът Somersby вече ще се предлага и с вкус на круша редом до класическата ябълка. Somersby Pear е направена от ферментирал крушов сок, без изкуствени подсладители и оцветители, твърди етикетът.

Сайджерът е много популярна напитка в скандинавските страни и Великобритания и е освежаваща алтерна-

тива на бирата, особено за дамите. Somersby Pear е с 4.5% алкохол. Има 59 ккал на 100 мл и се предлага в стилна стъклена бутилка от 0.33 мл. Вносителите от „Карлсберг България“ са установили лобопитен тренд – Somersby се продава еднакво добре в търговската мрежа, както и по баровете. Консумира се поравно от мъже и жени.

Всеки месец дегустации на летище София

Летище София и Националната лозаро-винарска камара стартират инициатива за ежемесечни дегустации на престижни български вина през цялата 2012 г.

Събитието е началото на съвместен проект за обособяване на BG Wine зона в бизнес салона на летището. В нея ще се прави целогодишна промоция и продажба на качествени български вина, както и разпространение на рекламни материали, свързани с виното. Първи партньор на дегустацията беше „Домейн Бойар“.



„Катаржина естейт“ със злато от China Wine & Spirit Awards 2012

По време на престижните награди China Wine & Spirit Awards 2012 българската винарска изба „Катаржина естейт“ спечели златен медал за своето Question Mark Cabernet & Merlot 2010. Със сребро беше оценено Encore Syrah 2010.

По време на конкурса бяха дегустирани над 500 вина от 25 страни. За журито в състав от 90 винени експерти основни критерии бяха дизайнско оформление на етикета и вкусови характеристики.

Винените награди в China Wine & Spirit Awards (CWA) са единствените награди в света, създадени изцяло според критериите на китайския консуматор. Като млад пазар с ненаситна жажда за хубави вина Китай се нуждае от продукти с високо качество. За китайските потребители виното е символ на статус в бутилка. Според CNN, CWA е най-престижният винен конкурс в Китай, генерирал огромен интерес не само на местно, но и на международно ниво.

РЯЗАНЕ НА СИРЕНЕ: КЪТЪЦНИ/СРЕЖИ

Приятелството си е приятелство, но сиренето трябва да бъде нарязано, затова предлагаме няколко лесни правила за оптимален вкус и доволна компания

текст Росица Илиева

Преди да преминем към същинската част с рязането, изваждаме сиренето от хладилника. Приемаме, че то е било там, добре опаковано в хартия или кухненско фолио, на почтително разстояние от останалите храни. Дистанцията се налага поради две причини - от една страна, млечният деликатес има свойството да облагородява с аромата си всичко наоколо, от друга - той твърде бързо абсорбира останалите миризми, а с това рискуваме да загубим оригиналните му вкусови качества. Последното е вярно и за контакта му с други сирена.

Препоръчителната температура за съхранение е между 8° и 13° С, но - внимание - градусите важат само за съхранението. Подобно на виното, сиренето разкрива истинския си характер след подходящо темперирание, затова стратегическият ни ход към успешна консумация е да му дадем възможност да се отпусне на стайна температура за около час и половина. Ключово е да бъдем прецизни и да не го оставяме твърде дълго на въздух, за да не изсъхне.

Острие и чиния

Докато сиренето гиша, приготвяме инструментите - гървено плато или голяма порцеланова чиния, върху които да сервираме, и по-важното - ножове, с които ще режем. Техният брой е равен на наличните видове сирена, като за всяко се използва от-

делен нож, отново за да не се смесват ароматите.

Може би най-популярните за целта са ножовете с развоен като вилца връх. Те са подходящи за меки сирена, тъй като позволяват лесно да отделяме отрязаните парчета едно от друго. Още по-добър вариант е острието да има дупки, които правят досега минимален и не позволяват залепване. Същата е и функцията на релефните остриета, както и на ножовете с дълго и тънко острие.

Като струна

За да не се нарушава целостта на меките сирена, нито на благородната плесен, можем да си послужим и със специални инструменти за рязане с корда. Те намират приложение и отвъд сиренето за всяка крехка храна от типа на сварени яйца или блатове на торти. Твърдите сирена се обработват най-адекватно с масивни ножове, които издържат напрежението. Най-мощна опора дават онези с две дръжки от двете им страни. Ножът за пармезан попада в съвсем отделна категория - той е с късо острие и донякъде прилича на нож за стриги.

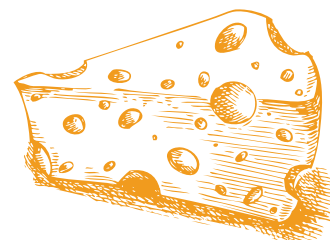
Да се консутира преди...

Нататък помним, че сиренето е най-вкусно веднага щом се нареже. Това означава да приготвим известно количество за гостите, но и да

предвидим възможност с течение на времето те самите да си отрежат свежа ханка.

Златното правило при рязането е, че всяко парче трябва да съдържа еднакво количество от ръба и от сърцевината на сиренето. Колкото по-близо сме до кората, толкова по-силен е вкусът, тъй като процесите на зреене там са най-интензивни. При рязането се ръководим от формата на самото сирене. Кръглите се разрязват като торта, за да бъдат разпределени ароматите от центъра и периферията равномерно. Цилиндричните форми разрязваме на шайби. Квадратните - първо по диагонал и след това на все по-малки триъгълници. Сирената с плесен оформяме на малки парчета, така че да имат мухъл от всяка страна, от която бъдат погледнати.

Етикетът препоръчва сирената да се подредят в кръг по часовниковата стрелка, като се започне с най-деликатното на шест часа и продължим до най-силния вкус. Това е и правилната посока на гестуация.



ПЪСТЪРВА НА ТИГАН

с лек сос от бяло вино и бадеми



Текст и фотография: Кристина Николова

Тази пъстърва е подходяща за приготвяне по всяко време на годината, но е особено вкусна в онези дни в края на зимата, когато студът и снегът все още отказват да си тръгнат, но сетивата ви копнеят за топлина навън и цъфнали дървета, а тялото ви – за лекота след зимния хранителен режим. Хрупкавите бадеми в соса ще ви изненадат приятно с текстурата си, а ароматът им добавя цяло ново измерение към вкуса на рибата. Колкото до бялото вино, на което е базиран простият сос към тази риба, то е още един начин да отпратите зимата съвсем категорично

Продукти (за двата)

Две филетирани пъстърви – 4 парчета, около 680 грама
 Чаша сухо бяло вино
 Няколко стръка мащерка
 Бучка масло, около 30 грама
 Шепя филирани бадеми
 Скилиджка чесън, разполовена
 Сол
 Черен пипер

Начин на приготвяне:

Измийте и подсушете парчетата риба с готварска хартия. Поръсете всяко филе със сол и прясно смлян черен пипер. Загрейте една супена лъжица зехтин или комбинация от равни части зехтин и масло в тиган и поставете рибата в него. Запечатайте на умерен огън за около три минути от всяка страна. Извадете рибата и я поставете в леко загорята фурна, да остане топла, докато приготвите соса.

В сух, добре загорял, тиган изсипете бадемите и ги препечете за минута-две, обръщайки ги с въртеливо движение на ръката, за да не загорят. Важно е да се внимава, защото сухото пържене на ядки е рисковано начинание – ако се оставят за момент повече от необходимото, изгарят и трябва да започнете отначало. Когато бадемите добият приятен леко златист цвят, е време да добавите виното. Ако течността съска умерено, без да пръска, тиганът ви е загорял точно колкото трябва. Добавете разполовената скилиджка чесън и няколкото стръка мащерка и редуцирайте течността наполовина – това ще отнеме около пет мину-

ти. Сега е време да извадите чесъна и мащерката – за тези пет минути те са добавили достатъчно фин аромат към соса, без да го превземат. Добавете бучката масло и оставете соса на нисък огън още пет минути. Маслото балансира киселините нотки на виното и съгъстява соса. Посолете на вкус, разбъркайте, поставете пъстървата в чинии и залейте със соса.

Това ястие може да бъде сервирано с много видове гарнитура – няма кой знае какви правила. През лятото зеленчуци, опечени на грил, са много добра идея, но в края на зимата печени картофи са чудесен избор. Аз ги обичам хрупкаво препечени с ароматно масло с билки (босилек, мащерка, див лук, розмарин) и с пухкава среда. Ето как:

ПЕЧЕНИ КАРТОФИ С АРОМАТНО МАСЛО С БИЛКИ

Продукти

Половин килограм картофи
 125 г краве масло
 Няколко стръка див лук или груги билки по ваш избор
 Сол
 Лют червен пипер

Начин на приготвяне:

Измийте и сварете картофите цели в подсолена вода за около 20 минути.

Оставете маслото да се размекне на стайна температура. Междувременно нарежете билките много ситно,

посолете и добавете лютия пипер. Можете да използвате каквито билки са ви погръка; аз използвах единствено див лук. Ако се приготви с малко чесън и мента, това масло би било много добра гарнитура за печено агнешко. Когато маслото е достатъчно меко, разбъркайте с билките и подправките, докато се получи хомогенна смес. Това масло може да се използва за печене на каквото ви хрумне, но резен хубав хляб му е напълно достатъчен за компания. Ако по някаква случайност не изядете приготвеното ароматно масло наведнъж, изсипете го в готварско фолио и увийте като бонбон в двата края. Обещавам, че ще се зарадвате винаги, когато го видите да лежи на рафта в хладилника.

Оцедете картофите добре и ги върнете в горещата тенджерка на огъня, за да се изпари излишната вода. Колкото по-сухи са картофите, преди да ги запечете, толкова по-хрупкави ще станат. Докато са все още топли, ги нарежете на колелца. Картофите ще бъдат горещи, когато ги разрежете, затова ви съветвам да си помагате с ръкавица за горещо хващане или кърпа, докато ги придържате. Поставете няколко чаени лъжички масло на дъното на малка тавичка или чугунен тиган, нарежете ред картофи, посолете и продължете да редувате продуктите, като завършите с парченца ароматизирано масло. Печете на силна фурна (220 градуса) около половин час, докато картофите придобият златист вид.

Гарнирайте рибата с тях, сипете си чаша изстудено бяло вино и помахайте на зимата за довиждане.



Profumo

София, ул. „Хан Аспарух“ 31
 тел.: 088 810 69 60, 088 861 08 31
 11:30 – 23:30ч

Качество на храната: добре приготвени меса, прясна паста, салатите можеха да са по-добри

Меню: кратко и стегнато, без експерименти

Винена листа: оскъдна, сервитьорите не си знаят вината

Обслужване: любезно и отзивчиво

Интериор: семпъл, но уютен

Цени: средни

Деца: по-добре не

Дали заради някогашната културна близост между италианската компартия и БКП (оттам и непрестанните концерти на другаря Томо Кутуньо), дали заради сравнимия слънчев и сърдечен манталитет, дали заради естественото ни желание да живеем живота си щастливо – в България италианското влияние е много силно. Вземете например гастрономията и всеки, който е пътувал поне два пъти до произволен западноевропейски град, ще се съгласи, че София е столицата на пицариите! Затова и появата на нов италиански ресторант в първия миг вероятно

провокира подозрителност. А мента като Profumo бележат всъщност ясна тенденция за еволюция на италианското в българското ежедневие.

В Profumo пици няма. За сметка на това ще откриете стегнато и поредено меню със салати, антипасти, паста, ястия от пилешко, свинско, телешко и агнешко (макар и котлетите ни да напомняха шилешки, врогената ни страст към този вид месо ни накара да преглътнем с още глътка вино), както и домашни десерти, предлагани според дневното меню. Винената листа е доста оскъдна, но все пак включва приятни вина, без някакви специални акценти.

Profumo се намира в близост до новостроящото се метро на бул. „Витоша“, на ул. „Хан Аспарух“. Разположеният наблизко строеж е и причината всъщност да не успеете да забележите мястото, в което някога се помещаваше леко смотано квартално кафене. Сегашният интериор на ресторанта също не блести с творческа гениалност, но със сигурност можем да кажем, че ще се почувствате уютно. Разбира се, бихме били щастливи, ако освен непрестанно въртящия се диск с песни на Ерос Рамацоти можехме да чуем и друга музика, но предполагаме, че това ще се промени с предстоящия сезон.

Profumo съществува вече от няколко месеца и придобива все по-голяма популярност. От няколкото наши посещения забелязахме, че това води до класически драми – сервитьорът снове запотен и изненадан между масите, а кухнята постоянно обявява фалит, когато ресторантът е пълен догоре. Кое е тъжно, тъй като мястото е приятно не само в камерна компания с някой близък за вас човек, но и за да хапнете на шумна и оживена трапеза. Храната го заслужава – готвачът залага на прости, но ефектни комбинации. Например брускетите тук представляват порция препечен хляб, чери домати и паста от печени тиквички с мащерка. Салатите са основно зелени в комбинация с много ядки. Пастата е в добри количества и умело приготвена – макар и в случая, когато бяхме с повече приятели, приготвянето ѝ да отне близо час.

Profumo изглежда с любопитен потенциал и може да се превърне в нова спирка за любителите на Италия, стига да се пребори с детските си блести. Като такава бихме определили тотално еkleктичната стратегия за позициониране – обедно меню, но изискано за вечеря, същевременно оферти с ваучери от сайтове за колективно пазаруване. Така или иначе обаче кухнята е вкусна, което е важното.



Pastaria La Mia Famiglia

Търговски комплекс „Софарма Тауърс“
тел.: 089 550 06 05
10:00 - 22:00

Качество на храната: универсално за ресторант от този тип

Меню: твърде богато, на моменти потискащо разнообразие

Винена листа: тук богатството е факт отново и е огромен плюс

Обслужване: на ръба на прекалената учтивост, но всъщност много добро

Интериор: еkleктичен софийски офис барок

Цени: средни и примамливи, особено за обедните пакети

Деца: в „София Тауърс“ за децата още няма забавления

Ресторант в търговски център е бизнес модел, който в България навлиза с инвазията на моловете и същевременно предизвиква събърчване на нос

у хората с по-високи претенции. А всъщност добрата храна в мола е страхотен плюс – за обяд, за импровизирана среща, за нещо безгрижно. Отскоро София си има и ресторант в мол, в който можете да приседнете след посещението си в Музея на социалистическото изкуство.

В района около КАТ в последните години се появило множество сгради. Урбанизацията на средата обаче не поддържа темпото на грубия строеж. Едва сега започват да се появяват първи белези на комфорт и удобства в тази част на града. Ресторант La Pastaria е част от варненската верига със същото име, която има груз свой ресторант в квартал „Лозенец“ в София. Претенцията на новото място е определена от работното време на мола. Новата La Pastaria иска да е удачният вариант за обяд и кафе на всички служители в офиси в района. Тази стратегия се забелязва и в менюто, което съдържа огромен брой предложения и промоционални пакети именно за тази част от ежедневието ви хранене.

Ресторантът разполага с много пространство, като ви препоръчваме салона за пушачи. Той е близо до кухнята, която е отворена, освен това зоната за непушачи навява усещането за прерадена зимна градина, добавена към първоначалния план за малко кокетно бистро. Обслужването в La Pastaria е бързо и ефективно, но в известна степен напращиво. Сервитьорите са преминали обучение, което е било отлично запознато с главните негативи на българското обслужване – мудност, некомпетентност, липса на възпитание и обноски и не на последно място арогантност. Камо следствие сервитьорите в La Pastaria са любезни и експедитивни. Но все пак в някои от тях проличава духът на класическото българско семейство, който предполага, че след втората учтива реплика вече сме си приятелчета и можем леко да фамилярничим. И не само това – след като поръчате, сервитьорът е постоянно наблизо, но някак твърде близо; той иска да знае дали ви е вкусно след всяка ханка, след всяка глътка, след всяка усмивка. Ако се абстрахирате от тази напращива любезност, мо-



жете все пак да се съгласите, че този сценарий е по-добрият от кисел и обиден на живота келнер.

Както отбелязахме, менюто в La Pastaria е огромно. То съдържа всичко, на много страници и не би следвало да ви остави в чудене. Но тук вероятно вече се досещате, че има проблем – при такова разнообразие от

ястия имаме известни съмнения дали всички продукти са пресни, дали не се работи със заготовки и дали моделът McDonalds, така ефективен в световен мащаб не само за бургери и картопки, не е бил водач за собствениците на ресторанта. При всички случаи храната ни беше вкусна, макар и не сваляща от стола, и единствено виното (дневно предложение на

чаши) разочарова, тъй като в нашия четвъртък усетихме гръха на понеделник, когато бутилката е била отворена за пръв път. Истински омилостивени бяхме от десерта – чийзкейк с тиква, който разтрепери крайниците и небцето на автора до степен, в която той не беше сигурен дали е само щастлив или щастлив и отмалял от щастие.



Шкембе & Качамак

София, ул. „Кърниградска“ 2А
понеделник-петък 10:00 – 22:00,
събота 10:00 – 19:00

Качество на храната: великолепно, по традицията на прабългарския маз-ноч

Меню: пределно ясно

Винена листа: има биричка, ако сте жадни

Обслужване: усмихнато и ненапращ-чиво

Интериор: айде сега

Цени: за всеки джоб

Деца: от малки ли ще ги приучваме?

Шкембето погрешно се счита за нещо, с което сме уникални на този свят, и това ще ви потвърди всеки, който е бил в рейнска Германия или Северна Франция. И все пак, като нашата чорба втора няма, защото първата е в близка Турция. С това пояснение за смисъла на шкембето искаме само да поясним, че вкусовата оргия на тази питателна супа е често всичко, което има значение в студен зимно-пролетен ден или в безгрижна лятна неделя.

За разкош в откритото наскоро заведение „Шкембе и качамак“ има и... качамак. Мястото на улица „Кърниградска“ преди време се опитваше да бъде кафене с кроасани, но сега е удачно място за едно бързо шкембене на крак, преди геният ви да започне в действителност. Менюто е пре-

гледно, както си му е редът, защото когато идвате с нуждата от такава храна, вероятно идвате и с нуждата да не ви карат да мислите. Просто искате да седнете, да ви сложат два черпака в купичка и да ви оставят да съживявате организма си под оцетено-чесновата пара на овкусителната екстра. За удобство храната се сервира в кютии, за да можете да я отнесете и в дома си, където да се уедините над своя гузен спомен за снощен гръх. Шкембето и качамакът тук са по рецепта на поетите Елин Рахнев и Ясен Атанасов – те са автори и на концепцията на заведението. Разбира се, за онези, които внимават с холестерола, са предвидени и сезонни супи. А качамакът... качамакът е такъв, какъвто си го спомняме от пътешествията си в Родопите – пълтен, мазен, вкусен.

Новият LAND CRUISER V8

Благородник на пътя, звяр извън него.



За повечето хора, той е просто един чаровен аристократ. Но онези, които го познават добре, знаят, че зад елегантната му външност се крият неподозирана мощ и железен характер. Благодарение на тях новият Land Cruiser V8 не се страхува от нищо. С него можете да отидете където и когато си поискате, без да се съобразявате с метеорологичните и пътните условия. Защото с него приключението започва там, където пътят свършва.

Представяме ви новият Toyota Land Cruiser V8 - благородник на пътя, звяр извън него.

- Усъвършенстван 4.5-литров V8 турбодизелов двигател, Евро 5
- Първата в света система Off Road Turn Assist
- Петстепенна офроуд система Crawl Control
- Офроуд система Multi-Terrain Select за избор на терен
- HID биксенонови фарове с автоматично регулиране и почистване
- LED светодиодни дневни светлини
- Климатизирани предни седалки с отопление и охлаждане
- Отопляем волан и 4 броя цветни камери за 360° обзор
- Мултимедийна и навигационна система Toyota Touch Pro с гласов асистент и връзка с Google Local Search

Сега Land Cruiser V8 и всички 4x4 модели на Toyota при впечатляващи условия

Моля, проверете специалните условия на продажба с Optimal Leasing в най-близкото представителство на Toyota:

Благоевград, МОНЦА, тел. 073/885 700; Бургас, СПЕКТА АВТО, тел. 056/ 848 888; Варна, КАРКОМ, тел. 052/575 700; В. Търново, ВЕНЦИ, тел. 062/611 400; Габрово, ВЕНЦИ, тел. 066/810 810; Добрич, МОТОТОМ, тел. 058/600 777; Пазарджик, ТИКСИМ, тел. 034/403 320; Плевен, ВИА ИНТЕРКАР, тел. 064/870 880; Пловдив, ТИКСИМ, тел. 032/900 555; Русе, НИКОМ, тел. 082/818 111; Сливен, КАЛЕ АВТО, тел. 044/666 665; София, ТМ АВТО, тел. 02/960 4110; Стара Загора, ГЛОБАЛКАР, тел. 042//919 414; Хасково, КРАССИ, тел. 038/ 609 081; Шумен, ВЕНЦИ, тел. 054/874 340

Комбиниран разход на гориво – 9.5/100 км, Комбиниран емисию на въглероден двуокис (CO₂) – 250 г/км.

www.toyota.bg

TOYOTA
OptimalLeasing



ОТ ДРУГАТА СТРАНА НА ГОТВАРСКАТА ПРЕСТИЖКА

*Главният готвач Александър Кънев
за гурме ресторантите,
крайпътните кръчми
и къде всъщност е вкусната храна*

текст Рагмила Христова, фотография Цветелина Белутова

Александър Кънев е работил в най-добрите ресторанти в България и извън нея. Бил е готвач на таен частен клуб, посещаван от стотина много тайни клиенти, където е приготвял „истинско гурме от свинско, отгледано в задния двор, и зеленчуци, набрани от градината“. Не би стъпил в лъскав ресторант, ако иска да опита вкусна храна. Но би я потърсил в някоя малка семейна кръчма, в която се готви с продукти, произведени в домашни условия. Работи в един от най-приятните и нови ресторанти в София, като гордо повтаря гумите на

един клиент, че е успял да създаде една хубава лъскава кръчма. В главата му обаче вече се върти идеята за следващия проект – да създаде ама съвсем истинска кръчма (и, да, явно си пада по тази гума) – където да предлага шкембе чорба и качамак, но такива, заради които да забравим всичките си прегразсъзъци.

Това е Александър според биографичната му справка.

Иначе е висок и слаб – не бихте предположили, че има афинитет към храната. Облича се в черно и има



Александър, накратко:

Вкусът: леко пикантен

Подправката: като вкуса

Ароматът: удващ от барбекюто

Рецептата: следващата

Предизвикателството: заигравката с нещата

Непостижните върхове: ...са непочувстваните

сребърни обици, пръстени и гривни. Прилича на човек, който работи с китара или барабани. Но всъщност пише изкуство с кухненски ножове.

Срещнахме се с Александър, защото искаме да разберем повече за това кой стои зад едно от най-вкусните менюта в София – това на ресторант „Преди 10“. И научихме, че сме се срещали и преди това. Александър е бил главен готвач на някои от най-

добрите ресторанти като „Отвъд алята зад шкафа“ и „Вишните“. За първия казва, че е сред най-добрите училища, в които е можел да попадне там някъде през далечната 1997 г. Това е мястото, дало насока и път в кариерата му с новаторския си дух и идец, за които намира приложение и до ден днешен. „Вишните“ пък е мястото, което създава афинитета му към различната и домашната кухня – почерк, който е запазил и прилага и до днес.

Тайната на професионалиста

Поинтересувахме се как се става добър готвач и как храната става толкова невъобразимо вкусна, че ни се уска „Преди 10“ да се превърне в наш втори дом. „Може би практиката е най-добрият учител. Най-важното е да ти удва отвътре и, придобивайки техника, с времето да създаваш

свои собствени стил. Да имаш индивидуален подход е много важно в тази професия. Въпросът е да бъдеш различен.“

Какво обича да готви един готвач?

Щом става дума за Александър, него го влече добре и разточително приготвената кухня. За пример му служат не френската, нито италианската, нито азиатската кухня. „В повечето случаи и като автор, и като клиент регионалното не ме интересува. Въпросът е да бъде съответно добре. „Отвъд алята...“ за мене винаги ще си остане специалното място в това отношение, както и собственикът ѝ Станислав Раковски. Той ми е дал много в този аспект.“ Най-привлекателният начин на приготвяне и предлагане на храна за Александър е съвсем близо до нас – в Турция. Там той често отскача, за да опитва

нови вкусове и начини за обработка на продуктите. „Турците за мен са най-добри в обслужването на клиентите, както и в предлагането и приготвянето на храна.“

Портрет на готвача като млад

Александър готви професионално от 25 години. Казва, че му се губят най-първите стъпки. Но все пак „някъде около втори клас се метнах да правя омлет. И понеже яйцата останаха някак сурови отгоре, го набутах заедно с тигана във фурната. Беше се получил много добре, изключая изгорялата бакелимова гръжка на тигана“.

„Опитвайте!“

Това е съветът, който Александър може да даде на кулинарните ентузиаста. Щом става въпрос за младите му колеги, би искал да им каже да не мързелят. Или да бъдат много мързеливи, защото това избива в изобретателност, която е добро начало. Няма смисъл да се опитвате да го разпитвате за лобими съставки – той няма. „Всичко зависи от това какво искаш да приготвиш и какво ти е нужно за целта. Готвенето е изкуство, съставките са само средство.“

Следващият проект

Александър не обича отпъканите пътеки и преградъщите. Търси вкусната храна навсякъде. Последния път, когато е бил истински впечатлен, е било в една обикновена кръчма извън София, където е ял най-вкусната кавърма. Но не отрича, че вече има много и добри истински ресторанти в България. Но той самият не мечтае за свой. Това обаче не означава, че няма идеи. Следващият проект, който планира, е да създаде своя кръчма – ама истинска и много добра. Такава, която предлага качамак, шкембе и дреболійки, но приготвени от истински продукти и толкова вкусни, че да накара хората да се връщат там като в изискан ресторант.

Ако няташ „ако“

Александър не знае какъв би бил, ако не беше готвач. „Не съм се замислял. Аз живея тук и сега и нямам такова „ако“ подръка...“ Но има много други занимания – има и бизнес с търговия на хранителни продукти, консултантска дейност. Има идея да създаде селски туризъм в Еленския балкан. Там, където се прави еленското филе, за да могат туристите да научат повече за многовековната технология на създаване на филето – от отглеждането на говедата до сушенето на месото, така че да се получи този уникален продукт, който е спечелил много световни награди и е не по-малко ценен от прословутото италианско прошуто.



BLACK SEA GOLD POMORIE



**Носител на златен медал от
Винария 2011**

ЗЛАТНАТА СРЕДА НА ВИНОТО И ХОРАТА



Може би Гай Ричи ще се разведрава с това вино по време на снимките на следващия си филм

Казват, че малките радости в живота дефинират голяма част от битието. Една от тях е чашата хубаво вино. „Мидалидаре естейт“ сравнително отскоро, но сериозно, са се заели с приятната задача да осигурят тази малка радост за възможно най-широк кръг от хора

текст Васил Велев, фотография Цветелина Белутова

Това е една история прозаична и вълшебна в същото време. Прозаична като всеки бизнес и вълшебна като постигане на една мечта. Руският бизнесмен Евгений Юсупов обича хубавото вино и красивата природа. България съчетава

и двете. И така се ражда проектът за избата „Мидалидаре“. Една година господин Юсупов търси къде точно да реализира личния си проект. В крайна сметка избира село Моголово. Разположено в Тракийската низина, северозточно от Чирпан и в поли-

те на Средна гора, то е на място, където красивата природа и климатът са много подходящи за отглеждане на лозя. Следва покупка на 25 хектара лозя и парцел със стари стопански сгради, засаждане на новите сортове, реновиране и модернизирване на сгра-

дите и събиране на, извинете за клишетото, на млад и динамичен екип. Така се ражда „Мидалидаре естейт“. Три години по-късно, през 2009, на пазара се появява и първата реколта.

Екипът

За да се случи „Мидалидаре“, основна роля играе събраният екип. Малък екип, работещ заедно и с ентузиазъм. В момента наброяват 20 души. Там са управителят Стела Костова, бранд мениджърът с магнетична усмивка Ивайла Данова, усмихнатата Вера Янкова, съчетаваща дейностите на PR и експортен мениджър. Основни фигури са енолозите Александър Алексиев и Николай Катеров. И двамата са със сериозен опит – местен и международен. Работили са в Нова Зеландия, Австралия и Аржентина. Като се включат и няколкото търговски представители, се получава един компактен, гъвкав екип, реагиращ на момента на предизвикателствата, пред които се изправя компанията.

Моделът на работа

„Мидалидаре“ идва от латински (*midalidare*) и означава „златната среда“. Това описва цялостната работа на избата – от идеалното за винопроизводство местоположение на Моголово в средата на България до пазарното позициониране на брандовете. Регионът е подходящ за отглеждане на бели и червени сортове винени лозя. Както всички винопроизводители в България, и от екипа на „Мидалидаре“ са наясно с най-големия проблем – недостига на суровина с постоянно качество. Те поемат пресметнат риск и засаждат собствени лозя. „Така поемаме риска да носим отговорност за цялата реколта, без да имаме възможността да избираме само най-доброто грозде, какъвто би бил случаят, ако купувахме суровината си от външни производители. От друга страна, местоположението на лозята ни е такова, че в четири от пет години имаме добри и висококачествени реколти“, обяснява Ивайла Данова.

От гроздето към момента произвеждат девет бели, девет червени вина и едно розе. Брандовете са така

позиционирани, че всеки клиент да намери подходящото вино за себе си – от масовия клиент, който не е много наясно с термина тероар или какво е значението на танините, но пък може да каже „да, това е хубаво вино“, до ценителите, които могат да различат добре структурираното тяло, комплексния вкусов аромат и отличния послевкус.

Много важно за всяка компания е да си има визия и облик. Нещо, което, от една страна, я дефинира, а от друга, я отличава от конкурентите. „Целта ни е да осигурим едно постоянно на качеството на нашите вина. Искаме да сме сигурни, че когато клиентите ни си купуват отново от нас, няма да бъдат разочаровани.“ Желанието за високо качество

на продуктите обаче е цел на всяка една компания, независимо от типа бизнес. Какво отличава „Мидалидаре“ от другите?

„Интересен въпрос, замисля се за момент Вера Янкова. Едно от нещата, които ни отличават, е, че нямаме местни сортове грозде. Засадили сме различни, основно френски, сортове, като например мускадел, пино гри, гренаж блан, малбек, сира. Нашите вина имат по-скоро европейски, а не местен вкус. Освен това дори и по време на кризата продажбите ни растат“, добавя през смях тя.

Нещо ново в Китай

Малко вероятно е да има и друга българска изба, която да изнася в Китай.



Ивайла Данова, бранд мениджър на „Мидалидаре естейт“

Къде да ги намерим

„Мидалигаре“ имат няколко добре развити канала за дистрибуция. „Работим с голяма част от ресторантите, които имат добре структурирани винени листи“, казва Ивайла Данова. Освен това, напълно в реда на нещата, вината на избата могат да се намерят и в специализираните магазини като „Каса Вино“ и „Винело“. „С тях работим добре, правилни сме дегустации в „Каса Вино“ и се надяваме партньорството ни да продължи, допълва тя. Работим и с „Дар от боговете“, „Хляб и Вино“ и „Хот хаус“, така че, както виждате, лесно е да бъдат намерени.“ От „Мидалигаре“ не пренебрегват и възможностите, които им дават големите вериги от супермаркети. Не на последно място вината на избата могат да се закупят и онлайн.

Всъщност вероятно има, но надали продукцията им се реализира в бижутерийни магазини. На пръв поглед звучи доста странно, докато човек не осъзнае, че предпоставките за приятно изкарана вечер с лубимата се увеличават значително, ако към бижутото подарък има и бутилка хубаво вино за създаване на още по-романтична атмосфера.

За осъзнаване в пълнота на модела на работа на „Мидалигаре“ е нужно да се погледне откъдето чисто бизнес частта, свързана с решенията какви лозя да се засадят, какво вино да се прави и как да се реализира на пазара. От голямо значение е мотивацията на хората, работещи там. „Могилово е магично и енигматично място, най-накрая намира думите Ивайла Данева. Но за мен освен красивата природа голямо удоволствие ми доставя предизвикателството да развиваш нещо с голям потенциал още от съвсем начален стадий.“ И това в някакъв смисъл отговаря на въпроса за това какво дефинира „Мидалигаре“. Няма нещо фундаментално, което да отличава винарната. Има множество малки детайли, които

така се комбинират, че изграждат отличителен образ на изба с уникална атмосфера. Например фактът, че енолозите обичат рок и така виното отлежава под почти непрекъснатите звуци на китарни сола и чаровно дрезгави вокали.

Друга на пръв поглед дребна подробност е и любовта към изкуството. Затова в залата за отлежаване винаги има изложени картини от галерия „Снежана“. Има произведения на Снежана Живкова, Василка Монева, Гергана Минкова.

Моделът работи. „Въпреки сравнително краткото време, за което сме на пазара, вече сме познани и, смея да твърдя, уважавани, твърди Ивайла. За Трифон Зарезан в Могилово бяхме организирали събитие, на което да отбележим празника и да представим плановете си за развитие. Спомняте си какво беше времето тогава. Дойдоха над 80 души.“ Самата Ивайла на връщане към София имала близка среща с една пряспа. „Появиха се едни момчета и ме изтеглиха“, споделя тя със смях.

Бъдещето

Бъдещето на проекта „Мидалигаре“ изглежда светло. Избата започва като хоби. Затова в момента капацитетът е в рамките на 70 000 – 80 000 бутилки. Серии са от по няколко хиляди или дори няколко стотин бутилки. С течение на времето бизнес моделът еволюира и вече не става дума за позициониране като един от многото винопроизводители в България. „Целта ни е да развием един по-всеобхватен продукт. Искаме да развиваме винен туризъм и като цяло да подпомогнем развитието на региона“, въодушевено обяснява Ивайла Данева. Първите стъпки вече са направени – закупена е сграда в центъра на селото, която до 2013 г. да бъде превърната в СПА хотел. Предвидени са забавления за цялото семейство – игри за децата, езда, колоездене в планината, риболов. Виното обаче винаги присъства – винотерапия, винени СПА процедури, дегустации.

Задвижен е също така и проект за мандра. И това съвсем не е всичко. „В процес на подготовка са различни инициативи, свързани с екоземеделие и биопродукти. Ще организираме и различни арт фестивали“, обяснява Ивайла Данова. Дали това обаче няма да развонди фокуса на бизнес начинанието и винопроизводството да остане на заден план? „Не смятам така, засмива се Вера Янкова. Акцентът може да се променя леко в зависимост от резултатите от различните начинания, но виното винаги ще остане на фокус.“ Като потвърждение на тези думи е и фактът, че в момента приключва проект за нова винарна, този път в другия край на селото. Тя ще бъде официално открита през септември и към нея има нови 100 хектара с лозя и така капацитетът на компанията ще се покачи до 250 000 бутилки. Избата ще се занимава основно с производството на Capre Diet - бранд, който от „Мидалигаре“ са придобили от „Катаржина“. В момента енолозите разрабатват и нови брандове.

Марките

В момента избата предлага девет бели вина, девет червени вина и едно розе. Позиционирани са в средния и

премиум клас с ориентировъчни цени между 10 и 35 лева. Имат едносортови вина и купажи. Много приятно впечатление правят изчистените и стилни етикети. Като цяло го момента стратегията е да се развива брандът „Мигалигаре“ и голямата част от вината се именува „Мигалигаре“ с добавяне на етикета на сортовете, от които е направено виното.

Класическите вина на избата са над десет и могат да се намерят на цени между 15 и 20 лева. Такива са Nota Bene, Merlot & Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot, Cuvée Grenache Blanc & Muscadelle

Заслужава си да се отбележат и награждаваните Chardonnay Mogilovo и Chardonnay Calista, които са в по-високия клас и струват около 25 лева.

Премиум серията е наречена Grand Vintage

Grand Cuvée 2009 - купажно вино от сортовете мерло, малбек и каберне совиньон. Виното е с наситен червен цвят, сложен аромат - червени плодове и пушек, и отлична концентрация. Носител е на златен медал от Mundus Vini 2011 и International Wine Guide 2011, Spain. Цената му е около 40 лева.

За любителите на едносортовите вина премиум серията има три възможности - Grand Vintage Cabernet Franc 2009, Grand Vintage Syrah 2009 и Grand Vintage Malbec 2009. И трите вина са награждавани поне на едно от Mundus Vini 2011, International Wine Guide 2011, Spain, Vinalies Internationales 2011, Paris, и International Wine and Spirit Competition 2011, London. Цените са им сходни - около 28 лева.

Изключение от класическия облик на останалите вина са новите предложения на „Мигалигаре естейт“.

Silver Angel 2010 - 100% Sauvignon Blanc. Това е едно изненадващо вино. Бледожълт цвят с интензивен аромат на зелени подправки - самаргала,

коприва, прясно окосена трева. Отчетливи цитрусови аромати. Етикетът е дързък в сравнение с класическия вид на останалите вина. Може да се намери за около 11 лева.

RockNrolla 2010 - 50% Cabernet Sauvignon & 40% Cabernet Franc & 10% Merlot. Има един красноречив надпис на етикета - inspired by our life*. Вдъхновено е от любовта към рока на енолозите и се заиграва с еноимения филм на Гай Ричи. По тази причина числото 7 присъства навсякъде - произведени са 700 бутилки и струва около 70 лева. Бутилката е 1.5 литра. Самото вино е с елегантен, сложен аромат на зрели червени плодове, пушек, кожа, пипер. Ванилия и мармаладени тонове за финал.

Времената, казват, са трудни. Не е лесно да се прави бизнес и всеки може да фалира. Нови закони, променливо време - изглежда, че рискът непрекъснато се увеличава. Когато работиш не само с ума си, а влагаи и сърцето си обаче, всичко е възможно. Точно затова бих се обзаложил, че през 2014 г. бих могъл да отида със семейството си до Могилово и спокойно да отпивам от чаша чудесен малбек и да хапвам сирене от местната мандра, докато гледам как децата играят, а съпругата ми е на винени СПА процедури. А това в крайна сметка са малките радости, за които живеем.

*вдъхновено от нашия живот



Гор: Обърнатите сезони в северното и южното полукуло позволяват на Александър Алексиев да продължава да посещава избите в Нова Зеландия, Австралия и Аржентина по време на техния гроздобер и да обтени още опит.

седмица на 
РЕСТОРАНТИТЕ
на **БАКХУС**
19-25 март 2012

Събитието ще се проведе от 19 до 25 март 2012 в градовете София и Велико Търново, където ценителите на автентичните вкусове имат възможност да опитат авторски менюта, съчетани с изкусителни напитки, на специална промоционална цена.

Всеки от ресторантите е подготвил свое авторско меню (обедно и/или вечерно), което може да опитате в съчетание с класни напитки на специална промоционална цена за куверт. Препоръчително е да направите предварителна резервация, като се свържете директно с ресторанта на посочените от него телефони за контакт.

Моля, запознайте се със списъка на ресторантите и техните менюта, както и с избите и вносителите на напитки, които участват в инициативата.



A Fiori

ул. „Московска“ 3, гр. София
За резервации: 0888 279 255,
0898 424 749
www.afiorisofia.com
Работно време: 11:30 - 24:00 ч.
(понеделник - събота)

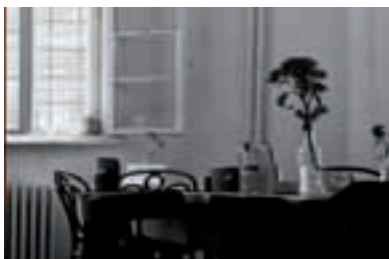
ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ първо, цена: 37.80 лв.

- ▶ Салата с козе сирене
- ▶ Телешко салтинбока със салца от артишок
- ▶ Фетучини със сьомга и черен хайвер
- ▶ Ябълков тарт татен

МЕНЮ второ, цена: 38.90 лв.

- ▶ Салата с пиле и манго
- ▶ Скариди на грил с червено цвекло и кълнове
- ▶ Глазирано патешко магре със зелен боб и лешници
- ▶ Крем брjоле



Butchers

ул. „Шейново“ 4А, гр. София
За резервации:
Карлос Портен, 02 944 65 77
www.facebook.com/pages/Butchers-Restaurant/
Работно време:
обяд: 12.00 - 15.00 ч
вечеря: 18.00 - 23.00 ч
(понеделник - събота)

ОБЯД

МЕНЮ, цена: 9 лв.

- ▶ **Чичарон** - сандвич със свинска флейка, приготвен по традиционна перуанска рецепта (500 г)

ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 35 лв.

- ▶ **Севиче** - риба, маринована в лайм и гжинджирил, поднесена с гарнитура от сладки картофи, царевича, лук
- ▶ **Адобо** - свински бут, маринован във вино, анасон и други екзотични подправки, сервиран с печена тиква (*предлага се от понеделник до сряда*)
- ▶ **Таку-таку Ал пуло** - морски деликатеси фламбе в гоматен сос, поднесени върху традиционно таку-таку (смес от ориз и червен фасул) (*предлага се от четвъртък до събота*)
- ▶ **Кесо елаго** - млечен десерт с кокос и карамфил





Captain Cook

ж.к. „Лозенец“,
бул. „Джеймс Баучър“ 100, София
За резервации: 0882 999 001
www.captaincook.bg
Работно време: 12:00 - 24:00 ч.
(понеделник - неделя)

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ първо, цена: 27.99 лв.

- ▶ Салата Капитан Кук
- ▶ Филе от лаврак на ВВQ с пюре и зеленчуци
- ▶ Крем Брюле

МЕНЮ второ, цена: 44.99 лв.

- ▶ Салата Домашна
- ▶ Телешки стек на ВВQ с пюре и зеленчуци
- ▶ Френска домашна торта



Gloria Mar

ул. „Славянска“ 29, гр. София
За резервации: 0890 555 111
www.gloriamar-bg.com
Работно време: 10:00 - 02:00 ч

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 40 лв.

- ▶ Свежа салата с айсберг, фенел, тигрови скариди и гив лук
- ▶ Телешко паве с трюфел, аспержи и равиоли със спанак
- ▶ Млечен шоколад, черен шоколад, бял шоколад с фъстъчено масло и коняк „Хенеси“



Hamachi

кв. „Лозенец“, ул. „Орфей“ No 3,
гр. София
За резервации:
0884 262 244, 0894 262 244
www.hamachi.bg
www.facebook.com/Hamachi.Restaurant
Работно време: 11:30 - 00:00 ч
(понеделник - неделя)

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 39 лв.

- ▶ Суши - Нигири Магуро (с риба тон), Футомаки, Норвегия (със сьомга), Хосомаки, Калифорния (с авокадо)
- ▶ Салата Ясай - свежа маруля с крас-тавици, домати и оризово-суса-мов гресинг
- ▶ Темпура скариди и зеленчуци
- ▶ Печено млечно телешко със сос Тонкацу, гарнирано с пюре от це-лина, сладки картофи и тофу
- ▶ Домашно приготвена торта от шоколадови трюфели и сладо-лед със сини сливи

Made In Home



ул. „Ангел Кънчев“ № 30А
За резервации: 0876 884 014
www.facebook.com/pages/MADE-IN-HOME
Работно време:
10:00 - 23:00 (понеделник - събота),
10:30 - 20:00 (неделя)

ВЕЧЕРЯ

ВЕГЕТАРИАНСКО МЕНЮ,
цена: 34 лв.

- ▶ Свежа салата с круши и сусамов гресинг
- ▶ Провансалско многозърнесто ястие с пармезан и авокадо
- ▶ Домашен Наполеон с ягоди

МЕНЮ, цена: 34 лв.

- ▶ Булгур салата с хрупкав бекон и спанак
- ▶ Бон филе и скариди кебап върху свежи салати
- ▶ Пролетен тарт с чизи крем и ягоди





Metropolitan

бул. „Цариградско шосе“ 64,
гр. София
За резервации:
02/ 41 91 823 и 0893 333 823
www.metropolitanhotelsofia.com
Работно време: начало 19:30 ч.
(понеделник – неделя)

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 40 лв.

- ▶ **Рукола с патешко**, пармезан, кедрови ядки и елда, овкусени с ябълков винегрет и крутони от френски хляб „Брьош“
- ▶ **Козе сирене** в ленца от шунка серано върху мармалад от червен лук и смокиня
- ▶ **Заеико рагу** с маслини и чери домати, поднесено с полента и аспержи
- ▶ **Печен бадем** с пудинг със сладко от малини и домашен ванилов сладолед с аромат на рози



Moderato

ул. „Атанас Далчев“ 6, гр. София
За резервации:
0888 414 748, 02/ 9 700 111
www.facebook.com/restorant.moderato
Работно време:
9:00 – 24:00 ч (понеделник – петък)
10:00 – 24:00 ч (събота и неделя)

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 40 лв.

- ▶ **Букет от свежи салати** с чипс от бекон, пармезан и мариновани горски гъби
- ▶ **Брускети с настет** от маслини и авокадо
- ▶ **Филе от съомга** с хрупкава коричка, поднесено върху лимоново ризото
- ▶ **Кеїк** с бял шоколадов мус и ягоди



Restaurante

Te Quiero Autentico

бул. „България“ 56А, гр. София
За резервации:
02 850 44 35, 0888 040 404
www.tequiero.bg
Работно време: 12:00 - 24:00
(понеделник – неделя)

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 40 лв.

- ▶ **Кесо де кабра** върху канане от хрупкав спанак с тирита от маринован патладжан или **букет от свежи салати** с домати и кедрови ядки
- ▶ **Абитас** с чистора или скаруди Пил Пил
- ▶ **Филеца от иберийско прасе**, гарнирани с „Патамата брава“, а ла Серхио Арола или **бакалао по галисийски**
- ▶ **Тарта де кесо** или **крема де чоколате**

Seasons



Хотел „Хилтън София“,
бул. „България“ 1
За резервации: 02 933 50 62
www.hilton.bg
www.facebook.com/Hilton-Sofia
Работно време: понеделник – неделя

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 39 лв.

Моля, изберете по едно ястие от всяка степен!

- ▶ **Тиквена крем супа**, сирене „Ементал“ или **киш Лорейн** от пушен бекон и „Ементал“, салатата от цикория, или **патладжан Пармезан** с паста папарделе, или **мистиканца** от зелена салатата и билки, чери домати и гъби, или **шонска салатата** от домати, краставици, печени чушки, лук и сирене
- ▶ **Бойабез от риба треска**, поширана в сос от домати, анасон и чесън, шафранови картофи или **филе от съомга** на грил, зехтин с лимон и черни маслини, картофи с розмарин, или **огретен от нъоки**, фондю от домати, салвия, чипс от „Прошутто“, или **вегетарианска лазаня**, патладжан и домати, спанак с гъби и сметана, или **телешук бут**, задушен в сос от каберне совиньон, четири вида пипер, паста папарделе, или **пилешки гърди на грил**, чушки и тиквички, фондю от домати
- ▶ **Биволско кисело мляко**, мед от диви цветя и орехи или **крем Брюле** с джнджифил и кексче с моркови, или **парт Татен**, карамелизирани ябълки върху многолистна коричка и ванилов крем „Шантили“, или **круши Бам биела** с топъл ванилов сос и шоколад „Тоблерон“



Преди 10

ул. „Проф. Милко Бичев“ 1, гр. София
За резервации: Десислав Звънчаров,
 0884 935 857
www.before10.eu
Работно време: 12:00 - 22:00 ч
 (понеделник - неделя)

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 33 лв.

- ▶ Зелена салата с патешки воденички
- ▶ Кабак бялдъ с клофте от булгур
- ▶ Свинска Клопаница
- ▶ Подходящ сладкиш



Таблет

кв. „Лозенец“, бул. „Джеймс Баучер“ 76
 (хотел „Орбита“), гр. София
За резервации: 02 96 96 966;
 0888 300 304; tabiet@abv.bg
www.tabiet.com
Работно време: 12:00 – 24:00 ч.

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 39 лв.

- ▶ Салата Айсберг с прошуто и орехов дресинг (салата айсберг, рукола, червена салата, краставици, чери домати, прошуто, гъби, орехи, „Грана падано“ и дресинг)
- ▶ Телешки медальони с тайолини в пармезанова кошничка (телешко бонфиле, тайолини, домати, „Грана падано“, горчица, сметана, бяло вино, босилек, черен пипер и зехтин)
- ▶ Крем Бачо неро (пълнени еклерчета с крем от маскарпоне, полети с шоколадов мус и поръсени с натрошени лешникови ядки)

Щастливеца 2



ул. „Цанко Церковски“ 14,
 гр. Велико Търново
За резервации: 062 606 053
www.shtastliveca.com

ОБЯД и ВЕЧЕРЯ

За дегустационното меню на ресторанта за Седмицата, моля, посетете bacchus.bg.

Цената включва консумация по 125 мл от вид вино*, 50 мл аперитив/дигестив**, дегустационни води Acqua Panna & S.Pellegrino

*Виненият лист към менюто на всеки ресторант е публикуван на bacchus.bg.

** Аперитиви /Дигестиви:

- ▶ Коняк Hennessy
- ▶ Претиум Сръбска Плодова Ракия
- ▶ Узо Adolo

официални партньори:



Hennessy

АДОЛО



Metaxakis Bulgaria

партньори:

ПРОЛЕТНА СВЕЖЕСТ

Списание „Бакхус“ ви предлага селекцията на водещи български търговци на вино. В този брой на вашето внимание са 8 предложения от Casavino, избрани от **Иван Манахилов**, закупчик на вино



Chateau d'Astros Cotes De Provence Rose 2010

Защо: Розе с нюансиран в съюга цвят с интензивен нос на грейпфрут и други екзотични плодове. Плодово и свежо, добре балансирано и щедро за още цитрусови вкусове. Вънлуващо вино със свеж финал

Цена: 22,90 лева



Orbelus Melnik 2010

Защо: Дълбок тъмнопурпурен цвят и съблазнителен нос с конфитюрени тонове на печена синя слива с пудра захар, пипер, шоколад и деликатен растителен акцент.

Свежо, със средно до плътно тяло, с презрели черни плодове, шоколад и ликорис и запазен растителен акцент във вкусовия аромат. Финалът е средно продължителен, пикантност и приятна свежест.

Цена: 14,50 лева



Chilensis Carmenere 2011

Защо: Изключителен рубинен цвят с карминени нюанси. Носът включва сладък аромат на капини и нотки от плодове сладкиш, който напомня на сливи и череши, последвани от пикантния аромат на дафинов лист и лек нюанс на билки. Този карменер е със сочно, интензивно тяло с меки, сладки танини.

Цена: 11,50 лева



Orbelus Prima 2010

Защо: Красив, тъмновиолетов цвят. Елегантен и интензивен нос с акценти на сладкиш с ванилия, ликьор от черни череши, касис, ликорис и тъмен шоколад. Fino, стегнато и мощно тяло с ведурени танини и свежи горски плодове във вкусовия аромат. Завършва дълго, пикантно сухо със спомен за какао и ликорис.

Цена: 20 лева



Janeil Gros Maseng & Sauvignon Blanc 2011

Защо: Жълт цвят с леки сребристи оттенъци. Експресивен нос, който смесва тропически плодове, пъпеш и два вида цитруси. На вкус е свежо и сочно. Постоянен и отчетлив аромат на тропически и цитрусови нотки във финала.

Цена: 13,60 лева



Uniqato Organic 2010

Защо: Сорт - Ранен Мелник & Каберне Совиньон. Гроздето е от лозя с добре изразени наклони и леки, пестъкливи почви. Сортирано е ръчно и е ферментирало с цели (несмачкани) зърна. Гроздобер - края на септември. Виното е отлежавало в бъчви от френски дъб за около 7-8 месеца. Ограничена партида от само 5514 бутилки.

Цена: 14,50 лева



Orbelus Getika 2010

Защо: Orbelus Getika е купажно вино от сортовете каберне совиньон и мерло, в комбинация с широка мелнишка лоза, сира и малко пети вердо. Getika насочва към прочутите с винопроизводството тракийски племена - гети и синти, обитаващи гревната планина Орбел, гнес Пирин.

Цена: 19 лева



Angelus Stallion

Защо: Наситен тъмночервен цвят с виолетови оттенъци. Интензивно плодов нос със сладки акценти на боровинка, череша, черен трюфел и горчив шоколад с препечена ванилия. Добре балансирано сочно и плътно тяло, сложно и елегантно. Прекрасна структура, резонанса в продължителен финал.

Цена: 42,90 лева

КЕКСЪТ И ГРАДЪТ

*Местата за съвременно изкуство в София се увеличават.
Намира се и върху канкейковете*



текст Нора Росенова, фотография Shutterstock и Тереза Йовчева

Човечеството открива, че сексът продава, още през XIX век, но за модерния свят рецептата е по-актуална, когато става дума за кекс. Някои датират бума на канкейковете в САЩ и Европа със серията на „Сексът и градът“, в която Кари и приятелката ѝ Миранда между другото хапват кексчета с розова глазура на улицата Bleecker Street, Ню Йорк. Точното място е пейката пред пекарна Magnolia и за години наред то става част от маршрута на автобусите за туристически обиколки по темата, а собственикът Стийв Абрамс бързо отваря още три заведения след излъчването на епизода.

Извън малкия и големия екран сладкишът е популярен сред аудиторията от десетина века под различни наименования. От една страна, той е канкейк (в американската си версия - сирсаке или сирсаке), защото прилича на торта (саке) и се приготвя на малки порции с големината на чаша за чай (сир). От друга страна (и по-точно от Великобритания), е известен като fairy sake, защото наистина прилича на торта с размери като за фея.

Съществуват и подчертано описателни названия - 1234 саке, заради пропорционалните части на съставките - масло, захар, брашно и четири яйца.

В България понякога наричаме канкейковете мъфини, което е неточно, но най-често са кексчета. Понеже София не е градът на „Сексът и градът“, засега имаме само една пекарна, която се специализира в производството от миналата година и предлага маселни преживявания на улица „Тулово“ 1 точно срещу служебния вход на Българската национална телевизия.

Кексът продава

Елица Тъмнева, която стои зад Take a Sake, също е категорична: „Да, казва тя, от това, което виждаме, кексът продава госта.“ В пекарната се отбиват всякакви клиенти, но предим-



но от женски пол, каквото и да значи това. Иначе посетителите са напълно непредвидими и не е възможно да се изолира конкретен момент, който да е най-подходящ за консумация. „Абсолютно нелогично е, гопълва Тъмнева. Мислиш си, че когато стане студено, ти се яде повече сладко, но в някакъв по-топъл ден има много повече хора. След това в някакъв студен ден, в който ти се струва, че никои няма да излезе на улицата, за да гоиде до пекарната, изведнъж идват страшно много хора, които искат точно в този момент да ядат кексчета, независимо че навън е виелица.“ Явно всичко зависи от настроението и донякъде от хранителния режим, но не толкова, защото в Take a Cake са гъвкави по отношение на диетата - предлагат диетични, диабетични и постни канкейкове.

Готови са и със съвсем професионално обяснение за разликите в имената, които използваме на местно ниво: „Кексът, пълвурци Елица, е познат в България - много години и по различни поводи сме яли, обаче кексчето в чашка, малката украсена формичка си е канкейк. Искахме да развием точно тази категория и започнахме с идеята да правим канкейкове и да ги украсяваме.

Съставките също са различни. В канкейка има масло, което е огромната разлика между него и кекса, който хората правят вкъщи традиционно. Те слагат олио и тестото става много течно, а тестото, което ние правим за канкейк, е много по-маслено с гъста консистенция, гладко и абсолютно кремообразно.“ И още: „Мъфини са само солени, те са в категорията на бързите хлябове, бъркат се на поедро и тестото не е кремообразно.“

Модерно изкуство

Проектът Cirsake Art представя канкейкове с илюстрации от млади български дизайнери. Идеята за него идва покрай детските торти за рожден ден и техните незадоволителни илюстрации със Спайдърмен и други герои на Дисни. Take a Cake решават да поправят тази несправедливост и канят дизайнери, които да интерпретират пилотната тема „Свети Валентин“. Всички автори се отзо-

вават с интерес и предават в срок готовите файлове. Изображенията се отпечатват чрез специален принтер, предназначен за целите на хранително-вкусовата промишленост, и ядливи мастила върху вафлена хартия. През това време канкейковете са опечени, върховете им са изравнени и подготвени за декорация. Технологията напаятък включва полагане на захарна паста, която се залепва с ябълково желе. Рисуноката се поставя върху пастата и се покрива с друг слой желе, което запечатва мастилото и споява връзката между изкуството и добрия вкус на ванилия или шоколад. Резултатите видяхме за пръв път на 14 февруари тази година, когато от Take a Cake излизаха празнични кутии с по шест илюстрирани кексчета и авторска картичка към тях.

Елица споделя, че това е най-сложната декорация, която правят в пекарната, но е убедена, че проектът е едва в началото. „Любовта, надявам се, е целогодишна“, така че романтичната тема ще бъде в обращение за всички желаещи. Искане само да заявим поръчката 24 часа по-рано.

Инициативата Cirsake Art продължава. Освен авторите Весела Данчева и Иван Богданов от ФИНФИЛМ, Вики Книш, Елица Сърбинова, Инна Павлова, Мария Дончевска, Мила Лозанова, Радостина Милушева, Ралица Янева и Сияна Захариева се очаква да

потвърдят участието си и нови имена.

Следващите празници, за които артистите ще творят, са Цветница и Великден. Скоро започва работата и по комплектите за детски рожден ден. В техните кутии ще има по 24 канкейка с илюстрации, специална стойка, върху която кексчетата да се подреждат като торта на етажи, и плакат за рожденика от съответния автор.

Според майсторите на канкейк връзката между кекса, града и изкуството е „очевидна, защото кексчетата са удобни и практични, въпреки че ние искаме да направим сетове и за пикник - вземаш кутия и я носиш. Вътре ще има салфетки и стойка, така че директно да я занесеш на поляната и да се забавляваш.“

Още храна за духа има на www.take-a-cake.eu.

Рецептите са на take-a-cake-bakery.blogspot.com



ВТОРИ ШАНС

текст Кристина Николова, илюстрация Shutterstock

Няма да изненадам никого и далеч няма да съм единствена, ако кажа, че повечето време, отделено за близки приятели, прекарват в разширената компания на чаша добро вино или бира, а доста често и с вкусна, домашно приготвена храна. Не съм убедена и че е саучайност това, че повечето ми приятели са или силно заинтересувани от добрата храна, или са в процес на развиване на такъв интерес. Красавите магарета се надушват. С тези фактори налице времето, което е нужно разговорът да се отдели от ежедневни новини за всеки от нас към храната, не е кой знае колко дълго. Ако бях учен, щях да си направя труда да развия теория с ясна формула, която илюстрира тази зависимост.

Независимо каква точно е темата на разговор – подправки, по-рядко плодове, по-често зеленчуци, месо, риба, винаги се намира някой, който да каже: „О! Това го тразя още от дете! Не бих го ял никога.“ Основен виновник за отразата към даден вид храна несъмнено е детската градина, където повечето от нас са били заложен на някоя строга леля с рецептурник за обществено хранене в ръка и може би никакво отношение към готвенето. Дори аз, с моя скромнен едва тридесетин стаж в кварталната детска градина, имам известно съмнение към пилешкото месо и това съмнение със сигурност е базирано на травмата, получена от пилешката супа в детската градина – какво пауваше в нея оставям на вас да си спомните. За щастие чрез експериментиране, пътуване и опитване на различни рецепти за пиле съмнението ми започва да избледнява, но колективният списък от тразени храни е всъщност индивидуален, дълъг и нелесен за превъзможване.

Съществуват определени най-тразени храни според разговори с близки и приятели. Ще се изненадате, но тези храни може да се приготвят добре. И може да са вкусни, а понякога и полезни.

Ако се абстрахираме от предразсъдъците си и дадем на тези тразени или скучни храни втори шанс, с малко въображение и позитивна воля те могат да бъдат превърнати в нещо не само ядливо, но вкусно и интересно. Разбира се, никой не може да те накара да ял шаран. Къщицка!

Мляко с ориз

В представите и спомените на повечето хора това е лигава смес от разварен ориз и съмнително гъсто мляко. Строгата леля от детската градина, която не ти позволява да станеш от масата и да си играеш с другите, докато не си приключил, със сигурност помага за това един обикновен десерт да добие застрашителен облик на символ на терора.

Млякото с ориз не е специална разработка на паравоенна групировка лели от българските детски градини с цел държане на малки деца в плен. Напротив, приготвя се в много краища на света – то е популярна закуска в скандинавските страни и доста обичан десерт в Южна Америка. В Мексико например сервират подобрена версия с портокалова кора и шоколад, в Пуерто Рико добавят шамфъстък,

а в Ямайка го гарнират с набъбнали, отлежали в ром стафиди. У нас сутлящът идва през Турция, където се нарича сутляч и в оригиналния си вид се ароматизира с ванилия и се запича на фурна, докато придобие апетитен златист загар.

За да дадете втори шанс на омразния сутляч, трябва да опитате такъв, приготвен съзнателно и с въображение – много вкусен десерт дори за възрастни. Приготвено с гъльозърнест ориз (който държи формата си по-добре и не поема излишна течност), подправено с кардамон, лимонова кора и ванилия и допълнено със сладки стафиди, напоени с ром, обикновеното мляко с ориз може да се окаже нещо много по-добро от сбора на съставните си части.



Брокселско зеле

Поради специфичния социо-икономически контекст на държавата ни малцина знаят за брокселското зеле от детските си години. На пазара в България то е сравнително нов зеленчук, но вече не особено популярен и гледан със съмнение от малки и големи. Намира се трудно, предимно в замразен вид, което вероятно е основната причина за това да си остане неразбран и пренебрегнат.

Вярва се, че тези миниатюрни зелчици, роднини на дивото зеле, са били широко отглеждани в Белгия, но тезата, че произхождат им е точно от столицата, не е много издържана. Така че брокселското зеле е толкова брокселско, колкото руската салата е руска (всъщност в Русия я наричат френска), но името в случая е най-малкият повод за спор.

Вкусът на този зеленчук може би най-точно може да се нарече „земен“, наподобяващ зеле, но леко нагарчащ – ето, че вече имаме предпоставка за слаба популярност. Приготвено без въображение и някоя друга поправка,

а именно просто сварено във вода, брокселското зеле кара много хора да събърчат нос в отвращение. А ако то е предварително замразено, ефектът е още по-отблъскващ, а за децата – направо травмиращ. Шокиращо, но това е и най-честият му начин на приготвяне.

На всеки зеленчук трябва да се даде шанс. Каква е тайната за брокселското зеле? Купувайте го единствено прясно и не го варете! Опечено на фурна със зехтин и съживено с малко лимон, чесън и чили, то се превръща в истинско лакомство – карамелизирано и хрупкаво отвън, но меко и ароматно отвътре. Можете да „облечете“ брокселското зеле в много „рокли“ – балсамов оцет или редукция, парченца бекон, лимон и зехтин са само няколко идеи как можете да го направите вкусно и всъщност да накарате децата си да го обичат. А, и още една причина да не варите брокселското зеле е, че при този начин на приготвяне то губи повечето от полезните си антиканцерогенни вещества.



Риба

Въпросът с рибата е шекотлив, но всъщност повечето хора, които винаги са обичали риба, дори като деца, са имали късмета да се родят на Черноморието, където достъпът до разнообразие от различни видове прясна риба никога не е бил проблем и не е липсвала култура за вкусното ѝ приготвяне. Останалите граждани на републиката са израснали с представата, че рибата е нещо, което идва замразено, често се яде трудно заради многото костички и има госта агресивен аромат – като например изпържена в мазнина на съмнителна възраст цаца, ядена годишно на морето, или пък приготвяният от мама шаран за Никулден, „защото така трябва“.

Факт е, че на мен ми отне едно посещение чак до Япония, за да се уверя, че

рибата не е нужно да е била замразена с месеци и че не е нужно да мирише лошо.

За щастие днес България разполага със сносно разнообразие от прясна риба. За решилите да спазват канона на здравословното хранене никак не е трудно да спазват правилото за два пъти риба седмично. Рибата се приготвя лесно – в домашни условия ви трябва единствено гореща фурна или котлон, тиган, тава, бляк, лимон, пипер и евентуално малко чесън. Трикът с рибата е да не се готви прекалено дълго – обикновено няколко минути са достатъчни, за да я сготвите така, че да е все още сочна.



WEISS LUNCH* С ВЕСЕЛИНА ТАШЕВА

Авторката на блога My Lego Lunchbox споделя сандвичите си и колко е важно да бъдеш сериозен с обяда



** оригиналният обяд от 17 февруари е на legolunchbox.tumblr.com*

текст Росица Илиева, фотография Цветелина Белумова и legolunchbox.tumblr.com

Преди да обядваме с Веселина Ташева, надничам редовно в кутията ѝ с обяд и въпреки това я познавам повече дигитално, отколкото реално. Тя е на 25 години, но подаръкът от две близки приятелки за 24-ия ѝ рожден ден е синята кутия за обяд Lego. Така се ражда блогът ѝ My Lego Lunch Box (<http://legolunchbox.tumblr.com>), в който Веселина публикува съдържанието на същата тази кутия почти всеки ден, за да покаже, „че да си носиш обяд на работа всъщност е готино“. До този извод стига постепенно, като започва от ученическите си години. Тогава родителите ѝ приготвят „филия хляб

с масло и парче кашкавал или с филе и с някакво листо, примерно зелево, за да даде свежест. „Нямаше особено разнообразие, разказва тя, и не бяха в кутия, а увити в салфетка и в пликче.“ Казва, че се чувствала „доста смотано“, но с времето започва да осъзнава предимствата на домашно приготвената храна, а специалната кутия ѝ дава допълнително самочувствие, за да поддържа и навика, и блога си.

Сега Веселина смята, че „в крайна сметка колкото и важно нещо да правиш, можеш да отделиш 15 минути за обяд“. Забелязала е, че в редките случаи, когато закъснее и ѝ се случу

да обядва следобед, си тръгва много по-изтощена след работа - „чувстваш се толкова унищожен“, допълва. „Ако до четири часа не си обядвал, не си пил вода, а само кафе, независимо дали си закусвал, нормално е да се чувстваш като съвкан.“

Време е за обяд

В момента тя е бранд мениджър в софтуерната компания „Телерик“ (www.telenik.com/teampulse). Присъства на срещата ни във фойето на големата сграда, в която работи, с две кутии за обяд и малка бутилка бяла бира. Почти жонглира с тях и с елек





По часовниковата стрелка: Weiss Lunch, приготвен за „Бакхус“; обядът с всичките възможни зеленчуци и плодове; лесен и вкусен обяд с тънзофърнести пръчки/солети и сосчета; обяд „Андрюг“, приготвен за @chilko

тронната си карта, докато отвори вратата към общото помещение на компанията, където предстои да обяждаме. Казва, че се старее „никога, никога“ да не яде пред компютъра и по принцип се храни в малката кухня до офиса си. Понеже е с гости днес, ни въвежда в другото, просторно място, подобно на заведение, но само за фирмено ползване. Шумно е, опашката пред бара е демотивиращо плътна и в този и в следващите моменти сме особено благодарни на Веси, че не се налага да чакаме за каквото и да било, защото вече е приготвила храна - веднъж в кутията Lego и втори път в допълнителната кутия за „Бакхус“.

Отваряме капачицата и действаме по същество: „Върху домашния хляб, представя тя, съм сложила парчета камамбер, отгоре - прясна рукола и това е корнфлейкс от кокос. Отстрани има кашу, сушени черешки и чери домати.“ Вместо да седне

на стол, Веси избира да се настани върху огромна зелена топка и леко се поклаща, докато разказва за приготовленията: „Сутрин ставам, правя си обяд, ако излезе, го качвам, ако не - не, но така или иначе трябва да ям.“ Блогът ѝ е подчертано практичен и заниманията ѝ с него са около 15 минути дневно.

Критериите ѝ за публикация са: „Да има нещо ново. Например сушени черешки слагам за пръв път, кокосов чипс - също. Никога досега не съм имала напитка и това също е различно. Ако направя обяда в някаква форма, това пак го прави различен. Ако го направя за някого, също е окей. Ако някой ми изпрати обяд - това също го прави специален.“ Дори да получи снимка на банално пиле с картофи, остава вярна на принципа, че подателят прави храната специална и е склонна да я публикува, защото за нея е по-важно „да окуражиш някого, отколкото да кажеш „а, не, трябва

да е гурме“.

Weiss

„Сега ще кръстия обяда Weiss“, казва Веси и, пссст, носи си отварачка, с която отваря бирата. Подготовката на всеки неин обяд е свързана с предварително пазаруване, което по думите ѝ отнема сравнително малко време, когато човек знае какво иска: „Вчера например ми отне петнадесетина минути, но знаех, че искам да комбинирам кокоса по някакъв начин. Другите продукти сами ме намериха, аз - тях, и така.“ Изпитаната ѝ стратегия в купуването на продукти е да ги избира „като модули“, които след това лесно да сглобява, размества и комбинира. „Сега, ако нямаше домати, сигурно щях да сложа чушки.“ Не, че е имала точно Lego като дете, но е играла и конструирала с сруги марки и знае как става. В момента притежава Lego Duo и таланта си

да строи вкусни сандвичи, в чиято основа твърди, че стои хубавият хляб. Приготвя го с машина вкъщи и задължително планира продуктите за него. Всичко останало подлежи на импровизация, която илюстрираме така: „Примерно имаш само ядки и може да е сандвич с ядки, без да прекаляваш, за да не те заболи коремът. Хубаво е да има зеленчуци и, да кажем, сметана, за да намажеш.“

След това изолираме ключовите правила за качествени резултати: „Да има нещо, което да даде мекост на сандвича, и нещо, което да даде свежест.“ И да не прекаляваме с количествата: „Да има от всичко по малко, ето, както сега - има малко ядки, малко зеленчуци, сушени плодове и леко мазничко, камамбер, за да даде чувство за пълност.“

Определението ѝ за хубав сандвич е „този, който изядеш и си се нахранил, но не ти дотежава, така че да заспиш. Обикновено, като излезеш

да ядеш някъде манджи, те са доста тежки и искаш да погремнеш след това. Идеята е да хапнеш и да имаш енергия. Хубаво е и да изглежда добре.“ Още по-хубаво е, че според изчисленията ѝ се отразява добре и на портфейла: „Бюджетът, който отделям за купуване на храна, е голям, защото вземам всякакви неща. Не се ограничавам и ако искам рукола, не съм толкова чувствителна към цената - вземам от по-свежата, не от по-евтината, която изглежда по-сръвкана. Ако осредня с бюджета, който се харчи за обяд с колеги, примерно десет лева, то домашният обяд е много по-оптимизиран. Получава се така, че по някакъв начин се глезиш всекидневно, но в същото време е много по-икономично.“

Това не значи, че Веси не се храни навън при никакви обстоятелства. Напротив - има списък от ресторанти, които препоръчва в социалната мрежа за споделяне на местоположението Foursquare. Освен това обича да готви и отново разчита или на

пълна импровизация, или на комбинации на вече известни рецепти.

15 минути

Блоговете, които Веси редовно следи и са в състояние да възбудят апетита за всеки обяд, са www.bentonbetterlunches.com, www.hungryshark.eu и <http://scanwiches.com>. Първият я вдъхновява най-вече с формите, макар само един-два от сандвичите ѝ да са повлияни от тях, вторият по гумите ѝ е „истински кулинарен блог, няма общо с моите обеда, но също празнува Световния ден на сандвича“, за третия е лаконична - „направо е нереална идеята“.

Останалите авторски идеи, изпробвани не само като храна за възбуждане, работят гарантирано на <http://legolunchbox.tumblr.com>. Завършваме обяда с облизани пръсти и селекцията на Веселина Ташева от най-сполучливите ѝ попадения.

Ресторант или Бар?



Не се колебайте... Насладете се и на двете изживявания в Метрополитън!

Ще откриете изискан а-ла-карт ресторант и елегантен лоби-бар. Страстта и добрият вкус поставят основите на кулинарните предложения в Метрополитън. Главният готвач Андрей Стоилов споделя своята способност да очарова едновременно очите и небцето, разкривайки уникалността на продуктите от всеки сезон.

бул. Цариградско шосе 64, Т: 02/ 424 7900, reservations@metropolitanhotelsofia.com



metropolitanhotelsofia.com

повече
КАПИТАЛ

**ГОДИШЕН
АБОНАМЕНТ**
Премиум пакет

396 ЛВ
с ДДС

20%

**ОТСТЪПКА ОТ
КОРИЧНАТА ЦЕНА**



online достъп до
pdf версиите и съдържанието,
подредено както за
хартиените издания

5

**причини да направите абонамент
КАПИТАЛ + КАПИТАЛ Daily**

Научавате най-важното и какво предстои.
Получавате добре написани текстове и визуални акценти.
Бързо и лесно се ориентирате в най-значимите теми.
Четете, когато и където ви е удобно.
Защото четенето на хартия е и удоволствие.

ЕКСТРИ

Годишен абонамент за списание по избор – „Бакхус“, „Резал“, „Хоремаг“
Годишното издание „Светът през“ на The Economist с добавено съдържание от „Капитал“
Изданията от поредицата 100-те, класациите ТОП 100, класацията „Гепард“
10% отстъпка за участие в събитията на „Икономедиа“
10% отстъпка в електронния магазин на „Икономедиа“ – Klikshop.bg (важи за физически лица)

Заявете вашия абонамент на: abonament@economedias.bg , тел. 02/9376 349 или на economedias.bg

Повече за абонаментните пакети на economedias.bg/abonament

отбивки

*Нисор Барселона
Тоскана
Русе
Винени барове в София*





**ЕДНО
МОМЧЕ
С ЕДНА
ЗВЕЗДА**

Барселонският ресторант Nisop комбинира традицията на каталунската кухня с таланта на своя собственик Ориол Иверн

текст Серхио Боаго, фотография АсериMoretti Photography



Нisor е името на ароматна билка, а от 2001 и на ресторант в Барселона, Испания. Оттогава неговият главен готвач Ориол Иверн е отгаден на своите ястия с ясно разпознаваем вкус. Той ги приготвя с отгаденост и чувствителност в място с интересна атмосфера и емоция, в което присъства усещането за магия и театрален драматизъм. Донякъде е странно, но пък, когато бях в Nisor, за да хапна, усетих възторг, сравним с усещането от добрата театрална постановка, когато човек е увлечен от страхотната игра и декора на представлението. След подобен спектакъл човек не е същият и през главата му минават хиляди мисли – хиляди мисли за драматизма на изживяването. Драматизъм, който можеш да изживееш и при доброто готвене!

Казах, че това може да ви се стори странно, но, знаете ли, когато гово-

рим за удоволствието, ефектът от различните усилия за постигането му е много сходен. Награждаването с една звезда Michelin в края на 2010 г. беше закономерното признание за Ориол Иверн и качеството на неговите творби и кулинарни възможности. Nisor е един от онези ресторанти в Барселона, които определят кухнята си като „съвременна каталунска“. Някои биха казали, че този ресторант е и сред онези, които представят новия каталунски авангард, верен на традицията, но гледащ с отворени очи към бъдещето.

Еквилибристът

Интериорът на Nisor залага на принципите на минимализма, без това да нарушава комфорта. Същата логика е следвана и при структурирането на менюто. Бели стени от едната

страна на салона, червени мебели, високи тавани и стени с голи, неизмазани тухли от другата страна, няколко маси, близо дозидина, разположени така, че да запазят дискретността на разговора ви и да ви позволят да се насладите на гастрономическото представление – Nisor е уютно място още от пръв поглед.

Менюто е достатъчно насочващо, без да е прекалено разточително. Ежедневното дежурно предложение „À rat“ може да бъде поръчано и вечер. В него готвач Ориол Иверн прилага най-популярните каталунски традиции, за да представи своите собствени интерпретации, като творчеството му е винаги изненадващо и елегантно.

Ако трябваше да определим с една дума готвача Ориол Иверн, то тя би била еквилибрист. Той съумява да постигне баланса между противопо-

седмица на 
РЕСТОРАНТИТЕ
на **БАКХУС**
19-25 март 2012

Автентичният ВКУС

Le goût authentique
The authentic taste
Il gusto autentico
प्रमाणिकि स्वाद

*За добрата храна
няма граници*

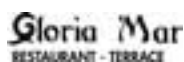
bacchus.bg

официални партньори:



Hennessy

партньори:







ложни вкусове, които на пръв поглед не могат да се съчетаят. „Моята кухня е свързана с шестото ми чувство. Готвя ястия с дълбоко традиционни продукти и се опитвам да предложа композиция в чиниите, която при това да изглежда и вкусна, и годна за ядене. Хората често не се интересуват твърде задълбочено от това, което им предстои да хапнат, и през каква обработка е преминала храната им. Те предпочитат да мислят за нея като за идеал и създадена наготово по начина, в който им се сервира - и всичко, което ги гразни, просто го игнорират. Все пак хората не искат да анализират всичко, което се случва в кухнята, и да наблюдават приготвянето на ястието от началото до края - да виждат кръвта, да изживяват трагедията на животното (смъртта на животното е трагедия). В крайна сметка хората искат да се хранят и предпочитат да игнорират трагедиите. Но тази

трагедия съществува. Изкуството е така да пресъздадем обстоятелствата и фактите около драматизма на процеса, че нещата в крайна сметка да не изглеждат твърде скучни и очевидни за този, който ще получи чинията си. Хората искат да бъдат изненадани от резултата - и изпитват удоволствие от това.“

Кухнята на Ориол е едновременно лека и силна. Той я определя като „модерна и креативна“, с ясни референции към класическите блогове и изпитани рецепти. Вижда се, че не си е губил времето по време на своето обучение в ресторант Chez Nico, някогашния лондонски носител на 3 звезди Michelin, и Neichel Барселона, въпреки че в началото е бил госта неуверен. „На 14 години реших, че искам да стана готвач, с което изненадах родителите си. Никой в семейството ми не се е занимавал преди с кулинария, само баба ми готвеше до-

бре, но само за удоволствие. Преди да взема това решение, няхах особено добри оценки в училище и като цяло бях по-скоро посредствен ученик. Но с готвенето внезапно осъзнах, че в мен има нещо, в което съм добър и което нося дълбоко в себе си“, разказва Ориол.

Честност

Денят, в който Ориол разбира, че е получил звездата на гига Michelin, през ноември 2010 е един от най-натова-рените в онази седмица. По закона на Мърфи новината съвпада с много-то работа в кухнята и предизвиква истински хаос. „Беше наистина луго, спомня си Ориол. Толкова много емоции в разгара на вечерта, с всички ястия, които трябваше да бъдат приготвени за гостите ни. В крайна сметка успяхме да отпразнуваме



звездата заедно със семейството ми и много приятели.“ И бърза да поясни - „макар че сега ще идват повече хора заради тази награда, не вдигнахме цените, нито планираме да го направим“.

Наистина цените не се повишиха, но внезапно стана сложно да си направиш резервация. За щастие отличието не е променило философията и истинския характер на това място. Дори напротив, Ориол остава верен на принципите си, на своето изцяло изпълнение и на способността си да изненадва своята вечерна публика с майсторската еквилибристика, която го характеризира. Баланс между удоволствието от това, което правиш, и силна връзка с качеството на ястията и задоволството на клиентите.

Спокойни в бъдещето

Въпреки успеха си и звездата на Michelin Guide Ориол не е обсебен от стремеж да преследва още една звезда или пък да отваря още ресторанти. „Много съм далеч от такива мисли, по-скоро се наслаждавам на това, което имам“, разказва той. Ориол Иверн се чувства ужасно щастлив с това, което е направил с Hisor. Икономически ресторантът е едно успешно предприятие и вече нито той, нито семейството му трябва да се тревожат за пари.

Ориол знае как да предложи на клиентите си точно това, от което те се нуждаят, а в тези напрегнати времена хората търсят адекватно предложение срещу парите си. „Ключът е да можеш да предложиш на хората това, което искат, по всяко време. Често Haute Cuisine не успява да отговори на очакванията им и да им даде точно онова, което те искат. Затова Hisor е чудесен пример за съвременната каталунска кухня, която се практикува от много млади готвачи и прекрасно се вписва в концепцията bistronomics – комбинацията между изтънчени ястия и достъпна цена.“

Ориол е щастлив с клиентите, които идват в Hisor, защото е сигурен, че независимо от повода те всички се чувстват добре. „Ако искате да направите бизнес обяд, ще впечатлите новите си партньори. Ако търсите място за романтична вечеря с приятелката си, сигурен съм, че ще си тръгнете по-влюбени, отколкото сте били, преди да дойдете“, смее се той. Hisor е и чудесно място, където да отидете с приятели и да изпиете няколко бутилки вино. В крайна сметка това също е мечта на Ориол – сбъдната мечта за хора, които идват да хапнат и си тръгват щастливи.



ЖИВА МУЗИКА

В MODERATO RESTAURANT & BAR



ВСЕКИ ЧЕТВЪРТЪК И СЪБОТА ВЕЧЕР
ОТ 20.00 ДО 22.30 Ч

- ▶ Разнообразна музика на живо
- ▶ Свежа храна
- ▶ Качествени напитки
- ▶ Приятна атмосфера

Moderato Restaurant&Bar - отличен избор за „Before party“ преди старта на активна четвъртък или събота вечер.

ул. „Атанас Далчев“ №6, кв. „Изток“, София
тел.: 0888 / 41 47 48

ГЛАВНА ЦЕЛ: ВИНОБАР

Развинена фантазия, или къде и как в София да получим добро винобар преживяване

текст: Рагмила Христова, фотография: Цветелина Белутова

Винобар – тук, винобар – там. Ако се доверим на бързото търсене в интернет, този неизменен помощник в търсенето на нови заведения, ще открием, че винобарове са се появили на всеки ъгъл. Но за да попаднем на качествено и добро място, трябва да бъдем нащрек и да търсим белезите на истинското вино преживяване.

Дадохме си няколко дни, за да обиколим почти всички места в София, нарекли себе си винобар, за да отсеем истински добрите и да си запазим визитките им за специални случаи. Настроихме се за вино аромати, вкусове и послевкусове, сирена, брускети и прочие приятни компаньони на добрите реколти от Европа и новия свят. Попрелистихме книгите за вина, технологии, сортове и навлязохме в духа на истинската вино философия. И пълен напред.

Преди да ви покажем къде обичаме да го правим – всичко, от въртенето на чаша вино и опитването на нови вкусове до впечатляването на приятели с познанията ни по темата – ще обобщим в няколко кратки

съвета как да откриете местата, които в действителност могат да се нарекат винобарове.

Ще ги познаете най-вече по добрия и голям подбор на вина, умело подбраната и добре приготвена храна и доброто обслужване, което в случая означава тясно познаване на виноиндустрията и умения да препоръчаш на клиентите виното, което би им харесало.

Преди да тръгнеш

На първо място как да познаем дали отиваме в истински винобар. Напоследък станаха толкова модерни, че всяко трето заведение, което отваря врати, се опитва да ни подмами с вълшебната думичка винобар, дори и вино листът им да не е по-богат от асортимента на близкия супермаркет.

На първо място, влезте и огледайте вината. Търсете нови и интересни бутилки, които не сте засичали в обикновените или дори в специализираните магазини за алкохол. Поглед-

нете и менюто. В един добър винобар то обикновено се състои от не повече от две-три страници с „мезета”, тип брускети, сирена, хапки и т.н. Храната не би трябвало да преобладава. Специалистите препоръчват да търсим съотношение между храна и вино две към едно в полза на винения лист. Друга подробност, която може да ни подсказва къде сме попаднали, са броят и разнообразието на вина, които се предлагат на чаша. Добрите места би трябвало да поддържат минимум десетина отворени бутилки.

Обърнете внимание и на начина, по който се съхраняват отворените вина. Местата, които имат отношение към виното и качеството му, обикновено имат специални хладилни витрини, които изсмукват въздуха от бутилките с червено вино и пускат въздух на белите и шампанизираните вина, като така запазват качествата на напитките за около 20 до 30 дни след отварянето им. Тези витрини са скъпи, но истинските ценители не биха спестили от качеството.



Потощ в избора, не сервитьорки

Разговаряйте с персонала. Добрите винобарове обикновено наемат опитни сомелиери или специалисти в сферата. Във винен лист от 250 – 300 вида вино би се загубил и най-тесният познавач, затова е важно да можете да разчитате на персонала. Сервитьорът би трябвало да знае какви въпроси точно да ви зададе, за да ви препоръча виното, което би ви подпаднало. Важно е да задавате въпроси и да се опитвате да научите повече подробности – за сортовете грозде, които влизат в селекцията, реколтата, климата, при който се отглежда, технологията, която се използва, и прочие. Това са важни детайли, които допълват и обогатяват вкуса на виното, докато го опитвате. А и получавате ценните познания напълно безплатно. Използвайте ги, за да блеснете някой ден.

И последна гума за персонала – хората, които ви предлагат вино, би трябвало да го правят с удоволст-

вие. Биха разговаряли с вас, биха положили усилие да ви дадат интересна информация. Персоналът е важно условие за добрата гезустация.

Винобаровете са специализирани места. Това означава, че би трябвало да предлагат вина, които се срещат рядко на други места. Използвайте тази възможност, като си поръчвате нови вкусове.

Опитайте и преценете

Добрите винобарове би трябвало да предлагат възможност на клиентите да опитват виното. Поне така правят техните събратя от някои от любимите ни европейски дестинации. Това означава, че ви донесят количество вино, равно на една трета или половин чаша, което да опитате, преди да поръчате повече чаши или бутилки. За България наличието на подобна услуга е една сравнително революционна идея, но никога не пречи да попитате. Специалистите в предлагането и продаването на вина

са наясно със световните практики и ако успеете да спечелите симпатиите им, не биха ви отказали.

Бюджетът ви е важен, но не е всичко. Какъвто и да е размерът на сумата, която сте готови да похарчите, винаги има един добър и един много по-добър вариант да го направите. Бъдете максимално откровени със сервитьора по отношение на бюджета си. Персоналът винаги ще се постарее да ви предложи най-добрия вариант за вас.

След като обиколихме около дузина заведения в София, знаем със сигурност и още нещо. Добрите места често имат вина, които не са в менюто, защото са специална реколта или защото са били донесени наскоро от нов дистрибутор. Понякога това са златни минути – не пропускайте възможността да попитате за такива специални вина.

А сега и нашият топ три, където виното е повече от място и изживяване. Това са баровете, където ходим заради виното като санаториум.



LOCAL

LOCAL

Трябва да започна с това, че LOCAL не е винобар, а бистро. Но пък е фаворитът ни сред фаворитите. Заради много неща. На първо място, разбира се, е главният герой – виненият лист, който се оказва необичайно дълъг за обикновен бар или бистро и направи LOCAL любимото ни място за опитване на вино. Мястото не е специализирано в определен регион – тук попадате на добър подбор от цял свят. Не са забравени и добрите български изби и ако решите да заложите на родните вина, ви препоръчваме мерлото на изба „Боровица” – Perpet Garden (бутилка от 750 мл). От средния клас вина ви препоръчваме и традиционните червени вина на Torres – Ibericos crianza (750 мл, 37 лв.). Интересно вино, което не би ви разочаровало, е южноафриканското мерло Coffee de Bean с много пътен аромат и тръпчив вкус на кафе (750 мл, около 30 лв.). Сред белите вина бихме ви препоръчали френския Sauterne – бяло десертно вино. То е добро предложение за специални случаи (375 мл, 43 лв.).

Интересно вино, което трудно бихте открили на други места, е класическото италианско червено вино Amarone – купажно, сухо тръпчиво

вино и едно от най-скъпите вина в LOCAL, подходящо за по-необикновени поводи (750 мл, 99 лв.).

За тези, които предпочитат бели вина, препоръчваме да изпробвате някои от южноиталианските купажни вина, като Greco di Tufo например (750 мл, 54 лв.).

Менюто в LOCAL е кратко и можем да го обобщим като най-добрата част от европейската кухня – сандвичи, леки салати, супа на деня, гризини, хумус и... десертите! Тяхното място е в друга тема, но вие не пропускайте възможността да ги опитате, когато сте там.

Сред най-добрите черти на бара е интериорът – приятен, изчистен, еkleктичен и много уютен. Бели стени със закачени по тях дъски със специалитетите и по-интересните коктейли. Дъсчен под, стена на цветни квадрати, големи прозорци с барове по продължението им, където можете да се настаните през деня за кафе и топъл кроасан с масло. Масите са на добре премерено разстояние една от друга, така че спокойно да запазите личното си пространство. За тези, които нямат нужда от такова, е огромната гървена маса в центъра на салона, която би събрала с лекота

компания от около 15 души.

LOCAL се намира на ул. „Шейново” 2 между „Коста кафе” и Butchers.

Работно време:

през седмицата 09:00 – 24:00,
уикенда 10:00 – 24:00

Телефон: 0884 333 781

LE VERRE DE VIN

Le Verre de Vin е винобар и магазин за вино, който се намира леко встрани от обичайния ни маршрут – на първия етаж на „Софарма тауърс” – бизнес центъра на бул. „Драган Цанков”. Но виненото пътешествие дотам определено си заслужаваше. Още с влизането впечатление прави огромното разнообразие от различни по произход и вид бутилки, подредени по гървените етажерки, заемащи по-голямата част от стените. Впоследствие разбираме, че тук се предлагат над 250 вида вина, от които във всеки един момент можете да дегустирате около 50 – 60 вида. Това е възможно именно благодарение на специалната система за съхранение на отворени бутилки, с която заведенията разполага. Тя запазва качествата на белите и червените вина до 30 дни след отварянето им, а Le Verre



МОСТ В БЪДЕЩЕТО

Вила Юстина е сред най-динамично развиващите се
винени изби на българския пазар

Ако нямаш собствени лозя, които сам да контролираш, всичко останало не може да се получи. Относително младата българска изба „Домейн Юстина“, основана през 2006 година, разбира прекрасно принципите и правилата за изграждането на успешно винопроизводство. Тръгвайки от идеята за винарска къща с капацитет на преработка от 300 тона собствено грозде в бутикови вина, днес предприятието край пловдивското село Устина е сред най-бързо развиващите се играчи на българския винен пазар.

Фирменият знак на „Вила Юстина“ изобразява мост – като символ на връзката с древните тракийски винени традиции и днешните високотехнологични методи за отглеждане на грозде и създаването на прекрасни вина.

Собствените лозови масиви са ключов елемент в стратегията на това предприятие още от създаването му. „Втората истина, която всички знаем е, че точният сорт трябва да бъде на точното място“, разказват от „Вила Юстина“.

Лозята на избата се намират в землището на с. Устина, разположено в полите на Родопите. На южния склон, обрънат към надничащото зад хребетите на планината слънце, са засети разнообразни сортове лозя. За удивление на всички след анализите на почвата от френската фирма Мерсие се оказа, че в морето от червени сортове наоколо само нашите земи са подходящи за бели сортове. Затова засадохме 200 дка със Совиньон блан, Шардоне, Совиньон гри, Траминер, Алиготе и Семийон. В западния край на масива има оформена естествена долина с по-ниско съдържание на варовик и наличие на глина, подходяща за червени сортове-Пино Ноар, Мерло и Каберне Фран.

Винопроизводството е разположено на едва два километра от лозята, което гарантира качеството на производствения процес. Енолозите на фирмата контролират целия процес - от ръчното бране на гроздето, последващото сортиране, през възможностите за студена мацерация, ферментация в малки обеми с отличен контрол на процеса до разнообразната ферментационна техника, съобразена с особеностите на провеждане на процеса за различните сортове грозде.

Освен първата серия вина под марката „Премиера“, излезли на пазара през 2007 година (а от 2010 – с грозде от собствените лозя), е доразвит асортиментът с новата серия „Прима“. С нея се демонстрира един по-висок клас вина, както и възможностите на технологичния екип да подбере най-доброто грозде от реколтата, за да предложи на потребителите качествено нов продукт. В тази серия е и новото вино от сорта Пино ноар, което се очертава като един от флагманите на избата. Вино, което позволява да бъде предложено на пазара както като младо, така и с потенциал за отлежаване.

Гроздоберна кампания 2011 надхвърли очакванията на енолозите. Прекрасният Совиньон блан се предлага в два варианта - Совиньон блан ПРИМА от самоток и то е с изразен свеж цитрусов аромат, и Совиньон блан ПРЕМИЕРА с пълтен вкус и изразени маслени и минерални тонове.

„Вила Юстина“ развива и топ продукт - червени отлежали вина с бранда „МОНОГРАМ“. Тази серия се развива още от първата реколта в 2007 година. Това е един интересен и атрактивен български купаж от сортовете мавруд и рубин в съотношение 60-40%. Виното е отлежало 12 месеца в нови бъчви от български дъб. Първата реколта от това вино е 2007 и вече е изчерпана. По време на ВИНАРИЯ 2012 ще бъде презентирана реколтата

2008, а реколта 2009 вече се подготвя за бутилиране. МОНОГРАМ 2009 ще бъде още по-интересен поради факта, че виното е винифицирано по нова технология, позволяваща ферментация на цели зърна под налягане и цялостен мониторинг на процеса. В зависимост от сорта и стила вино, който искаме да постигнем, нашият технологичен екип избира определена операциялна програма за контрол на налягане и температура по време на винификация. Това позволява да се получат вина с по-интензивен цвят, по-изразени плодови аромати, по-балансирано тяло и с изключителен потенциал за стареене.

Главен технолог Васил Стоянов,
енолог на годината за 2011 година



*Le Verre de Vin*

de Vin се оказва единственото място, където сме виждали подобна високотехнологична витрина. Вината, които открихме тук, са наистина много - заемат десетки страници от дългия винен лист и ако трябваше да разчитаме на собствените си знания и нюх за вино, ни очакваше дълго престъване. Приятна изненада се оказа обслужващият персонал - приветлив и енергичен младеж, който не ни остави да се лутаме нито за миг. Съвсем скоро вече бяхме наясно, че той или пък двойна доза витамини дневно, или истински обича да говори и обяснява всичко, което знае за виното. И се оказа, че знае много - дори и за нас, известни сред приятелите си като любопитни досадници.

Тук можете да намерите целия асортимент на изба Сорса, която принадлежи на същите собственици - това са вината Zeula, произведени от собствени лозя, намиращи се в Карловската долина. Можете да избирате от голям асортимент - мерло, каберне совиньон, карловски мускет, шардоне и мускат.

От българските вина се предлагат и вина на груга качествена изба - Dragomir, която печели овациите на потребителите заради иновативните си идеи и конкретно на смесване-

то на типично български сортове с някои от най-популярните и обичани вносни сортове грозде. Конкретното вино, което ни препоръчаха, беше много интересен купаж от темпранийо и рубин.

Le Verre de Vin е място, където ще намерите много и качествени предложения от България и от цял свят. Постигнат е добър баланс между най-добрите места по света. Има много предложения от добри тоскански, както и от френски вина. Стремешът на собствениците е да предлагат интересни и рядко срещани у нас вина. Това в комбинация с възможността да опитваме голямо разнообразие от тях по всяко време го прави неповторимо място.

Le Verre de Vin е винобар, който много напомня на своите европейски събратя. Това е място, създадено специално заради виното. Тук е мястото за гезустиране на много и различни вина. Позволяват го асортиментът на заведението и персоналът, който допълва картината с много, различна и интересна информация за всяко вино, на което се спре околото ви. Храната в Le Verre de Vin е свежена до няколко вида сирене, гризини и маслини - на практика необходимия минимум, за да не се разсейвате от

основната идея, а именно гезустицията. Собствениците признават, че концепцията на заведението е доста смела, предвид вкусовете и нравите по нашите географски ширини за пълни трапези и веселба на корем. Но въпреки всичко са избрали да вървят по трънливия път на вино пионери.

Интериорът е приятен и преградополагач. Има много малко маси, тъй като помещението не е голямо, но са разположени така, че всеки да намери уютен кът за себе си и своята чаша вино. Въпреки че се намира в огромното фоайе на бизнес сграда, Le Verre de Vin е уютно място, благодарение на многото дървени столове, етажерки, огромния дървен-маса в средата, приятното осветление и втория полуетаж, изграден над бара, до който се стига по дървена стълба. Тук се чувстваме като че ли сме на гости на артистични приятели в нюйоркския им лофт, заради еkleктиката от стъкло и метален бизнес фон и топлината на дървено-винената среда.

Към плюсовете на мястото е и удобният подземен паркинг, който ви позволява да гойдете и с колелните си обувки. Le Verre de Vin е идеалният магазин за вино - заради



Vinconcept

асортимента и обслужването. Но се вмести добре и в представите за място за изискано фирмено парти или неофициална бизнес среща, на която да демонстрирате добър вкус за винокултура.

Барът се намира на първия етаж на „Софарта тауърс“ (който е общ за трите кули).

Работно време:

от понеделник до неделя от 10 до 22 ч.

Телефон: 0878 626 184

VINOCONCEPT

Този винобар оставихме за най-накрая – като черешка на тортата или като десерта след добро ястие. Това, което го прави специален, е смесица от фактори, сред които доброто му разположение, френският привкус, чуждестранната клиентела, заради която се чувстваме като на европейска разходка, подборът от предимно френски вина, доброта и непринудена атмосфера.

Vinconcept се намира на площад „Хелзинки“ в Лозенец, който приютавя още няколко приятни заведения, а новите кооперации, които го обграждат, затварят малко и добре

поддържано пространство. Забеденето е собственост на французин, който създава Vinconcept, за да бъде проводник на френските вина и кухня. Оттук логично във винения лист преобладават френските вина, и то такива, каквито няма да намерите в никоя верига магазини. Преобладават вината от високия клас, като почти няма бутилки на цена под 35 - 40 лв. Добрата новина е, че във всеки момент има поне десет отворени вина, които можете да дегустирате на чаша (между 9 и 15 лв.). Забелязва се афинитет към региона по поречието на Лоара и към белите и шампанизирани вина от Шампан и Бургундия. Има кратка, но добра селекция на бели вина от елзаския регион. Интересно звучат Масон-Мансу 07 – ароматно бяло вино с нотки на цариградско грозде (35 лв.), и Montagny 1er Cru Chateau de la Saule – отново бяло вино със свеж вкус и аромат на орлови нокти (55 лв.).

При червените вина акцентът е на свежите, плодови и цветни вина от Бургундия, Бордо и Рона. С тези вина не бихте сгрещили, дори и да избирате със затворени очи. Цените им са между 60 и 1400 лв. (само за цените-ли) за бутилка. Струва си да опитате Aloxe-Corton 1er Cru Jean-Claude Belland 06 – рубиненочервено вино с

аромат на череша (109 лв.) и Chateau Barateau 08 – червено вино с много силни плодови аромати (59 лв.).

Vinconcept е мястото, където всяка есен можете да тествате и новото бужоле, разбира се. Тук ще намерите и много висококачествени вина от Италия, Испания и Новия свят. От българските ще откриете вината на изба Dragomir.

Кухнята е подбрана така, че да бъде отлична компания на чашата ви с вино, като и тук бие на очи френският уклон, срещу който не протестираме, а напротив. Приветстваме го винаги – дори и френската лучена супа и жабешките бутчета.

Интериорът на „Виноконцепт“ е по-скоро непретенциозен, но при всички случаи приятен. Малкото иначе помещение е разделено на три пространства – бели високи маси и столове, ниски и тъмни сепарета с мека мебел и висок бар по продължението на прозорците, от който да хвърляте по един поглед към площада навън.

пл. „Хелзинки“, ул. „Цветна градина“ 5, близо до „Casa de Cuba“
Телефон: 0899 313 133
www.vinconcept.eu



ВИНЕНАТА КРЕПОСТ НА РУСЕ

*До „Левента“ и назад, но с още няколко задължителни спирки
в града и разкошния природен парк „Русенски Лом“*

текст: Ани Коджаиванова, фотографии: Димитър Анаелов и архив Бакхус

Когато преди шест години опитах белите вина на „Левента“, за пръв път си дадох сметка, че виното може да бъде изумителна напитка, а не просто развеселяващата съставка към вечерята или събирането с приятели. Оттогава изминаха стотици бутилки, а днес пазарът е зает с наистина качествено българско вино. Марката обаче ми остана слабост, а най-хубавото е, че и досега нито една бутилка на „Винарска къща Русе“ не ме е разочаровала. Русе заслу-

жава да изминете дългия път сред монотонния пейзаж на Дунавската равнина, дори само за да посетите „щабквартирата“ на производителя – комплекса „Левента“, едно наистина любопитно място. Но градът и регионът могат да предложат още повече – непреклонен архитектурен дух, прекрасна природа и интригуващо историческо наследство.

Няма как да пропуснете възвишението Саръ баур в Русе – най-високата част на града, където се намира

форт „Левент Табия“. Дори по чудо да не забележите двестаметровата телевизионна кула над крепостта, всеки русенец ще ви насочи първо там. Фортът е построен в началото на XIX век като част от отбранителната система на Османската империя и функционира като военно съоръжение до 60-те години на XX век, когато е превърнат в ресторант със седем зали. Те пресъздавали духа и обстановката на европейските столици на всички крайдунавски държави. През 90-те години на XX



По-добрият хотел

City Art Hotel

Русе, ул. „Велико Търново“ 5
Цени – между 55 и 88 лв. за стая

На две крачки от центъра на Русе се намира сграда, която е била едновременно работилница, магазин и дом на Жак Лазар – голям производител и търговец на шапки. Построена е през 1896 г. по проект на известния за времето си арх. Уго Рибан. В неговия стил тухлата е строителен, но и декоративен материал, а любимите му елементи от ковано и лято желязо са в изобилие. В тинали времента къщата е била и декор на няколко български филма, между които и сериалът „На всеки километър“.

Следвайки това архитектурно наследство, днес тя е превърната в бутиков хотел с 19 стаи и един апартамент. Това е и може би най-симпатичният представител на иначе многобройните стари къщи, превърнати в хотели. Общите пространства, включително и коридорите, са декорирани с античен стил. Стаите са тънички, но всяка е индивидуално обзаведена и разполага с климатик, сателитна телевизия на тънички LED екрани и безплатен безжичен интернет. Хотелът има и много приятен ресторант в средиземноморски стил.

век като обект на „Балкантурист“ запустява, но се възвръща през 2005 г., когато там се настанява „Винарска къща Русе“.

Ресторантът-винарна днес е предпочитаното място от русенци при по-официални случаи, макар че, трябва да признаем, сякаш малко му липсва уют. За сметка на това е интересен. Тематичната идея е запазена, но концепцията е променена. Хайдушката зала е декорирана със старинни пушки, пищови и изображения на хъшове-

те. Мюсюлманската е с типичните орнаменти, ниска мебел и наргилета, а в средновековната акцент са стенописите с характерни за българската средновековна литература илюстрации. Има и зала, наподобяваща вътрешността на тракийска гробница, както и зала „Русчук“, където изображенията ни пренасят в Русе от края на XIX век.

Дегустационната зала е семпла, но особено важна, защото тук можете да дегустирате винените съкровища

на избата. А те са многобройни. Освен превъзходните шардоне и совиньон блан „Левента“ прави и изключително качествени и успешни вина от типичните за Северна България сортове мускат, врачански мискет и траминер. Позабравеният сякаш интерес към тях тепърва ще се разбужда, още повече че мускатовите и мискетовите вина се очертават като възходящ тренд за годината в международен мащаб. В никакъв случай обаче не пропускайте и червени-те вина на избата – мерло, каберне



Името ти е Червен

Той обаче няма нищо общо с Орхан Памук. Средновековният град Червен е едно от местата в България, които изненадват. Малцина знаят, че тук едва на двадесетина километра от Русе се намира единствената в България автентично запазена крепостна кула. По неин модел някога е възстановена известната Балдуинова кула в „Царевец“. За разлика от Царевец обаче, където потокът туристи не секва, посетителите на крепостта Червен са малобройни. Руини се издигат над меандрите на река Черни Лом, а под тях е сгушено село. Крепостта е построена по време на император Юстиниан I Велики, но най-големия си разцвет преживява през XIII век, когато селището се оформя по предварителен градоустройствен план, съобразен с природните дадености.

Това е типичен градски замък - последно убежище на жителите при евентуална обсада, той бил подготвен за продължителна отбрана. По специално стъбище се спускало в подземен таен проход - по него можело в случай на обсада да се стигне до карстови извори, които снабдявали крепостта с вода. В самата крепост имало дълбока цистерна, изсечена направо в скалите, в складове пък се съхранявали храни и боеприпаси, сред които са особено интересни гигантските каменни топци за камелетите. Днес големите правоъгълни ями, издълбани за съхранението им, са миролюбиви. А природата наоколо е в покой с тази красива каменна крепост и малцината туристи, които спущават драмката ѝ.

совиньон и каберне фран. Те са различни от по-концентрираните и топли южни вариации и се отличават с повече свежест, плодовост и пивкост. В „Левента“ обаче не само се пие вино, но можете да се насладите на майсторска кулинария. А най-добре е да съчетаете и двете - специално за ценителите на вина се предлагат четиристепенни и шестстепенни

винени вечери.

„Левента“ е виненото бижу на Русе, но доайнът тук е винпром „Русе“. За съжаление той не предлага привлекателни условия за посещение и дегустация и макар да не е хит в новото българско винопроизводство, струва си да потърсите в градските магазини някои от по-класните вина

на „Русе“ като серията „Приспус“ или лимитираните серии „Limited Selection“, които се отличават с добро качество на приемливи цени. А докато го правите, ще усетите и очарователния дух на „Русчук“ - старата част на града, която приютава стотици сгради - паметници на културата, и му придава онзи аристократизъм и европейски дух, с който

русенци така се гордеят.

Малката Виена

Вероятно помните култовата реплика на селския тарикат Пурко - „Ама ти... ще си лягаш ли“ към разсъбличащата се проститутка в стая, изпълнена с бароков разкош в една от сцените на филма „Господин за един ден“. Големият, лъскав град, в който нелепият герой на Тодор Колев се подвизава, всъщност е Русе от 30-те години. През първата половина на ХХ век малко български градове могат да се похвалят с такъв космополитен дух и европейска атмосфера. Учудващо, но сивите десетилетия на комунизъм, който унифицира и смазва урбанистичната индивидуалност в безлични мраморни площади, не са успели да прекъснат този дух.

Често наричан Малката Виена заради архитектурните паметници в стил барок, модерн, неокласицизъм и сецесион, Русе може да се похвали с

много първи неща.

През втората половина на ХІХ век току-що освободена България е жадна за европейски нравци, които се заселват в града заедно с резидентите на новооткритите консулства на европейски държави и множеството търговци. Икономиката и обществото започват да се развиват лавинообразно – в Русе Иван Вегър полага началото на първата българска масонска ложа, тук е открита и първата частна банка „Гирган“, както и първата пивоварна, първата алкохолна фабрика, първата съвременна печатница, телеграфна линия, жп линия, първото кино и дори първата българска фабрика за сапун.

Следите от това наследство днес са пръснати из целия град, но най-много са около градината и централния площад. Това е и социалното сърце на Русе. Площадът носи името „Свобода“, но русенци открай време го нари-

чат незнайно защо и без грам свяно... хм... „Лайното“.

Тихият Дунав

Разходката в Русе обикновено неминуемо води и към реката. Към нея моите чувства са смесени – в долната си част Дунава е нито бял, нито син, а открито кафяв, а крайречната алея разкрива не особено романтична гледка към захабената инфраструктура и старите понтони. Там обаче се намира известният на малцина Национален музей на транспорта – в 146-годишната сграда на първата българска железопътна гара. Човек само може да си представи как парите могат да преобразят това позахабено място, но все пак сред експонатите има истински находки като един от първите локомотиви, внесени в страната. Под навеса на някогашния перон са наредени исторически вагони, сред които „Султанче“ на султан Абдулазиз, поръчан специално за османския



Основана
VINO 1956 ZUPA

advertorial

Ракията е традиционен български аперитив. Български? Ако направите кратка разходка в съседните на България държави, ще установите първоначално с изнеада, а в последствие с удоволствие, че и комшиите харесват горещия дъх на плододивия дистилат-ракия.

Ракия се прави не само от грозде, но и от други плодове, показва традицията. През тази година за първи път на българския пазар ще бъдат представени колекция първокачествени плодови ракии от Сърбия. Те се произвеждат в областта Жупа, разположена в северозападните склонове на планината Стогово и близо до брега на Дебърското езеро. Този район е известен с мекия си климат и температурните амплитуди, характерни за горещите летни дни, следвани от прохладни нощи. Тези земи раждат страхотни ябълки, круши, сливи, дюли, кайсии и уханни горски плодове. Производството на Сръбската премиум плодова ракия протича при строг кон-

трол и съблюдаване на старата рецепта. Подбрани са най-узрелите, ароматни, сочни и здрави плодове, защото така превръщането на плододивите захари в алкохол протича плавно при поддържане на оптимална температура от 28 градуса.

Изпичането на ракията започва на умерен огън и завършва на тиха жар – този процес дава възможност за прецизно регулиране на температурата и съхраняване на плододивия аромат.

Според свойствата на плода, отлежаването на готовите ракии отнема три години в специални опушени дъбови бъчви. През това време дървото извлича танините, които се окисляват от кислорода, преминал през порите на дъгите. Именно тези съединения придават златист цвят и специфично уханье на някои от видовете първокачествени плодови сръбски ракии. А тайната на традицията и уникалната технология на приготвяне и отлежаване пък запазва чистия бисерен цвят на останалите.





ВИНО

Chardonnay Barrel Fermented 2010

LEVENT

Произведено от избрано грозде от сорта шардоне от село Хан Крум и село Оспар от района на Шумен, това вино е отлежавало 4 месеца във френски барикови бъчви. То е богато на аромати, с акценти на ванилия и зрели цитрусови плодове. Има балансиран и компактен вкус с лека минералност, приятна сладост и запотпящ се послевкус.

Цена - около 20.00 лв.

Traminer & Vrachanski Misket 2010

LEVENT

Виното е комбинация от благородния траминер и оригиналния местен сорт врачански мискет и изключително би допаднало на любителите на "цветни" вина. Двата сорта съчетават в себе си богатството на тероара на два лозови масива от района на Провадия и Варна. Ароматите на роза и виоетки са допълнени с цитрусови и мускатови нюанси. Това вино има сочен, обемен вкус, който завършва с лека горчивина.

Цена - около 15 лв.

ПРИСТИС ПРЕМИУМ 2004

Винпром "Русе"

Виното е произведено от избрано грозде терао. През 2008 г. то успя да впечатли президента на Японската асоциация на сомелиерите и председателя на Международната асоциация на сомелиерите Казуйоши Когай и от 2009 г. се изнася и за Япония. Отличава се с пътен интензивен цвят с кафеникави оттенъци, балансиран вкус и наситен букет, с аромати на червени костиакови плодове, подправки, благороден дъб и ванилия. Послевкусът е фин и изцял, доминиран от плодови аромати и дъб.

Цена - около 13 лв.

владетел, който се слави като единствения падишах, посетил Западна Европа. Там са и два царски вагона - номер 5, проектиран с трапезария и кухня и ползван от Фердинанд, и номер 17 на цар Борис III, който се е ползвал като правителствен салон чак до 1957 г. Разточителният им лукс все още личи под праха на липсващите средства за поддръжка и па-

тината на времето.

Около града

Виненото лобопитство неотменно ще ви отведе в близкото село Нисово - на около 15 км южно от Русе, в живописното дефиле на река Русенски Лом. В сградата на старото селско училище се намира една

сравнително нова изба - Horse Valley на „Райнов и синове“. Това е семеен бизнес, начело на който стоят Димчо Райнов, бивш икономически директор на „Винпром Русе“, и неговите синове - единият е специализирал енология във Франция, а другият е събрал търговски опит в Аржентина. Те са собственици на 150 ха лозя със совиньон блан, шардоне, мерло, кабер-

не совиньон и каберне фран, които продават под две търговски марки „Rainoff“ и по-люксовото „Horse Valley“. Избата е малък бутиков проект, който все още не е успял да развърне напълно потенциала си. Така че не очаквайте да опитате шедьоври, а по-скоро интересни вина със собствен стил и локален характер. Посещението в избата си струва и заради спокойствието, в което е потънало селото, както и заради гостоприемството на домакините - те отлеждат и коне, откъдето идва и името на избата.

Както и заради разкошната природа на парк „Русенски Лом“ и живописните каньони на реката и нейните притоци - Черен, Бели и Мали Лом с изрязаните скали, които сякаш потъват в земните недра. Възможност да видите цялата му прелест е раз-

ходка с кану по реката или пък пеш по екопътеката през каньона. Но дори ентузиазмът ви да не стига чак до там, не пропускате

Ивановските скални църкви, едва на няколко километра от Нисово.

Средновековният манастирски скален комплекс е част от световното културно наследство на ЮНЕСКО заради уникалните стенописи от XIII-XIV век. Комплексът е издълбан в скалите на живописния каньон на река Русенски Лом на 32 м над водата. От XIII до XVII век нещерите били населени от монаси. Сякаш в стремежа си да се приближат колкото се

може по-близо до Господ, те дълбаели килии, църкви и параклиси в скалите. По време на апогея на манастира скалните църкви наброявали 40, а монашеските килии - 300. За съжаление повечето от тях не са оцелели до днес, но в част от запазените църкви могат да се видят красивите стенописи, включително и портрет на ктиторца цар Иван Александър, а в някои от монашеските килии, издълбани в стените, са тайните изповеди на монасите редом с култови надписи като „Наско от Суаистра беше тук“. Въпрос на цивилизация...

Съвсем наблизо до Ивановския комплекс в посока Русе е и Басарбовският скален манастир - единственият действащ скален манастир в България, който очарова с цветната си фасада и вградената в скалите камбана.

Restaurante Te Quiero

ИЗКУШЕНИЕТО НА ИБЕРИЙСКАТА КУХНЯ
София, бул. България 56А
тел. 02/ 850 44 35
моб. тел.: 0888 04 04 04
www.tequiero.bg

През последните години в световните класации водещите ресторанти са испанските. В класацията на „Сан Пелегрино - топ 5“ за 2011 три от ресторантите са испански, печелейки призове със завидна техника и фило-софия за храната. Тази кухня се е прочула с традиционни и неустоими ястия като паеля, фидеуа и неповторимия вкус на хамон иберико бейота, завладял континенти. Сега и в София можете да опитате всичко това - в испанския ресторант „Te Quiero“. Екипът от готвачи на „Te Quiero“ твори пред очите на гостите в откритата кухня. Всички храни са автентични, продуктите са внесени директно от Испания - рибата, правките, оризът, хамоните, вината. „Te Quiero“ е едно от малкото места в България, където можете да се насладите на уникалните вкусове на антрекот и бон филе от „Black Angus“ и Wagyu Kobe style Beef. Менюто, придружено от богата винена листа, ще задоволи напълно вашия изискан вкус. Ресторантът разполага със 70 седящи места и уникална лятна градина със 120 места. „Te Quiero“ е предпочитано място за романтична среща, бизнес обяд или вечеря с приятели. В „Te Quiero“ вие сте на гости при приятели.

RESTAURANTE
TE QUIERO
AUTÉNTICO



Restaurante Te Quiero

THE TEMPTATION OF THE IBERIAN CUISINE
56A Bulgaria Blvd, Sofia,
Bulgariaphone: +359 2/ 850 44 35
mobile: +359 888 04 04 04
www.tequiero.bg

For the last years Spanish restaurants have been on top of international rankings. There are 3 Spanish restaurants in the 2011 edition of „San Pelegrino Top 5“ winning the awards thanks to their exclusive technique and philosophy for food. This cuisine is world-known for its traditional and irresistible dishes such as the paella, fideua and the unique flavor of the jamon iberico bellota, which made a conquest of continents. Now you have the chance to taste all those masterpieces in Sofia in the Spanish restaurant „Te Quiero“. The team of chefs of „Te Quiero“ create their dishes in an open air kitchen, just in front of the eyes of their gusts. All dishes are fully genuine and prepared of authentic ingredients imported directly from Spain - the fish, the spices, the rice, the jamons, the wines. „Te Quiero“ is one of the few places that will let you enjoy the unique flavours of the entrecote and bon fillet of „Black Angus“ and Wagyu Kobe style Beef. The menu accompanied by a rich wine list will fully satisfy your exquisite taste. The restaurant disposes of 70 seats and unique summer garden with 120 seats. „Te Quiero“ is a privileged venue for a romantic rendezvous, business lunch or a dinner with friends. You've come to see friends instead of visiting a restaurant in „Te Quiero“

ИЗВЪН ОТЪПКАНИТЕ ПЪТИЩА НА ТОСКАНА

*Вината на Тоскана са
едновременно израз на семейната
история и на бунта срещу конформизма,
но каквито и да са, те са родени от
желанието да създадеш красота*

текст и фотография: Елисавета Захариева

Бърз тест – кои са вината на Тоскана, които познавате най-добре? Брунело ги Монталчино, Кванти Класико или супертосканците от Маремма? Не е учудващо, че първата асоциация извиква най-познатите имена. Трудно мислим за Тоскана като казан, врящ от противоречия, че Италия е република, но в Тоскана аристокрацията е жива и маркизите 13-о поколение все още са винопроизводители. В същото време съседите им - мек-

стилни магнати от Прато, също се занимават с винопроизводство. Е, избите им са лъскави и нови, но работят с не по-малко желание и професионализъм.

Ще тръгнем по един от 15-те винени маршрута в Тоскана и ще посетим три региона с DOCG и един с DOC статус. Пирамидата, която класифицира вината на Италия, е с най-високо стъпало Denominazione di Origine Controllata e Garantita

(DOCG). В Тоскана това са Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Chianti Classico, Morellino di Scansano, Vernaccia di San Gimignano и Vino Nobile di Montepulciano. Директно под тях са 36-те DOC наименования, а паралелно съществуват и безброй IGT вина (сред които са много от супертосканските).

Ще стартираме на високо в Кванти Руфина, след това ще се спуснем към Кванти Класико, ще направим



V-образен завой, за да гегустираме елегантните вина на Карминяно и завършваме пътуването в едно наистина необичайно място - Монтекарло.

Chinati Rufina DOCG – вина от планината

Пътуването стартира с неочаквана покана за гостуване от страна на маркиз Бонакорсо Гонди. Винопроиз-

водител от Руфина и наследник на старата фамилия гибелини, той лично се е заел с реставрирането на семейния дом - внушителния Palazzo Gondi в историческия център на Флоренция. 360-градусовата гледка към Дуомо, Палацо Векюо и Синагогата символично ни разкри, че в Тоскана виното, изкуството, финансите и търговията са едно цяло.

Именията на Руфина започват на по-малко от 20 км от Флоренция. Не

Концепцията „0 километра“ – виното и храната се съчетават най-добре, когато са проникнали един в друг и идват от едно и също място, това е философията на Castello di Verrazzano в Кванти Каасико.



В Тоскана виненият туризъм процъфтява. Ако решите да купите имение, половината от стойността ще е формирана от agriturismo, а другата половина от лозята. Agriturismo означава селски туризъм, почивка на село в имение с маслинови горички, лозя и пасища. Храната се приготвя на място, от продукти, отглеждани в имението.

търсете тук иновации на лозето и във винарната. Като характер тези вина са по-традиционни и строги, но могат да отлежат 30 - 40 години, като развият наистина фантастична елегантност. Не случайно флорентинският гук Козимо III още през 1716 признава част от Руфина като „регион на големите квантита” в нещо като прототипна версия на апелационна система.

Руфина е сравнително малка - ако Кванти Класико произвежда около 13 млн. л вино годишно, то Руфина достига едва 3 млн. л. Именията са дребни, средно около 15 - 20 ха, най-малките са едва 5 ха, но пък големите производители Антинори и Фрескобалди притежават до 500 ха.

Лозята се катерят по каменения терен в западното подножие на Апенините и достигат до 900 м надморска височина. Заради по-хладния климат тези квантита от планината са по-свежи и с по-пикантни танини. Винарите работят със санджовезе от различни клонове. Минималното му съдържание във виното е 70%, а останалите са допълнени от местните канайоло и малвазия, но все по-често се използват френски сортове за смекчаване характера на санджовезе. В избите се използва много съб за съзряване на вината, но рядко използването му е за сметка на баланса и хармонията.

Между производителите има разлики в стила: фокусирани върху традиционния стил на Руфина са Marchesi Gondi, Selvariana, Castello del Trebbio, докато Marchesi Frescobaldi, I Veroni, Fratelli Bellini предлагат един по-сочен профил, който ги прави по-достъпни и разбираеми, преди да отлежават с десетилетия.

Chianti Classico DOCG ***– традициите не са това, което бяха***

Трудно е да се каже нещо ново за Кванти Класико, по-скоро това място излъчва познатост и уют. Бидейки най-големият регион с площ от 250 кв.км, той е и много пъстър: съчетал е мегаимения с 1200 ха и миниатюрни производители, които вярват, че тероарът им е добър, а практиките

в избата трябва да са занаятчийски. Въпреки че е трудно да се генерализира, логиката е, че големите производители се стремят да предложат един чист и коректен стил и наблягат на бранда си. Докато шансът да се попадне на изключително традиционен малък производител е голям. Силно традиционен стил ще рече купажиране на червения сорт санджовезе с белите требиано и малвазия; леко пяло и госта екстремната комбинация между интензивна свежест и мощни танини. Такива вина могат да бъдат госта трудни за възприемане, освен ако не отлежат дълго време. Очакванията от страна на пазара към Тоскана са се променили.

В Кванти Класико съществува, разбира се, и златната среда. Винарната Чесци е такава - със своите 85 ха в три региона в Тоскана те не са малки, но не са и корпорация с международно влияние. Явно бизнесът върви добре, купили са още едно имение в Умбрия.

Предприятието е семейно и е създадено през 1863, а сега двамата братя Андреа и Чезаре са разпределили помежду си задълженията по производството и продажбите. Напредничави са като мислене и са добра референция за динамизма в Кванти Класико.

Чесци определено обичат предизвикателствата. За да подобрят лозевите си насаждения, те се включват в експерименталния проект Chianti Classico 2000. Лозята им, както повечето в Тоскана, се презасаждат на 25 - 30 години. Освен че така дават оптимално количество плод, производителят е по-гъвкав спрямо вкуса на пазара. Например през 80-те години на XX век са имали 20% бели сортове в лозята - требиано и малвазия. Сега те са отпаднали изцяло от вината на Чесци, увеличен е процентът санджовезе, промъкнали са се и френски сортове.

Ако през 80-те години избите са разчитали на дълбоките и кестеновите бъчви като съдове за ферментация и съзряване, сега в избата на Чесци блестят иноксови съдове, работи системата за поддържане на влажността чрез оросяване и се вижда добра селекция от бъчви на различни производители с различна степен на изпичане. Са-

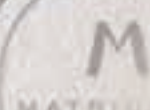
"Жените.... не са ли те нашият паспорт към рая?"

Ал Пачино в ролята на полковник Слейд от филма "Усещане за жена"

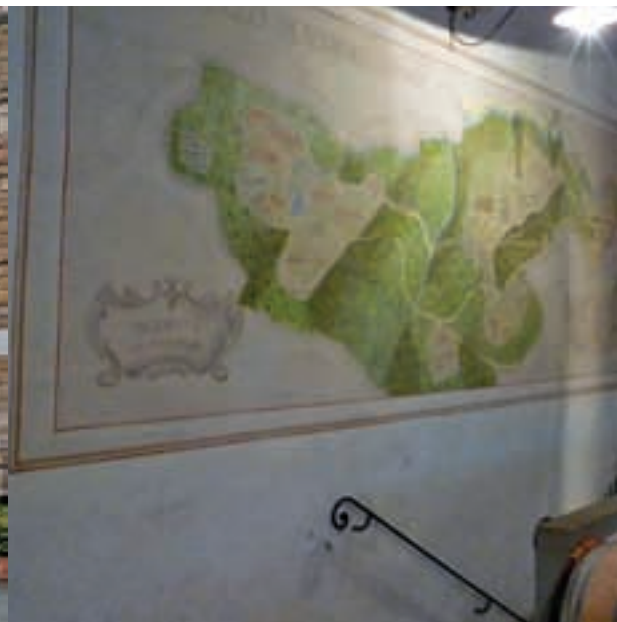
visa || Виза

Единствената антиейдж
гама в света с **MATRICIUM**

visa || Виза



MATRICIANE...
виза към младостта



Винен показалец:

► *Marchesi Gondi Pian dei Sorbi Chianti Rufina Riserva 2006*

Купаж между санджовезе и колорино. Цветът е гранатов, с брик по ръба. Комплексен букет с горски плодове, минерал, графит, индиго и черен пипер. Плътен, сладък, концентриран вкус със суха слива и кожа във вкусовия аромат.

► *Cecchi Villa Cerna Chianti Classico Riserva 1988*

Вино от „референтната винена библиотека” за стария стил в Кванти Класико. Подправъчен нос с комплексни аромати - сушена боровинка, сладко от вишна, хумидор, пращест нюанс, зелено орехче и какао. Тялото е леко, с добра свежест и затоплящ финал. Може да отлежи още 5-6 години.

► *Villa di Capezzana Carmignano DOC 1968*

Безспорният диамант във вертикалната дегустация на Capezzana. Носът е сочен и комплексен, отваря се с букет от трансформиран плод и подправки. Отличават се сладко от череша, черен шоколад, бял млотълон, трюфел, черен чай и сухи полски цветя. Вкусът е с мека свежест и перфектно стопени танини, предлага шоколад, екзотични подправки и восъчна пита във вкусовия аромат.

► *Borgo la Torre Altair Bianco Toscana IGT 2009*

Купаж между 50% верментино и 50% вионие. Наситенозлатист цвят със зеленикав оттенък. Богат аромат с кайсия, ядка от бадем, марципан и интригуващи тонове на индийски подправки - масала и шафран. Стегнат, фокусиран вкус, стои леко суховато, но с добра свежест и фини дъбови нотки в послевкуса.

мите те говорят за температурен контрол, ферментация при по-ниски температури и задължителна млечнокисела ферментация за смекчаване характера на вината. Времената се менят!

Carmignano DOCG – най-голямата изненада

Хълмовете на Карминяно са сушени в северната част на Тоскана и сякаш отстояват характера си срещу заобиколилите го от три страни кванти конкуренти. Това е една от най-малките DOCG апелации в Тоскана с едва 14 производителя и 200 ха. Именията са малки - с площ между 8 и 15 ха. Заради това, че избите са семейни и в момента апелацията е встрани от прожекторите на винената мода, домакините ни Capezzana, Sassolo, Allosco и Pratesi са много по-отдадени, гостоприемни и сърдечни. Да не говорим за съотношението цена - качество. Тоскана рядко е толкова щедра.

За вината на Карминяно казват, че съчетават италианската топлота с френския финес. Това е така, защото освен санджовезе избите могат да добавят рекордно високите 20% каберне фран и каберне совиньон, а т.нар.uva francesca гопринася за изключителния финес и



*В истинската тосканска кухня паста няма, обясни ни нашият гид Филапо. Смесването на културите е пренесло това типично южно ястие, но местната селска кухня е много семпла. Типични ястия са *ribollita* – супа от залци хляб и зеленчуци, *гьстата* като каша супа от домати и хляб *rappa rotodora* и *baccalà* – сушена риба, готвена в различни варианти. Тези ястия са стигали за дни наред, а гурме ястията се появяват едва след затогването на хората.*

потенциал за отлежаване.

Карминяно е пионер в работата с каберне фран и каберне совиньон. Легендата разказва, че след като Катерина Медичи става кралица на Франция през XVI век, в семейните ѝ лозя около Roggio a Caiano и Artimino са пренесени и засадени лози с каберне. Тест френските сортове са показали качествата си много преди да бъдат свързани с успеха на супертосканските вина през 70-те и 80-те години на XX век.

В Карминяно все още има много аристократизъм и история. Попадаме на правилното място – винарната Carezzana на графове Contini Bonacossi. Колекционери на съвременно изкуство, арт галъри, дарители на флорентинската Уфици и не на последно място винари – това са те.

Жестът на семейството да организира вертикална декустация на 7 реколти - 2007, 2001, 1995, 1983, 1974, 1968 и 1931, беше най-доброто доказателство, че вината на Карминяно действително се способни да отлежават изключително дълго. А как е оцеляла колекцията през Втората световна война – домът на графовете е бил щаб-квартира на СС, но собствениците предвидливо са заузали вратата към избата. В чашите имаше не вино, а история!

Montecarlo DOC – Италия среща Франция

Не, не сме тези с казината – шезуват се местните. Монтекарло е една от 36-те миниатюрни апелации в Тоскана, намира се между спокойните стари градчета Пиза и Лука. Ако досега говорихме за традиции, опит, предаван от поколение на поколение, тук винарите ни заразиха с творческия си ентузиазъм и собствен почерк. Tenuta di Valgiano, Montechiari, Borgo la Torre, Fattoria Giustiniani, Fattoria Bernicchi, Buonamico са пример за това как се гради познаемост, когато си в сянката на големите имена.

Montecarlo DOC започва живота си като апелация за бяло вино – купаж между требиано тоскано, верментино, пино гриджо, пино бианко, семейон, совиньон блан и русан. Участието на френските сортове има социокulturно обяснение: търсейки работа в края на XIX век, местните мъже са тръгнали на запад към Франция. Когато се върнали в родината си, сортовете са мигрирали с тях – както и по времето на Медичите.

От 1985 в апелацията има и червени вина, но в повечето случаи те повтарят червената рецепта на Тоскана – санджовезе, местни червени, каберне фран, каберне совиньон или

мерло. По-интересното е, че винарите в Монтекарло често се обръщат към категорията IGT, която законово им позволява да сътворят нещо съвсем различно, базирано на тяхната лична преценка за сортове и винарски методи.

А какви са вината на Монтекарло – те се движат с динамиката на съвременния вкус, достатъчно плодови са, за да се случи любовта от пръв поглед, но и са достатъчно сериозни и интригуващи. Подгответе се за стезнати и подправъчни купажи между верментино и вионие, свежи розета с нотки на мащерка и сочни съчетания между санджовезе, каберне и верментино неро. Ако сте настроени приключенски, попаднали сте на правилното място.

Винарите на Монтекарло и останалите части на Тоскана заслужават възхищението ни заради куража и борбеността си да съхранят това, което имат, и да осъществят собствените си мечти. На тях дължим магията, която преживяваме всеки път, когато поемем гръх и мислено отлетим към хълмовете на Тоскана. Тяхна е заслугата, че ни пренасят във времето със старите си реколти. Те ни помагат ние самите да сме творци в домовете си, когато съчетаваме вината на Тоскана с ястия от другата традиция.

ГУРМЕ В ДЖОБА

Петър Стоянов

Смартфоните са неделима част от ежедневието на все повече хора. Тези модерна граждани същевременно са и достатъчно социално активни и прекарват времето си в постоянни експерименти с храна и вино. Подбрахме няколко интересни приложения, които ще ви помогнат да подобрете по-добре какво вино да пиете следващия път, когато разсъждавате над винения лист в ресторанта.

Cor.kz

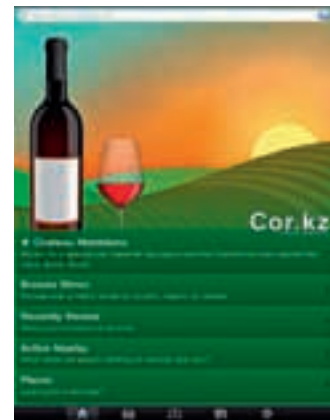
- ▶ iOS
- ▶ Цена: 2,39 евро

▶ Ако търсите определена бутилка, това е вашето приложение. Cor.kz осъществява връзка с база данни с над милион вина (включително много български) и два пъти по толкова ревюта. Сканирайте баркода и разберете всичко за бутилката, която държите. Направете паралелно сравнение с други вина, коментирайте я или я оценете, добавете я към собствената си виртуална изба или към списък с жела-

ни продукти. Проверете цената ѝ.

Управлявайте колекцията си от вино, като сортирате по рейтинг или годност. А като придобиете или изпиете нещо, похвалете се на приятелите си във Facebook, Twitter и Foursquare. Научете повече за сортовете, регионите и сомелиерския жаргон.

- ▶ **Готино е, защото:** е най-пълноценното и разнообразно мобилно приложение за избор на вино и не само ние мислим така.



Drync Wine Free Pro

- ▶ iOS / Android
- ▶ Цена: безплатно / 2,99 евро

▶ Акцент върху управлението на собствена колекция, с wish лист и възможност за лесно оценяване и коментиране на конкретно вино. През Drync имате достъп до солидна база от конкретни продукти, дори такива, идващи от България. Всеки запис включва точно описание, а няколкостотин хиляди ревюта от реномирани специализирани медици допълват точната информация, която потребителят може да получи. Пра-

вят се класации за „най-популярни“ и „най-търсени“ вина, които се определят от действията на самите потребители на системата.

Информацията в мобилното приложение автоматично се синхронизира със сайта Drync.com.

- ▶ **Готино е, защото:** търсите конкретно вино. Едно от най-добрите приложения за създаване и управление на лична винена колекция. Платената версия е без реклами и без ограничения за броя бутилки в персоналния ви списък.



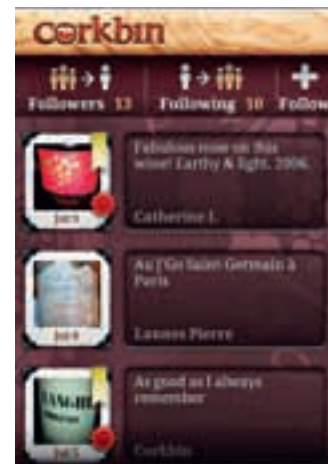
Corkbin

- ▶ iOS/Android
- ▶ Цена: безплатно

▶ Вино преживяване 2.0 в това приложение, което позволява да следвате и да бъдете следвани в приключенията ви с всяка бутилка бяло, червено или розе. Снимате бутилка, слагате коментар и геолокация, споделяте и търсите сред другите. Проверявате какъв сорт вино подхожда на храната на масата ви или какво да сготвите, за да се

насладите максимално на онази погледана от скъпия човек специална селекция. Запознайте се с термините или четете статиите в блога, обновяван през няколко дни.

- ▶ **Готино е, защото:** Corkbin съдържа най-важното по отношение на виното за социално активния човек, онлайн и офлайн. Приложение за изживяването „вино“, а не за техническите познания, свързани с него.



Vivino

- ▶ Android /iOS /Windows Phone /BlackBerry
- ▶ Цена: безплатно

▶ За начинаещи вино ентузиаста. Позволява да се заснемат етикети, само че те се разпознават от системата, която ви дава обща информация за съдържанието на дадената бутилка. Така потребителят може да види цената, да я оцени с „харесвам“ и „не харесвам“, да я коментира/обсъди с други опитали виното, както и да сподели предпочитанията си във Facebook. Личната ви колекция става дос-

тъпна и през сайта vivino.com.

Неразпознатите веднага етикети се проверяват в рамките на 48 часа, което очевидно предполага екип, който осъществява това действие ръчно.

- ▶ **Готино е, защото:** е приложение с опростена идея и многоплатформена поддръжка – най-широката в нашата селекция. Ще огрее дори онези общо 9% потребители на смартфон с Windows Phone или BlackBerry OS в България.



Vinopedia

- ▶ iOS/Android
- ▶ Цена: безплатно

▶ Това е единственото българско приложение в селекцията ни. Vinopedia за момента не е нищо повече от бърз интерфейс за достъп до онлайн каталога от оценени вина на „Бакхус“, който съдържа разнообразни български и чуждестранни продукти. За момента

потребителят може да търси по име, цена, сортове, видове и реколти, както и да сканира баркода на конкретно вино, за което ще му е нужно допълнително безплатно приложение.

- ▶ **Готино е, защото:** засега Vinopedia е само каталог за вино на български, но приложението тепърва предстои да се развива.



Natalie Maclean's Wine Picks and Pairings

- ▶ iOS/Android/BlackBerry
- ▶ Цена: безплатно

▶ Натали Маклийн е популярен сомелиер и многократно награждаван автор, носител на титлата „Най-добрият в света автор за вино“. Мобилното приложение е естествено продължение на популярния ѝ блог, но най-важното в него е госта богатият списък с комбинации от вина и ястия, дори конкретни рецепти. Натали си позволява дори да ви съветва какво вино да изберете за конкретен повод или ситуация. Информацията се опреснява с десетки ревюта на вино всеки ден.

Приложението изобилства от го-

пълнителни инструменти като интегрирана връзка към блога и видеоблога на експерта, речник, баркод скенер, профил за създаване на лична колекция и гр. Уловката е, че инсталирането е безплатно, но за да имате достъп до някои от важните елементи на базата данни, трябва да активирате месечен абонамент.

- ▶ **Готино е, защото:** съдържа изключителна конкретика по отношение на комбинацията на вино с храна, както и впечатляващи екстри. Приложението обаче е малко претрупано, а изненадващата нужда от допълнителен абонамент остава горчив вкус в устата.



Hello Vino

- ▶ iOS/Android
- ▶ Цена: безплатно

▶ Основните достойнства на Hello Vino са в съветите за комбиниране на вино с храна и обратното. Пряк конкурент на Natalie Maclean's Wine Picks and Pairings, но много по-лекоотено и бързо. Без излишни допълнения, ако се нуждаете само от кулинарен съвет. Дава бърз преглед на сортове по отделните региони

в 14 от водещите сържави производители, както и предложения за конкретни вина спрямо предпочитан цвят, вкус и аромат.

- ▶ **Готино е, защото:** е полезно приложение за гастрономи, що се отнася до принципното съчетаване на сортове с храна. Дава подозрително ограничени съвети по отношение на конкретни марки.



Wine Dictionary

- ▶ Android
- ▶ Цена: безплатно

▶ Подробен терминологичен речник за хората, които се интересуват от вино. Максимално опростен, картинки тук има само в рекламите, които поддържат продукта безплатен. С него за секунди ще разберете, че Барзок е подрегион на Бордо, сансо е тъмно френско грозде, а хогсхед в някои сържави от бившата Британска империя

все още наричат събовата бъчва с вместимост 60 галона.

- ▶ **Готино е, защото:** спестява времето за търсене в интернет. Особено полезен в моментите, когато трябва да демонстрирате знания с бърза проверка под масата. Интерфейсът обаче е като от домашна работа за часа по програмиране на първокурсник в индийски техникум.



French Wines (by Hachette)

- ▶ iOS/Android
- ▶ Цена: безплатно
- ▶ Приложение на издателя на реномирания френски винен наръчник Guide Hachette des Vins. Респективно – насочено само и единствено към местното производство, но пък детайлно както никое друго. Особено полезно, ако пътувате във Франция, защото съдържа карта, която ви показва типичните за определен регион сортове. Интересен рейтинг на вината по типове в зависимост от годината на добив,

точна информация за качествата, характеристиките, трайността и начина на консумация на стотици регионално специфични вина, речник и възможности за търсене.

- ▶ **Готино е, защото:** е леко за употреба и атрактивно приложение. Страхотно за търгналите на винен туризъм из Франция, останалите едва ли ще го оценят напълно.



ул. „Московска“ 3, София, +359 898 421 735, +359 898 424 749, www.afiorisofia.com



БЪРЗО И ЛЕСНО
ОТКРИВАТЕ
ПО-ДОБРОТО ВИНО
С ВИНОПЕДИЯ



Винопедия е мобилно приложение
на сп. БАКХУС достъпно през Android Market и iTunes.



Винария 12

A close-up photograph of a person wearing a white long-sleeved shirt and a brown apron, pouring red wine from a dark green bottle into a large, clear glass decanter. The person's hands are visible, one holding the bottle and the other holding the decanter. The background is dark, and the lighting is warm, highlighting the liquid in the glass.

*ТОЛКОВА
МНОГО
ВИНО*

„ВИНАРИЯ 2012“

ТОЛКОВА МНОГО ВИНО

Традиционното изложение в Пловдив се бори за вниманието на професионалисти и любители едновременно, като се опитва да възстанови репутацията си

текст: Александър Боичев, фотография: Юлия Лазарова

По принцип панаирите категорично не са това, което бяха. Интернет промени фундаментално скоростта, с която можем да разберем последните новини в областта, от която се вълнуваме, а глобализацията постави всички в непрекъсната въртележка от опити за контакт и правене на бизнес. Невинаги е нужно да имате пряк човешки контакт, за да постигнете ефективно партньор-

ство. Така на изложенията остана единствено социалната функция да събере на едно място ценители, професионалисти и партньори. В случая с „Винария“ обаче нещата изглеждат някак като от едно време. В най-добрия смисъл на тази констатация – защото нито интернет, нито мигновената комуникация, нито ускореният документооборот могат да заменят изживяването от няколкото дни сред шандове

на винени изби, на които можеш да опитаеш най-нови и най-интересни вина. И да се отдадеш на емоцията от съпреживяната чаша.

Юбилей

„Винария“ се провежда за 20-и път. През годините проявата е била обект на всякакви емоции – радост заради щастието от високи награди,



Новост през „Винария 2012“ е, че до дегустационния конкурс са допуснати само сетели от вина в завършен търговски вид

яроост заради недоволство и взаимни обвинения, тъга заради пропуснати възможности и апатия заради констатацията, че нищо не може да се промени към по-добро. Но така или иначе годишната пловдивска среща на винари, лозари и обикновени фенове на виното продължава да бъде меродавна и важна. След отлива на изложители в последните няколко години през тази съществените играчи на пазара отново са тук да покажат новите си предложения. Общият брой на представените винени изби е 40, двойно повече от миналата година. 20-ото издание на „Винария“ ще се откроява не само със своите мащаби, но и с амбицията на българските изби да разширят позициите си на международните пазари, въпреки кризата. Отсъствието на „Белведере“ - България, и техните „Катаржина“, „Домейн Менада“ и „Домейн Сакар“ ще бъде забелязано от всички, но компанията е в период на сериозни трансформации, така че очакваме новини от тях в следващи-

те месеци.

Магията на панаира

„Винария“ притежава особен дух хем на професионална среща, на която винари от цялата страна и от чужбина представят продуктите си и се състезават помежду си, хем на атракция за изкушени от виното обикновени хора. Коемо само по себе си е една от причините изложението в панаирната си част да има толкова спокоен, но понякога аматьорски имидж. От една страна, дегустационни комисии внимателно опитват и проверяват различни проби преди изложението. От друга, между щанговете на избите обичайната гледка е на изглеждани привидно сериозно гами и господи, които от чаша на чаша стават все по-несериозни, докато в крайна сметка не си тръгнат развеселени и неизкушени от бизнес

ПОЛЕЗНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПОСЕТИТЕЛИ

Работно време:

15.03 (четвъртък) - 17.03 (събота):

09.00 - 18.00 часа

последен ден 18.03 (неделя):

09.00 - 14.00 часа

Паркинги за посетители -

автоматично отчитане 2ав./час

бул. „Марица“

(по протежението на река Марица)

многоетажен паркинг - бул. „България“

бул. „Цар Борис III-Обединителя“ - до палата 10

Продажба на входни билети:

Касите на централен вход

Възрастни - 3 ав., За ученици, инвалиди

и пенсионери - 2 ав.



Вина от Австралия, Аржентина, Гърция, Италия, Нова Зеландия, Румъния, САЩ, Франция и Молдова ще се конкурират с продуктите на българските изби

мисли. От трета, качеството на работата на дегустационните комисии е постоянен обект на критика, като през годините конкурсът е успял да направи много, за да загуби блясъка и значението на наградите си.

Бизнес и сериозност ще бъдат определящи за настроението на „Винария 2012“. Освен винари и търговци на вино на изложението ще присъстват и компании от целия цикъл по производството на вино и спиртни напитки. Най-много са производителите на алкохол и вино, а освен тях ще присъстват и производителите и търговци на машини, съоръжения и консумативи за винарството, трети по дял са изложителите на опаковки и помощни материали, а четвърти – на машини, продукти и услуги за лозарството.

Участниците

Официален партньор на изложението

е Аржентина. Южноамериканската държава се нарежда на 5-о място по производство на вино в света – след Франция, Италия, Испания и САЩ, с 14 милиона хектолитра годишна продукция. На същата позиция е и по размер на лозята, които обхващат 228 000 хектара. В Аржентина съществуват 1300 изби, част от които са познати и в България. Със свой шанс на „Винария“ се включват и посолството на Република Южна Африка, която беше страна партньор през 2010 г. Вина от Австралия, Гърция, Италия, Нова Зеландия, Румъния, САЩ, Франция и Молдова ще се конкурират с продуктите на българските изби.

Преди изложението се провеждат редица съпътстващи мероприятия, чиято кулминация са церемониите по награждаване на победителите в международния конкурс за вина, ракии и винено бренди и националните дегустации. През тази година те придобиха международен характер, тъй като

в пробите бяха включени семпли от Франция, Румъния, Молдова и Словакия. Подгадени са 253 проби от вино, 54 от ракии, 8 от бренди или общо 315. Новост е, че до конкурса са допуснати само семпли от вина в завършен търговски вид. В дегустационните комисии за „Винария 2012“ са включени и чуждестранни експерти – Марицио Ферери, сомелиер от Италия, Мариане Романо, сомелиер от Швейцария, както и журналистите Мариус Капжински от Полша и Томас Брандл от Германия. Общото мнение на дегустационната комисия е за много добро качество на подгадените проби. В съобщение, изпратено до медиите, се цитира оценката на председателя на НАВК Пламен Моллов, според когото почти половината от пробите имат оценка над 85 точки, т.е. достойни са за златен медал. Няма оценки под 80 точки, т.е. с посредствено качество, а това означава, че на конкурса са представени топ вината на българските фирми. По данни на Пламен Моллов средната оценка е близо до 84 точки –

границата за златен медал. Остава да видим и кои от вината ще получат заветните статуетки на „Златният ритон“.

Любопитно е решението за разделяне на продукти със завършен търговски вид от дегустационните проби на вина, за които винаги има съмнения, че са създадени специално за конкурса. По този начин се прави опит да се реагира на най-съществената критика към „Винария“ – а именно, че наградите отиват във вина от бутилки без етикет, с някакъв регистрационен номер, на някои винарни, като наградата за пробата в крайна сметка се прикача към вино с търговска марка, която на практика не е участвала в конкурса. Като опит за реакция на тези упреци през миналите години беше представена категорията „Вина от търговската мрежа“, която постигна целта си и преизвиква множество коментари

заради победителите в нея. В предишното издание на конкурса награда взе виното Persona Cabernet Franc 2008 на „Винпром Ямбол“ с продажна цена от около 6 лева – но в завършен търговски вид, гостъпно в масовите магазини.

Интересен през тази година ще бъде и конкурсът на Асоциацията на сомелиерите „Най-добър сомелиер на България“. Инициативата е подкрепена от „Катаржина естейт“. Конкурсът ще бъде за ресторантьори, които са минали обучение по сомелиерство. Те трябва да дегустират вина и спиртни напитки, като вторите ще са в черни чаши, за да не виждат цвета. После ще показват умения как се декантира и сервира вино. Най-накрая ще събеседват с журито, чиито членове играят роля на клиенти, а състезателят трябва да им препоръча кое е най-подходящото вино за избраната

от тях храна и защо. Звучи забавно за участващите, но истинското преизвикателство за организаторите ще бъде да представят инициативата си по атрактивен начин и за зрителите.

С годините „Винария“ пропуска някои свои шансове – например това вече не е единственото събитие на винена тема от сериозен мащаб в България. Но не пропуска да бъде все така ключово за посоката на индустрията. С направените промени в регламента на дегустационната програма то има всички шансове да възстанови доверието на професионалистите в своята безпристрастност. Защото всъщност най-важното за професионалната общност е да намери вярната за себе си оценка и да не се съмнява постоянно в опитите за класиране на участващи в един конкурс. Победителите винаги ще има. Както и губещи.

РЕСТОРАНТ-ГРАДИНА

ТАБИЕТ

интернационална кухня

РЕСТОРАНТ ТАБИЕТ-ЛОЗЕНЕЦ: „Добрата кухня винаги има значение“.

Ресторант-градина „Табиев-Лозенец“ е със собствен стил, еднакво привлекателен за клиенти с различни вкусове, както и подходящ за провеждане на фирмени, семейни партита, коктейли, сватби и други мероприятия. Носител на престижната награда на Българска Хотелиерска и Ресторантьорска Асоциация (БХРА) „Ресторант на годината“ за 2005 г.

В продължение на дълги години „Табиев“ поддържа високо ниво на обслужване и не прави компромиси с качеството на предлаганата храна. Особено голямо внимание се отделя на предварителния подбор на продуктите и подготовката на храната – ежедневно зареждане със свежи плодове, зеленчуци и пресни охладени меса и риба.

И за да бъде верен на традицията, че „готвенето е изкуство, а храненето – ритуал“ ресторант „Табиев-Лозенец“ Ви кани да опитате тематичното меню за седмицата на ресторантите в сп. „Бакхус“, приготвено с професионализъм и предлагано на специална пакетна цена от 39.00 лв. (тридесет и девет лева)

Заповядайте!

Адрес: София, кв. Лозенец, бул. Джеймс Баучер 76 (х-л Орбита)
Работно време: 12:00–24:00
Телефон: 02 96 96 96; 0888300304

E-mail: tabiet@abv.bg
Website: www.tabiet.com





ПЛОВДИВ,
РАЗЛИЧНИЯТ
ГРАД

Пловдив не е лесен град. Не можеш да минеш просто така през него и да го забравиш. Ако го оприлича на човек, то би бил позападнал френски благородник с потекло от Меровингите и блага, говореща устивка. На напористия бизнесмен-съсед устивката казва „това го правихме XVI век“, на военния от другия етаж – „това го пробвахме XIV век“, на писателя от горния етаж – „с това се занимавахме XVIII век“.

текст: Васил Велев, фотография: Георги Панайотов, Shutterstock

В Пловдив няма напрежение. Това е най-гъсто населеният град с около 3800 души на квадратен километър. При Освобождението по-малко от половината хора са били българи, като останалото е амалгама от турци, арменци, евреи, цигани и цял букет други народности. Е, като живееш толкова нагъсто с толкова разнообразни хора, няма как да не си толерантен и спокоен. И пловдивчани са се изхитрили да си запазят спокойствието по всякакъв начин. Като например фактът, че въпреки централното си положение по-голямо население и възможност за растеж из Тракийската низина, след Съединението подхлъзват София да се заеме със столичните задължения, които носят след себе си нервност, пренаселеност и мръсотия.

Пловдив е различен. Просто е такъв. Не можеш да го объркаш с никой друг град в България. Дали е нещо във въздуха или общата аура на хората - няма значение. Тази различност се отразява по един особен, леко опияняващ начин на несвикналите с тази атмосфера посетители на града. В моя случай се оказа, че последното ми посещение там е достатъчно да ме подтикне, а нека отбележа, че съм силно прозачен човек, да изразявам себе си чрез

нескопосано хаѝку.

*Пловдив, главната.
Мараня, спокойствие
Айляк, бе майна*

Пловдив е лятно-есенен град. За да се усети истинският му дух, е нужно немирни ручейчета пот да се стичат по знайни и незнайни части на тялото, докато бавно вървите по централната пешеходна улица. Важно е да се отбележи, че по главната не се минава веднъж – за пловдивчани това е ерес. Минималното допустимо е поне един пълен тегел от пощата до улица „6-и септември“ и обратно. По-добре естествено е обиколките да са поне три. Ако си направите подобна разходка, ще се потопите в една особена атмосфера, която е трудно да се опише, но в основата ѝ са липсата на бързане и бликащо отвсякъде олимпийско спокойствие. Има и много други нюанси и пловдивчани си имат израз, описващ всичко това. Ако ги питаш какво правят, много е вероятно отговорът да е „бичим айляк, майна“. Това е строго специфично за града – аз лично съм пробвал да бича айляк и на други места, но не става. Истински айляк има само в Пловдив.

*Пловдив, тинало
Стария град, красота
Няма друг такъв*

Главната е чудесно място, но ако някой реши да даде няколко десетки милиона евро и разрови средната ѝ третица, отгдолу ще се появи римски стадион с капацитет за около 30 000 души. В момента се вижда само неговият край, в дупката на площад „Джумая“. Тоест сега нищо не се вижда, защото в момента тече проект за реставрация. Пловдив е рай за хората, вторачени в миналото величие на България. Има данни за селище на това място от близо 8000 г. пр.н.е. и целият град е осяан с исторически забележителности от всички епохи. От римско време освен стадиона тук се намират добре съхраненият античен театър, руини от агора, останки от аквадукт, вили. От османско време може би най-забележителното, освен имената на тепетата, е часовниковата кула от XVII век на върха на Сахат тепе. Старият град на Пловдив е архитектурна забележителност, разположена върху три от тепетата на града и останките от всевъзможни епохи. По-съвременните възрожденски къщи, църкви, галерии и музеи оформят по-видимата част. След разходката по калдъръмените

улички за хапване може да се спре в „Хеброс“ или емблематичния „Алафрангите“. При по-топло време си заслужава да се посети забедението „Рахат мене“.

Пловдив тетета Альоша гледа града Кеф на кутийки

Наличието на архитектурни забележителности и стари къщи радва сърцето и окоето, но разходките сред природата са тези, които поддържат душевното равновесие на съвременния човек, който от хомо сапиенс почти се е превърнал на хомо бетоникус и работникус. В Пловдив има няколко парка. В горната част на главната, срещу пощата е „Цар Симеоновата градина“, или както я нарича един мой варненски приятел – морската градина на Пловдив. Удобна е за разходки – има детски площадки, място, където се събират пенсионери да бистрят политиката, забедения за хапване и водоем с фонтани, пеещи при това. Никога не е много ясно кога ще се пуснат фонтаните, но когато се случи, гледката си заслужава. Чудесна възможност за кардиоразходка сред трева и гърбета дават двете от тепетата – Бунарджика и Джендем тепе. Когато човек, леко позачервен и позапъхтян, се качи на върха на Бунарджика, има възможност да посети забележителности с руска насоченост. Едната от тях е руският паметник, около който са посадили гърбчета всички космонавти, посетили Пловдив. Другата е емблематичният монумент на свързочника Алексей Скурлатов, държащ своя картечен пистолет „Шпагин“ скромно насочен към земята, по-известен с галеното си име „Альоша“. Гледката от хълма определено си заслужава, а когато се уцели ясно време с температура 26-27 градуса и лек бриз, изживяването е всеобхватно изпълващо със сърцетелна радост и доволство.

Пловдив гребната Кафенце, жегга, бира Пот, ролери, стях

Ходенето по тепетата изпотява, но мястото за здравословно натоварване на мускули, гробове и груги телесни части в Пловдив е районът

на гребната база. Там на едно място са събрани няколко затревени игрища, ставащи за всякакъв вид спорт, няколко тенис корта, гребната база и стадион „Пловдив“. Гребната база е чудесно място – има алея, по която се гвизжат, без да си пречат, пешеходци, колоездачи и ролеристи. Посредата на алеята има мост над гребния канал, позволяващ чудесна гледка и съкращаване наполовина на разходката за по-трудноповдигните или мързеливи хора.

Пловдив панаир Змия от хора на входа. „Винария“ е

Една от по-съвременните забележителности на Пловдив е Панаирът. Началото е поставено през 1892 с Първото българско земеделско-промишлено изложение. След това машината се завърта и сега панаирното градче има 17 палати със закрита изложбена площ от около 65 000 кв. м и още около 100 000 кв. м изложбена площ на открито. В панаира се провеждат много специализирани изложения, като флагман е техническият панаир през септември, а през март – „Винария“.

В Пловдив търговията е на почит. Могат да се намерят значителен брой малки магазинчета за всичко. Даже в Капана, квартала зад халите, все още може да се намери лимонададжийница от стария тип – там, където си избираш вкуса от концентратите с различни ярки цветове в буркани и след това ти го слагат в чаша с помощта на тези уреди с дълга гръжка и нещо като напръстник на края, не смея да го нарека лъжица, и ти сипват газирана вода. Има и няколко пазара за плодове и зеленчуци, наречени на дните от седмицата.

Пловдив цар футбол Пловдив култура Няма „Левски“, ЦСКА Галерии и църкви „Локо“ и „Ботев“ Нещо за всеки

Духът на Пловдив не може да се разбере, без да се отчетат спортните и културологичните особености на града. На всяко груго място в България можеш да се опиташ да започнеш социализацията си с местното население с реплика от типа „Левски“

шампион, оле, оле“. Това би трябвало да осигури в общия случай около 50% успеваемост за началото на гълъг приятелски и ентузиазирани разговор. Или злобещо смръщване и студено игнориране, ако догадката за цветовата обусловеност на субекта излезе неправилна. Не и в Пловдив. Там има „Локо“, „Ботев“ и тук-там някои странни чудаци, все едно от груго измерение, които биха реазирали на „Спартак“ или „Марица“. Всеобщата за провинцията на България реплика „Аз съм от „Добруджа“/„Монтана“/„Беласица“ и „Левски“/ЦСКА“ в Пловдив просто не съществува. Репликата „Локо/Ботев“ шампион“ също няма да свърши работа, особено ако липсва майна накрая или се прояви някакъв груг очевиден или говорен признак за не-пловдивост. Има някакъв шанс с „винаги съм уважавал Зума/Чико“, но това не е сигурно.

В средата на историческа натовареност от вековната история пловдивските творци няма как да не са бохеми. Пловдивската бохема е известна с творбите си, победенето, зевзеклъка. Там са такива имена като Начо Културата, Жоро Слона, Димитър Киров, Йоан Левиев и Енчо Пиронков. За 40 години кръчмата „Пловдив“ става култово място, където пловдивската бохема се събира да говори и твори. За съжаление тази кръчма вече я няма. Вечерите, разговорите и случките са станали легендарни. В момента няма определено място, където да се събират пловдивските творци. За приза се бори клубът „Петното на Роршах“ с разнообразна програма от гжаз до представянния на книги.

Пловдив, Филипопол, Пулугева, Тримонциум – както и да са го наричали през годините винаги е бил нещо специално. Днес също е така. И в бъдеще ще звучи крилатото „густо, майна“.

Пловдив кръчми ита „Чучура“ пак е пълен Лед в ракия

Хората в Пловдив са чревоугодници. Факт. По тази причина има много и най-различни забедения, където да задоволят разностранните си хранителни желания. Има големи ресторани



ти и малки ресторанти, има пицарии и италиански ресторанти, има скъпи и евтини кръчми, има барове, клубове и пиано барове, има енотеки и заведения за бързо хранене, има сладкарници, кафета и джонерджииници.

Да започнем с ресторантите. На почет са по-малките ресторанти със седем-осем маси. Има и големи разбира се, но очарованието сякаш са го взели малките събратя. Добре е да се отбележи, че поради лято-есенността на града голямата част от заведенията са с градини и човек може да се наслади в пълнота на изживяването при температури над 25 градуса. Интересен факт е, че Пловдив в голяма степен си е запазил историческите заведения, като например „Малък Бунарджик“, „Алафрангите“, „Чучура“, „Пълдин“, Гражданския клуб. Има много добри нови ресторанти. Лек недостатък за нашия вкус е това, че по-големи винени листи има в специализираните заведения и най-високия клас ресторанти. В останалите виното е по-скоро от средния клас на представените изби.

От всички ресторанти в Пловдив нашият личен фаворит е „Хеброс“ в Стария град. Там човек винаги може да разчита на добра обстановка, чуждесна кухня и компетентен съвет за

виното, подходящо на храната. Горепосания проблем с виното тук го няма.

За разнообразие този път посетихме:

Dalla Mamma

Dalla Mamma е, както си личи по името, италиански ресторант. Намира се в непосредствена близост до Панаира. Закритата му част е сравнително малка, като от ресторанта и от лятната му градина има хубава гледка към Марица. Знаем, че силната страна на този ресторант е обслужването, а и това, че Брус Уилс го е посещавал. Преживяването ни в този ресторант може да се определи като синусоидално. Още с влизането прави впечатление, че обзавеждането е стилно и ненавратливо. Чуждесното първоначално впечатление се компенсира от твърде некомпетентно представената информация за липсата на някои от ястията, както и това, че през цялото време ни оставиха на масата за компания празна чиния, чаша и прибори, въпреки че стана ясно, че не чакаме още един човек. Лошото впечатление на свой ред беше компенсирано от наистина невероятно добрата климатизация на заведенията. Въпреки масовото пушене, включително и на съседни

столове, не се усещаше никаква миризма. Храната е много вкусна. Винената листа е ограничена до средния клас, което е и обща черта на повечето заведения в Пловдив. Напуснахме ресторанта все пак в минорната гама, след като при поръчан десерт от плодове асортни сервитьорът донесе една чиния с репликата „оказа се, че ни е останал само портокал, нали няма проблем“.

Dalla Mamma има всички предпоставки да ни стане от любимите, стига да си върнат доброто обслужване.

Най-силна черта: в момента е невероятната климатизация, позволяваща спокойното смесване на пушачи и непушачи

Цени: 40 лева на човек да се нахрани
Не пропускайте: съмгата върху канане от картофи

Ереван

Пловдив, ул. „Отец Паисий“ 29
Работно време: 08:00-22:00

Странен ресторант. Много приятно разположен близо до Главната, малък и уютен. Странното е, че арменските ресторанти по принцип са от скъпите. Този не е, но това по никакъв начин не се отразява на



храната. Обслужването е приятно, с усмивка и ненаатрапчиво. Храната се появява бързо. Много, много вкусна храна. Менюто е разнообразно и арменските специалитети всъщност са сериозно малцинство. В чест на името на ресторанта все пак си поръчваме точно такива. Петте постни сармички със стафили на пръв поглед изглеждат като странна арт ръка с пръсти кебапчета – толкова са дълги, тънки и странно изглеждащи. Но пък невероятно вкусни. След тях идва ред на ереванските кюфтенца. Приятно впечатление за вкусовете луковци в устата е фактът, че картофеното пюре е всъщност от картофи, а не от някаква магазинна смес. Храната е наистина вкусна, а когато идва сметката, си отъркваме очите да не би да има някаква грешка. Няма грешка. Сумата наистина е толкова малка. След бърза обиколка за разглеждане на закачените на стената стари черно-бели снимки на Пловдив от едно време си тръгваме усмихнати и с твърдото намерение да гоидем

пак тук.

Най-силна черта: страхотно съотношение цена - качество

Цени: 10 - 15 лева на човек

Не пропускайте: арменските специалитети

Jump

Пловдив, бул. „Марица“ 85

Работно време: 11:00 - 00:00

Няма как да не пробваме поне един рибен ресторант. Изборът ни е Jump, който е разположен на брега на Марица, зад гърба на „Новотел Пловдив“ и в подножието на пешеходния мост. Интериорът ни оставя със смесени чувства. Някак не е много ясно каква е точно идеята. В един момент прилича на ресторант на плаж, в следващия на английска къща в Бат. Въпреки това общото усещане е приятно, като се изключат едни мигащи светлинки, за които силно се наяваме, че някой е забравил да свали коледната украса. Иначе ще е жалко. Обслужването е приятно, макар че не обичаме, като помолим за съвет сервитьора, той да отговаря с неангажиращото „всичко е хубаво“.

В крайна сметка след коктейл със скариди и пържен шаран стигаме до убеждението, че това е добро заведение и животът е хубав. Мда-а, много хубав даже.

Най-силна черта: терасата над Марица през по-топлите месеци

Цени: 20 - 30 лева на човек да се нахрани

Не пропускайте: „Всичко е хубаво“

За останалите ресторанти можем да кажем, че си заслужава да се пробват госта от тях. От емблематичните за Пловдив Граждански клуб, „Чучура“, „Алафрангите“, „Пълдин“, „Малък Бунарджик“ до по-масовите, като например веригата пицарии „Верди“, Central Park, „Ривьера“. Метроу и енотека „Бендига“ също си заслужават, а ако се преместите в Пловдив, обяввайте в „Класик“ – имат невъороятно богато, вкусно и евтино обядно меню.

Денонощните заведения са по-малко и са по-скоро от типа „битовки“. Такива са веригите „Даяна“ и „Джонана“, като в последното музиката е

от по-присъщите за местното население на Балканския полуостров.

След ресторантите е време да споменем за мястото, където с удоволствие си изпихме кафето и чая

artnewscafe

ул. „Отец Паусий“ 38

телефон: 032 62 38 95

Това не е заведение, това е изживяване. Още с влизането в почти миниатюрното помещение човек се потапя в атмосфера, която е свърх, даже и за Пловдив. От четирите различни комплекта маси и столове, през светлите етажерки с книги, iMac инфочока. Подходящата си разнородност е в някакъв далечен смисъл описанието на това място. Може да се видят едновременно сериозна девойка, сърфиста на своя Air, рошава младежи, вкопчили се в смъртоносен ендшипил на шахматната дъска, и влюбена двойка, държаща се за ръце. Атмосферата е страшно приятна, а на когото му се пуши, на първа отвън, има възглавнички. Хората зад бара са чудесни и ти позволяват освен традиционните напитки да се докоснеш и до странности, като например какаов чай. За хапване има само домашни кексове, приготвени от леля Мария. От време на време, като има поканени приятели зад бара, се появяват и други благинки за гастрономически разглезените индивиди. Силно впечатление прави тоалетната – поцинкована кофа за умивалник, ратаново кошче със списания на една ръка разстояние и провиснали два синджира, тип робски от прединията за Крали Марко, с нанизани на тях рула тоалетна хартия. С две думи artnewscafe, изглежда, действа на пловдивчани, така както Пловдив действа на всички непловдивчани. Ерго, силно препоръчително място, но докато не свикнете, се излагайте на въздействието му с мярка или рискувате да откриете с гуповата усмивка, че някак сте изкарали там пет часа, без да разберете.

Най-силна черта: интериорът и атмосферата

Цени: кафе е все пак, какво значение има

Не пропускайте: да идете до тоалетната

МЕБЕЛИТЕ ВИ СА ОТ МЕТАХАКИС



Интериорът е ключов, за да бъдете забелязани от първия миг. Дори преди да са отпили глътка кафе, дори преди да са поръчали храната си, клиентите оценяват вашето заведение с тялото си – удобни ли са столовете, достатъчно широка ли е масата, красив ли е дизайнът на бара, какво е посланието на интериора. Metaxakis е гръцка компания с международно присъствие в повече от 22 държави. Специализацията на тези предприемачи е в производството, търговията и износа на мебели. Metaxakis е безспорен лидер в своята област, с над 50-годишен опит, като предлага уникални продукти и услуги,

които ще отговорят на търсенето на всеки по най-адекватен начин.

Metaxakis контролират целия процес по производството и проектирането на своите мебели. Индустриалният дизайн на различните столове, маси и мека мебел е модерен и разпознаваем и е предпочитан от различните клиенти на марката – хотели, ресторанти, кафенета, барове и др.

Всички продукти биват подложени на строг контрол на качеството, идват с писмена гаранция и са изцяло проверени от техническия отдел по поддръжка.

Опитът и обучението на персонала предлагат най-добрите възможни резултати в проучването, проектирането, изпълнението и оптималното използване на всички ресурси. Metaxakis прилагат в своите мебели материали само от проверени доставчици с гарантирано качество на продукцията. Metaxakis са в състояние да отговорят бързо и на индивидуална заявка. Дългогодишният опит на компанията се вижда лесно в особено богатия каталог от продукти във всеки сегмент.

За повече информация:
metaxakis-bg.com



Може да
купите от
klikshop.bg
и търговската
мрежа*

КАПИТАЛ

представя лицензираното списание
„СВЕТЪТ ПРЕЗ 2012“ на **The Economist**
на български и с добавено съдържание от „Капитал“

**Изданието може да намерите в магазините Inmedio, Relay, „Пикадили“, книжарници Ciela, Orange, „Пингвините“, „Хеликон“, бензиностанции OMV и Shell и централни софийски маси за продажба на вестници.*

фокус

*БЪЛГАРИЯ ПРЕЖИВЯВА РЕНЕСАНС
НА ВИНОПРОИЗВОДСТВОТО СИ*

*Интервю с Бранимир Ботев,
председател на АПВСН*

Новият закон за виното

Бъдещето на „Белведере“

БЪЛГАРСКОТО ВИНЕНО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО - ИМА ЛИ ВРЪЗКА МЕЖДУ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТТА И ЗАКОНА?



След дискусиата за новия закон за виното и спиртните напитки той обещава да се превърне в практически пример за това дали конкурентоспособността се насърчава най-добре чрез административно регулиране или чрез силата на пазара

Приемането на нов закон за виното и спиртните напитки, колкото и да не е революционен, беше наложително, обясняват участвалите в съставянето му. Той хармонизира българското с европейското законодателство. Решението за изцяло нов закон идва след дългогодишната практика досега съществуващата нормативна уредба постоянно да бъде променяна. Дали под натиска на корпоративния лобизъм, дали заради действителни слабости на текста, приет в края на миналия век, факт е, че от някогашния закон за виното според запознатите непроменен е останал само неговият член 1.

„Юридически законът за виното е нов, оказа се, че поправките ще надхвърлят 50% от съдържанието“, обяснява Ивана Мурджева, юрист от „Кантора Вино“. Същевременно тя пояснява, че от гледна точка на смисловото съдържание документът не е революционен и няма да преобърне сектора. „Целта му е да отрази реформата в лозаро-винарския сектор в ЕС, която протече през 2007-2008, и да преустанови практиката на бюджетно натоварване, без да се подобрява конкурентоспособността“, пояснява тя.

Обосновката за изграждането на новия закон акцентира върху няколко на брой, но със сигурност доста амбициозни цели, покриващи теми от засаждането на лозя до контрола на продуктите в последния етап на дистрибуционната верига. Така например се цели подобряване на конкурентоспособността на винопроизводителите. Ще се наложи рамката за подпомагане спечелването на нови пазари. Трябват ясни правила в сектора и постигането на баланс между търсенето и предлагането. Третира подробно темата за лозарския потенциал, както и темите за контрола и безопасността на продуктите по цялата верига.

Дали приемането на чисто нов закон е добро или лошо – от законова гледна точка спазването на европейската макрорамка е задължително условие. Любопитен е въпросът, след като България беше приета в ЕС още през 2007 г., какво се случи в последните пет

години и защо досега липсваше т.нар. хармонизация между европейската и местната практика. Но с приемането на новия закон твърдо показваме, че сме част от класическата и консервативна европейска лозаро-винарска традиция. Административно регулираният европейски лозаро-винарски сектор, и България като част от него, хаби много ресурси и капацитет, докато пазарните механизми на новия свят отдавна са доказали по-добрата си ефективност.

Една от най-

стелите промени

така и не се случи

И в сегашния вариант законът продължава да обединява виното и спиртните напитки въпреки разгорещения дебат през последните години и силните мнения „за“ формирането на два отделни закона. Ако се върнем назад във времето, дебатът за отделиването на двете напитки стои на дневен ред от години и в много случаи е разделял производителите на вино и техните сдружения, от една страна, и от друга, законодателите и Националната лозаро-винарска камара (НЛВК). Дори доводът, че европейската практика третира двата сектора поотделно, този път не доведе до никакъв резултат. Мненията, че виното и ракията имат обща част, залежала в производствените процеси и структурата на бранша, бяха аргументите, които запазиха статуквото. Въпреки че законът е разделен на две отделни части, които третират виното и спиртните напитки поотделно, това, че са в обща законова рамка, винаги крие рискове виното да попадне под регламентите на по-силно регулирания и контролиран сектор – спиртните напитки.

Реакциите

Най-зрелищната част от медийната дискусия се фокусира върху това, че новият закон ще регламентира виното да е от грозде и ще даде сигурност на потребителите, че етикетът не е подвеждащ по отношение на сор-

та. Това тълкуване и медийните изказвания по някакви неясни причини създават и поддържат усещането, че българският производител мами клиентите си. Но и досега Законът за виното и спиртните напитки ясно регламентира: „Виното е продукт, получен изключително в резултат на пълна или частична алкохолна ферментация на смачкано или несмачкано прясно грозде или гроздова мъст от прясно грозде.“ От една страна, в условията на легална и сериозна конкуренция от всички възможни наложени и неизвестни страни винопроизводителки българският потребител успя да култивира някакъв вкус към виното.

Тук не става въпрос за консуматорите, които поради скромния си бюджет са потребители на категорията, понесла най-много съмнения относно истинността и качествата на продукта – пластмасовите бутилки от 1,5-2 л и наливиите вина. Щом на всички е ясно, че веригата се къса тук, редно е и корективът да е тук. Но очакваните революция в качеството ще бъдат вероятно разочаровани. За големите производители на вина сегментът „цена на гъното на пазара“ е достатъчно важен заради обемите и натовареността на производството и ще бъдат достатъчно гъвкави, за да задържат позициите си.

Домашната

търговия

Въпросът за домашната търговия изниква по естествен начин, щом се заговори за истинско вино. Всички се сецаме за тубите с вино и ракия около пътя в традиционни винарски райони или познаваме потребител, който твърдо вярват, че виното на съседа от село е истинско и по-хубаво от винпромските. Публична майна е, че половината от гроздето отива за преработка в сивия сектор. Положението е непроменено от години. Но съседът от село е малко вероятно да бъде санкциониран, защото или не е регистриран като гроздопроизводител и на практика за контролни органи не съществува, или пък



Евгени Харатаийски, извънпителен директор на „Домейн Бойар“

законно преработва гроздето си и го превръща във вино и ракия за домашна консумация. „Трябва да се преустанови практиката на домашната търговия, на тубите с вино край пътищата. Те продължават да съществуват необезпокоявани“, заявява Иво Плакунов от „Юнайтид бранс“, търговци на вино и спиртни напитки.

Но пък новият закон при определени, но съвсем не рестриктивни условия, позволява за семейна консумация да бъдат отделени 1000 л вино. Простата сметка показва, че ако това семейство е двучленно, то си осигурява за консумация по повече от литър за всеки ден от годината.

При намаляваща средна годишна консумация на човек, паднала до 5,5 л през 2010 от над 8 л през 2003 (по данни на Националния статистически институт) семейните запаси определено могат да послужат като добро средство за поминък. Особено ако в една фамилия дядото и синовете се водят като отделни домакинства.

Засилване на административния контрол

В този смисъл прозвуча добре, че Из-

пълнителната агенция по лозата и виното (ИАЛВ) - един от контролните органи с най-важни функции по смисъла на новия закон, сам акцентира, че новата законова рамка ще се цели в засилване на контрола върху некоректните лица в четирите бранша - лозарството, винопроизводството, производството на спиртни напитки и търговията с тях. Но на практика много малко от тези точки са нови и със сигурност новият закон няма да доведе до въвеждането на нови „сврх“ мерки просто защото и досега функциите на контролните органи бяха ясно дефинирани.

Ако говорим за промяна, тя до голяма

степен касае трансфера на административни функции между НЛВК и ИАЛВ. Към ИАЛВ се добавят много административни функции. Факт е, че новият закон делегира много правомощия за регулирането на бранша на агенцията – съществуват съмнения обаче дали поради липса на капацитет тези контролни функции ще се изпълняват ефективно.

Режимът, регулируещ лозарския потенциал, остава непроменен

В частта, третираща производствения потенциал, новият закон

интегрира европейската рамка за управление и контрол – правото на ново засаждане, презасаждане, прехвърляне на права и поддържането на лозарски регистър. Като част от Общата селскостопанска политика в частта режими „Сектор вино“ България има ангажимент да съблюдава и прилага регулациите на общия пазар. Доволко те са адекватни на нуждите и отразяват спецификата на българския лозарски сектор е друг въпрос. Европейската рамка е гравена с цел да спомогне справянето с лозя без пазарен потенциал и с излишъците от вино, докато съвсем доскоро българските производители страдаха от хронична нужда от достатъчно като количество и качество грозде. Това съвсем не означава, че България няма да може да засажда лозя – пло-

щите с лозя за България са отдавна договорени и като потенциал са напълно достатъчни. Но истината е, че като част от европейската рамка България неминуемо трябва да се съобрази с едно доста рестриктивно законодателство в замяна на възможностите за финансово подпомагане по мярката за преструктуриране и конверсия. Негативното в случая е, че по мярката усвояемостта на средствата е малка.

„Гроздето за задоволяване нуждите на българската винена и високоалкохолна индустрия е напълно достатъчно, при условие че не изнасяме“, обяснява Евгени Харамлийски, изпълнителен директор на „Домейн Бойар“, и пояснява, че през миналата година балансът беше нарушен зара-



Празнувайте с нас в ресторант „Сезони“

Всеки ден от 12:00 до 23:00

Перфектното място за рожден ден, годишнина, сватба или друг специален ден. Елате и отпразнувайте с нас и ние ще ви осигурим безплатна торта, приготвена от нашия талантилив сладкарски екип.

Известният в града ресторант „Сезони“, напълно реновиран през 2011 година, предлага изключителна българска и международна кухня, бюфет и а-ла-карт меню в модерна обстановка. Насладете се на гурме специалитетите на нашия главен готвач, кулинарните промоции и неповторимото обслужване.

Повече информация ще откриете на hilton.bg

За резервации тел. (02) 933 5062
или sofhi.fb@hilton.com

Хилтън София
бул.България 1, тел.: (02) 933 5000


Hilton
SOFIA



Радослав Радев, търговски директор винарни „Ловико“, Стааиболово и „Новико Норд“

ди износа на гроздов сок за Италия, което предизвика лек дефицит. Тазгодишната тежка зима предполага задълбочаване на този род проблеми заради наличието на измръзнали лозя във външни пазари, като руския например. „Изходът е да се поиска въвеждането на защитен механизъм в интерес на българските преработватели“, смята Харамлийски.

Въпросителните

Новият закон ще донесе на пазара поне три нови категории вина: вина със защитено наименование за произход, със защитено географско указание

и сортови вина. Най-общо казано, чрез първите две категории имаме възможност да заявим и използваме съществуващите в момента в ЕС индикации за произход за вино и спиртни напитки и храни. Тези географски указания в ЕС са по-разпространени за хранителни продукти, произведени по традиционен начин от ферми, като в тях спадат широк кръг храни – от италиански лимони до британското сирене стилтън.

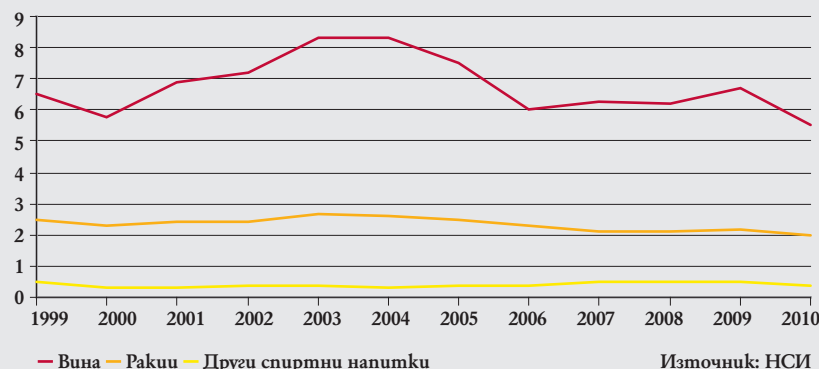
Индикациите за произход ще съществуват паралелно със сегашните две качествени категории. Едва ли въвеждането на двете нови категории ще доведе до разтърсване на

пазара, предвид слабия интерес от страна на винопроизводителите да преминат през изключителни усложнения и процедури, за да етикетират вината си като „вино с гарантирано наименование за произход“ или „вино с гарантирано и контролирано наименование за произход“.

Въвеждането на сортовете вина обаче може да има по-практическо приложение за бизнеса. Те изразяват компромиса между необходимостта от по-голяма гъвкавост при представянето на европейските вина и вярването на традиционните страни винопроизводителки, че рестриktivното законодателство запазва

Консумация на вино и спиртни напитки средно

на лице от домакинство (литра)



облика на индустрията. „В сектор „Вино” се унифицира общата европейска рамка за географските индикации. В ЕС и България истинска винена реформа е допускането на обозначаването на сортовете вина – сортът преди вървеше с географския произход и правеше европейското вино неконкурентоспособно в сравнение с вината на новия свят“, обяснява Радослав Радев, търговски директор винарни „Ловико“, „Стамболово“ и „Новико Норд“. Като цяло мярката е добра и либерална, но въвеждането ѝ е малко закъсняло. Тя ще отпущи ситуация, залегнала в сегашния закон, където, за да носи сорт и реколта, виното трябва да идва от един дефиниран географски район и няма как да е получено от грозде с произход и от Тракийската низина, и от Дунавската равнина. В този смисъл въвеждането на класификация „сорови вина” ще даде гъвкавост при снабдяването с грозде от територията на цялата страна.

Консуматорската гледна точка едва ли ще се промени в резултат на разширяването на класификацията на вината. Разбирането на традиционните наименования за произход е достатъчно развито, защото те не са носители на реално качествено разграничение. Добре познаваме топ вина, които са single vineyard, но не са класифицирани като качествени вина по смисъла на закона.

Поради по-бързите възможности за формиране на имидж, които бран-

дът на производителя дава, преобладаващата част от избите гледат собствени марки. Концепцията за значението на произхода, когато говорим за вино, е задължителна, но тя вече съвсем не е тясно обвързана с това откъде физически идва гроздето и къде става преработването му. Комуникирането на концепцията за тероара стратегически е доста сложно и продължително и изисква да съществува интерес към виното от страна на по-обширна група консуматори, да има изградени винени, т.е. цялата инфраструктура на бизнеса с вино да е налице.

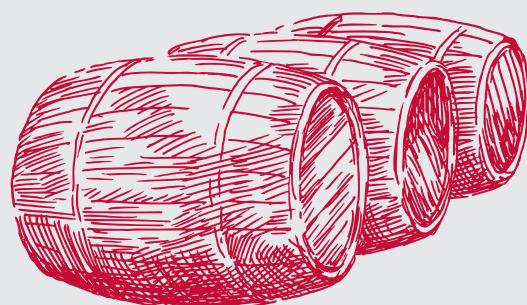
Друг момент, отнасящ се до конкурентоспособността и възможностите за въвеждане на иновации и нови приложения, е, че в частта за спиртните напитки новият закон не регламентира гроздето като суровина, от която може да се получава етилов алкохол от земеделски произход, а той може да бъде използван в процеса на производството на спиртни напитки, т.е. успешният маркетингов пример на ултрапремиум водката Сигос от грозде, промотирана като „дестилирана от фино френско грозде”, в условия на българска дестилерия не може да се случи.

Подобно е положението с изискването при производството на някои категории спиртни напитки да е използван етилов алкохол от земеделски произход, което изключва възможността например мастиката да бъде направена с винен дестилат.

Положителните страни

Положително се приема дадената възможност за електронно водене на дневниците от страна на производителите. Обемът работа по воденето на дневниците за технологичните процеси е значителен и всяка промяна, водеща до облекчаване на изискванията, се приветства.

По време на обсъждането на новия закон беше демонстрирана политическа воля и бяха дадени достатъчно гаранции както на българските гроздо- и винопроизводители, така и на потребителите, че законът ще защитава изрядните звена във веригата. Следващата стъпка е упражняването на контролните функции наистина да доведе до една по-коректна структура на производството и пазара.





В ОКОТО НА БУРЯТА

Belvedere Group Bulgaria се променя. И усилията им ще имат списъба, ако и компанията-майка се трансформира успешно

текст: Александър Бойчев, фотография: архив „Белведере“

Промените са част от живота. Въпросът е тези изменения да се случват без сътресения, планирано и с ясно предвидим изход. Всичко това вероятно желаят и хората, работещи във френския производител на алкохол Belvedere, част от който е и дъщерната компания Belvedere Group Bulgaria, собственик на лозя и преработвателни мощности за винената индустрия в страната ни.

От официалните данни на Belvedere се вижда, че годишните приходи на българското им поделение възлизат на 12,74 милиона евро (1,4% от общите приходи в размер на 910,7 млн. евро), което отговаря на спад в приходите от 17,8% спрямо 2010. Тези неприятни данни идват след един сложен период за българското дружество от втората половина на миналата година, в който беше освободена голяма част от мениджмънта на компанията.

Ново начало

След турбулентната 2011 г. за Belvedere Group Bulgaria предстоят едни още по-динамични 12 месеца, в които компанията, от една страна, ще структурира бизнеса си според очакванията на новото ръководство и, от друга, ще е част от глобалния трансформационен процес на цялото френско предприятие. Новият генерален мениджър на компанията е доскорошният търговски директор Цветелина Николова. В периода от август 2011 досега тя беше вицепрезидент на холдинговата структура и работеше заедно с испанеца Федерико Брисон, който напуска страната ни. „Мениджмънт е ключова дума“, пояснява Цветелина и продължава: „Както знаят всички, при нас настъпиха големи промени – смяна в ръководството и служителите. Позицията, която заемам в момента, е президент на Belvedere Group Bulgaria. Вярвам в хората, от които съм заобиколена и с които работя, и знам, че понякога нещата се случват за добро.“

Ясна стратегия

В структурата на Belvedere Group Bulgaria, основана през 2000 г. като 100% дъщерно дружество на Belvedere SA Франция, влизат Domain Menada - Стара Загора, винена къща „Сакар Любимец“, две лозарски дружества – Menada Vineyards и Sakar Vineyards, както и две търговски дружества – насочената към вътрешния пазар „Белведере Дистрибуция“ и експортната компания Vinimrex. „Belvedere Group Bulgaria е най-голямата чуждестранна инвестиция в българската винарска индустрия“, пояснява Цветелина Николова. Тя дефинира основните цели за развитието на Belvedere Group Bulgaria като засаждане на собствени лозя, технологична модернизация и налагане на собствени търговски марки. „Конкуренцията е голяма. Но ние винаги гледаме да сме различни – да представим на клиента нещо ново и най-важното е да имаме ясна цел и посока“, заявява Николова. Стратегическото позициониране на „Домейн Менада“ и „Домейн Са-



Сесиа Паїе, винен технолоог

кар“ е за производството на вино основно за износ. В лозята край Стара Загора на „Менада“ се отглеждат лозя каберне совиньон, мерло, каберне фран, малбек, сира, вионие, шардоне. „Планираме да разширим производството и да наблегнем на износа. Основните експортни пазари, с които работим, са Полша, балтийските държави, Германия, Англия, Китай и Русия. Ще добавя и още един значим пазар, на който успяхме да се наложим – американския“, обобщава Николова.

Ново вино

При процесите от миналото лято винената изба Katarzyna Estate също беше подложена на трансформация, като формално вече е извън структурата на холдинга, но се управлява от неговото ръководство. Съдбата на този значим български винопроизводител е много интересна. „Katarzyna Estate извоюва безспорно своята водеща позиция на пазара и ще продължава да се утвърждава“, обяснява Николова. Изключително богатата и висококачествена реколта от 2011 г. е причина за създаването на нови вълнуващи продукти. „Добрият добив ни дава възможност да предложим на клиентите ни нов бранд сред белите вина – „Le Voyage“, обяснява Николова През есента се очакват още две нови червени вина. Едното ще бъде в средния ценови сегмент, а другото – във високия.

Стратегията за новите продукти предвижда производството и раз-

витието на купажни вина. „Новите продукти съчетават различни сортове лозя. В собствените ни масиви отглеждаме интересни сортове като сира, малбек, темпранийо и други“, разказва Цветелина Николова.

95% от продукцията се реализира на вътрешния пазар, разказва още тя. Капацитетът на Katarzyna Estate е за производството на близо 2 млн. бутилки годишно. „Надяваме се да увеличим количеството, което ще ни позволи да разширим нашите пазари“, казва още Цветелина Николова. Потенциал за вината на Katarzyna Estate тя вижда на китайския пазар, като през последните месеци отчита увеличено търсене от азиатски дистрибутори.

За качеството на вината в Katarzyna Estate се грижи френският технолоог Сесил Паїе, агроном по образование, която е специализирала в университета в Анжер. Сесил е натрупала опита си в различни лозарски стопанства и винарски изби във Франция. „Достатъчно е да споменем опита ѝ в „Cheval Blanc“ – едно от най-добрите шата във Франция“, пояснява Цветелина Николова.

Бъдещето на Belvedere Group Bulgaria ще зависи от много фактори. Най-благоприятният е, че винопроизводството е стратегически важно и за френската компания-майка. С общи усилия това може да доведе до нови, по-спокойни дни и естествени трансформации на прогреса.

Бъдещето на водката

Според информация на френския вестник *Les Echos*, позоваващ се на отаично информирани източници, като част от мерките за намаляване дълговете на Belvedere е взето решение за продажба на марката водка Sobieski. На този етап липсва повече информация за предстоящата сделка, за която се очаква да донесе няколко милиона евро в касите на компанията. При встъпването си в длъжност новият изтънятелен директор Кшищоф Трилински направи официално заявление, в което оцени активите на компанията Belvedere на поне един милиард евро. Според излезлите в средата на февруари официални данни за приходите през 2011 г. групата Belvedere отчита 910,7 милиона евро, което е ръст от 5,8% спрямо 2010 г. Водката Sobieski, чието рекламно лице е актьорът Брус Уилис, междувременно миноритарен акционер в Belvedere, е успяла да изтъняни стратегическите си цели за 2011 и продала повече от един милион кашона в САЩ и е отбелязала ръст от 16,1% в продажбите.

Френски драми

От 21 септември 2011 г. Belvedere - Франция, отново е в състояние на технически фалит, след пробелите от 2008 г., когато поиска защита от кредиторите си заради нарушени изисквания по облигационен заем за 375 млн. евро. Сега е потърсила защита от кредиторите си заради дългове от над 500 милиона евро, съобщава официално прес съобщение на компанията. Доскорошният изтънятелен директор Жак Рувроа напуска фирмата по лични причини, а за нов изтънятелен директор е назначен доскорошният управляващ директор Кшищоф Трилински.

Стяганата на управителния екип е ясен сигнал към инвеститорите и пазара, че компанията ще направи всичко възможно, за да запази бизнеса.

ПИКАНТЕН НА ВИД ПАЗАР

През 2012 г. титата и акцизите за внесен в Индия алкохол от ЕС се очаква да отпадат. Готови ли са българските винарни да започнат експорт в тази посока?

Иван Негев

Сух режим – това изисква индийската конституция и цялото законодателство на независима Индия е било насочено в борба с алкохола. Под ударите на тези ограничения попадат и традиционните индийски гроздови насаждения, които последователно са унищожени или трансформирани за други земеделски цели. През 90-те години на XX век обаче индийското общество се трансформира. Икономическото благосъстояние и все по-голямото влияние на глобалните икономически процеси водят след себе си нов подход в очакванията на консуматорите. До днес, когато Индия изглежда лобопитна дестинация за износ на българско вино.

През февруари в София се проведе форумът „Българското вино на индийския пазар – възможности, перспективи, финансиране“, в който участие взеха над 20 български винопроизводители, както и представители от индийска страна. По време на форума бяха обсъждани възможностите за износ на българско вино в Индия. Беше представен и доклад на Сдружението за развитие на бизнес и културни отношения между Република Индия и Република България, изготвен заедно с консултантите от Оіпогата, онагледяващ текущото състояние на пазара в Индия.

Средната консумация на вино в Индия, претеглено през фактора население, е едва 9 милилитра на човек. Причините за това са както икономически, така и климатични – в онези

части на огромната азиатска гържава, където климатът е влажен, горещ и тежък, така или иначе пиенето на вино няма традиция. А споменатите по-горе мерки за сух режим допълнително ограничават консумацията. Същевременно обаче от данните се вижда, че 65% от консумацията се случва в градовете Мумбай и Ню Делхи. Производството на вино е



концентрирано на северозапад, в щатите Карнатака и Махаращра. През 2010 са продадени вина на стойност 10 млрд. евро с ръст от 11,7% в сравнение с 2009, прогнозите са този ръст да достигне 16 милиарда евро до 2014 г. Като обем на индийския винен пазар се продават 2.5 млрд. литра през 2009 г. През 2014 тази цифра вече ще е 3,7 млрд. литра. На фона на употребяваните количества бира и концентриран алкохол виното все още е мъниче, което означава огромен потенциал за развитие и шанс за онези, които успеят първи да пробият на пазара.

На този етап консумацията на вино се определя от местното производство – през 2008 г. например вносът е бил едва 1,6 милиона литра, т.е. око-

ло 16% от пазара. С нарастващия социален статус на индийската средна класа обаче се повишава и търсенето на по-качествено вино. Така през 2010 г. общият обем на вносните вина възлиза на 2,6 милиона литра.

В Индия виното все още се свързва с изживяването от емоцията на отварянето на една бутилка. Формата и корковата тапа са ключови за отношението на клиентите. „В Индия хората обичат да казват „хайде да изпием едно хубаво вино за повод“, разказва индийският винен журналист Бишан Кумар, който посети изложението в София.

Развитието на винената култура в Индия тепърва предстои. Само допреди 12 години в цялата гържава е имало едва шест винарни, като техният брой вече надхвърля 65. Приблизително от 7 до 12 хиляди акра са използвани за производството на винени сортове грозде, които предимно са: шира, каберне совиньон, мерло, шенин блан, совиньон блан и шардоне.

Прег вноса на вино в страната сега много предизвикателства. Първото и най-сложното е свързано с транспорта на виното до Индия. Местните данъци и акцизи върху виното (достигащи до 150% от цената) оскъпяват допълнително чуждестранното вино, което го превръща в премиум продукт. Въпреки това консумацията в страната продължава да расте и Индия е 10-ата страна консуматор на вино в световен мащаб.



www.damco.com

G l o b a l
logistics.
I n d i v i d u a l
solutions.



БЪЛГАРИЯ ПРЕЖИВЯВА РЕНЕСАНС НА СВОЕТО ВИНОПРОИЗВОДСТВО

Александър Бойчев разговаря с Бранимир Ботев, председател на Асоциацията на производителите на вино и спиртни напитки, за потенциала на българското вино, австрийския модел за развитие и войната за бялото грозде

Фотография: Георги Кожухаров

Господин Ботев, произвежда ли се в България хубаво вино?

Французите са го казали много добре – виното се прави на лозето. 90% от великото вино става с избор на велик тероар, сортове и техните клонове, които съответстват на този тероар, и с гледане, към което спада и това, което даде дяло Господ като година. Във Франция са ми демонстрирали – едно и също грозде, два различни участъка, различен тероар, буквално съседни гранични участъци, с различен характер на почвата, с различна формировка на гроздето – по различен начин минава резитбата, начинът, по който са формирани самите лозови пръчки; това дава абсолютно различни по характер вина. При нас за съжаление фокусът – имам чувство, че и на администрация, и на масовия консуматор и набедените познавачи – е върху виното в бутилката и как то се продава, какъв е пазарният му дял. За да се стигне дотук, има страшно много работа, страшно много мислене и страшно много напасва-

не и съобразяване с природа, с избор на тероар, избор на сорт, избор на клон. Не е все едно дали ще отидеш до „Илиянци“ да си купиш ангуз от Китай, или ще си поръчаш костюм по мярка от бутик на големите марки. Това е разликата, най-общо казано, между стандартния материал, който се засажда на 99% от лозята в България и сертифицирания материал, който се изготвя специално във водещите европейски пепиниерни, който е съобразен с тероара, с климата, със състава на почвата, с множество фактори – ако щете, с първи слани, с последни топли дни, с броя на мразовитите дни през годината, със слънцезреенето, температурните инверсии между деня и нощта и др.

Бях учивен, когато видях при подготовка на такъв проект за засаждане на лозе в лабораториите на Mercier, как те правеха анализ по 38 показателя за тероара, за който трябваше да изберат съответния сорт, клон и подложка за сорта гроза, което ще се засажда.

Когато правехме нашите лозя (винарна „Розова долина“ - бел. рег.), това ме убеди да избира по-трудния и по-скъпия път. Този подготвителен период за мен беше най-важният – три години ние правихме различни проби и изследвания, първо на 12 тероара в района на Розовата долина, там се намира нашето производствено предприятие. Многовековната практика в Европа така се е сложила, че за да можеш да твърдиш, че имаш свой собствен регион, домейн (АОС – фр.), традицията е била да отглеждаш своето грозде и да го преработваш на място. Разстоянието не трябва да бъде повече от 40 км – или както навремето е било, не повече от два-три часа път с каруци.

Аз съм изключителен поддръжник на тезата, че всичко, което отива в бутилката, трябва да зависи от избора на тероар, съответствието към този тероар на сорта грозде, на избора на подходяща подложка, която трябва да е специфична именно за тази почва.



В тази връзка - доскоро цялата българска лозарска промишленост разчиташе на три-четири вида основни подложки, наречени универсални. Не можеш да имаш универсален костюм, с който да ходиш на пазар, на работа, на прием, на дискотека. Mercier разполагат с над 60 вида различни подложки. Или както се изрази Жан Франсоа Мерсие, „не съм 100% сигурен, но можем да се опитаме да създадем лозички, които да поникнат и върху вашето бюро“.

Има ли ново технологично развитие в производството на българско вино?

Българското вино много се разви в последните години. Смяя да кажа, че в последните 10 години преживяваме ренесанс на българското винопроизводство. То се дължи най-вече на факта, че една немалка част от собствениците на винпроми стигнаха до извода, че трябва да направят собствени лозя. Разбраха, че не могат да разчитат на свободния пазар за грозде, което да

бъде с постоянно качество, сортова структура, от едни и същи региони, тъй като никой не може да бъде сигурен, че догодина ще може да си купи същото грозде от същото лозе и то ще бъде със същата кондиция. Редом с това се появиха лозя и малки изби, създадени от хора, които по-скоро ги правеха с душа и желание и като проява на хоби и развлечение, а не като първостепенен бизнес. Тези хора, спечелили парите си в други сфери, просто се отдават на любовта си и на влечението си към виното и именно поради тази причина те тръгнаха да го правят по начина, който е верен и който е правилен, а не извличайки максимални печалби от първия ден.

Не по-малко влияние оказва и навлизането на чуждестранен капитал, който гоиде със свои собствени критерии, своето отношение, своя опит. В това отношение класически примери за България са Едоардо Миролио, граф Нойперт и др.

Къде се намира България на световната винена карта в момента?

Смяя да твърдя, че извън традиционните страни - законодателки във винения бизнес като Франция, Италия, Испания и Германия (за белите вина), България в момента завоюва обратно позициите си и залага потенциал след години да си върне авторитета. Бих могъл да кажа, че веднага след изброените лидери сме ние и Австрия. Разбира се, това е добрата страна на нещата. Оттук нататък започват проблемите.

А дестинации като Хърватия, Гърция?

Гърция има един много добър климат за червени вина. Но нямат необходимите прохладни климатични зони, генеоцичните температурни инверсии за създаването на качествени бели вина. За да има добро бяло вино, е много важно да имате хлад. Това върви по цялата верига от създаването на лозе, отглеждането на гроздето и производството

на виното – студът присъства. Не случайно най-великите бели вина са в северната част на Европа.

Какви вина са модерни в момента?

Отдавна отмина времето на виното тип „кока-кола“, т.е. универсално поради високото алкохолно съдържание и присъствието на гъб, с нивелиран вкус от гъбовите бъчви, поради което не може да се усети плодovият аромат. Дори специалистите трудно могат да различат едно такова вино от друго. С подобни вина в края на 90-те години Чили завладяха световните пазари – това бяха унифицирани вина, в които двете основни характеристики бяха много алкохол и много гъб. Едното води към другото – когато имате топъл сух климат и гроздето натрупва страшно много захар, което се превръща в много висок алкохол от порядъка 14,5-15 градуса, то губи свежест, губи аромат.

В интерес на истината по този начин изглеждаха преди 20-ина години и испанските вина. Испанец, ако не погущеше в чашата си гъб, просто не пиеше от това вино. Но дори и този натрупан със столетия вкус се промени. Отдавна в Испания се произвеждат изключително интересни, свежи червени вина, и то от райони, които доскоро не бяха толкова забелязвани. Давам пример – най-великите испански вина в момента идват от района на Рибера дел Дуеро, а не от Риоха. Там има доста сериозна температурна инверсия по течението на реката. Именно тези температурни разлики формират този плодov, свеж аромат и дават високите аромати на вината.

Друга световна тенденция е, че вече отмина времето на моносортовите вина. Отмина времето, в което влизаш в един магазин и виждаш 75 вида каберне совиньон и 80 вида мерло. И всъщност изборът, който правиш, е единствено по етикета и цената. Сега се търсят тези свежи нови вина и все повече и сложните вина – купажни и кювета.

Всъщност именно поради търсенето в момента на млади, свежи червени вина, плодovi и ароматни, България има своя шанс. Освен това, че традиционен винопроизводител като Испания промени характера на своите вина, една Австрия проби със свои червени

вина не само от района на Бургенланд, но и от по-северните провинции именно са такива вина.

В състояние ли е българският винен бранш да произведе достатъчни количества вино, за да задоволи потенциален интерес от чуждите пазари?

В България има шест големи производителя, които могат да надхвърлят годишен обем от милион бутилки, и около 20 - 25 производителя, които са в диапазона около 300 и над 300 хиляди бутилки.

Преди няколко години имахме разговор с представител на шведския монопол по отношение на няколко български сортови вина. Оценката беше, че качеството на опитаното вино е напълно задоволително, но въпросът беше дали можем да гарантираме на браншово или държавно ниво поне по 1,5 млн. бутилки годишно от вид, при качеството на предоставените мостри.

За да имаш 1,5 милион бутилки с еднaкво качество, да приемем, че имаш технологията и капацитетните възможности на машините, добрите технологии и енолози – но това означава, че трябва да имаш 2500 - 3000 тона грозде, собствено, с добро качество, което всяка година да идва в една и съща кондиция, един и същ характер, от един тероар. Ако следващата година трябва да удвоиш производството (т.е. 3 млн. бутилки), ще трябва да удвоиш и количеството грозде. При средния допустим добив на декар и технологичните възможности, с които разполага българското земеделие – 800 kg от декар, това означава, че за 1 млн. бутилки трябва да имаш почти 190 хектара собствено лозе с един и същ сорт.

Само преди 20 години България беше петият износител на вино в света. Далеч съм от мисълта, че някога пак ще си върнем това място и че това ще стане с лекота. Но ние можем да се върнем в първата десетка, където отдавна ни няма, и освен това имаме потенциала да произвеждаме пълната гама на вина, което е изключително рядко в световен мащаб. България може да произвежда и великопелни сухи бели вина, и червени вина, и виноматериал за шампанизирани и десертни вина. Разбира се, не можем да твърдим, че ще бъдем на нивото на северните или на

нивото на Порто, Малага и Мадейра, но сме произвеждали масови десертни вина и сме изнасяли в огромни обеми само до преди 20 години. Притежаваме съответния потенциал и при шампанизираните и пенливите вина. Същевременно липса реално присъствие на национално ниво на винените продукти на България на международните пазари. Избите са оставени да се спасяват поединично. В разплащателната агенция към Министерството на земеделието и храните по програмата за реструктуриране и конверсия на лозята има пари за промоционални програми в трети страни, но до този момент не е усвоен нито един лев. Тази програма ще има обхват до 2014 г. и по нея ни бяха предоставени до 2013 г. 112 милиона евро, с които да се засадят реално на базата на конверсията над 100 хиляди декара лозя, което е огромен потенциал. В същото време десетки милиони евро за промоция на българското вино зад граница стоят неуспорени.

Всъщност в програмата има пари, колкото е десетгодишният бюджет на Министерството на икономиката и туризма за реклама на дестинацията България. Чрез виното България може да си направи огромна реклама, и то с пари, дадени от Европейския съюз.

За тези пари са необходими проекти. Има ли такива?

Има вече няколко отхвърлени такива проекта, което иде да покаже, че очевидно и тук имаме много да учим. Вместо да се уповаваме само на собствения си опит, по-добре е да се обърнем към страни с опит и визия в това отношение като Франция, като Германия, като Австрия. Нека да се възползваме от техния опит при изготвянето на проекти. Не по-малък обаче е проблемът с кофинансирането. Участието от страна на българските производители в размер на около 25%, което на пръв поглед не изглежда много, се оказва огромно затруднение. За да се направи подобна дългосрочна програма с присъствие на големите пазари като руския, китайския, индийския, вьетнамския, тайландския, става въпрос за много милиони евро. 25% са си също така няколко милиона. В момента българските винопроизводители, с няколко изключения, са с годишен оборот в рамките на 1-1,5 милиона лева. Кое-

то означава, че имат изключителни трудности да отделят няколкостотин хиляди евро и да участват в такава промоционална програма. И това е големият проблем – българските производители не могат да поддържат обеми. Всички големи вносители гържат на това не просто да харесат виното – а вече има български вина, които са не просто добри или стават за пиене, а доставят наслада.

През годините често имаше българско вино, което разочароваше. Какво трябва да се направи за подобряване на имиджа на българското вино?

Имиджът на виното страда не само от наслоилите се в последните години проблеми с качеството, но и от многобройните фалшификати, които се правят от други страни. Има данни за молдовски предприятия, грузински производители и търговци, които изнасят в Русия и другите държави от ОНД собствени вина с български етикети. За съжаление България не реагира.

Държавата има търговски представители в Русия и другите страни, които могат със страшна сила да искат проверки на вината, които се внасят, ако те използват български търговски марки, да се провери произходът на виното. Навсякъде вече митниците имат лаборатории, които могат да проследят не само дали това, което е в бутилката, е вино, а не някаква друга смес, но могат да разберат и произхода и сортовия състав. Когато има голям внос и партити, да се направи насрещна проверка в България и много лесно ще се види дали има такъв износ.

Все пак има ли модел, който е добър като пример за българските производители на алкохол и вина?

Все още липсва реално провеждана държавна политика в областта на виното. Азбучна истина е, че на международните пазари като правило виното върви със съответното определение за страна. Има велики райони, разбира се, които от векове са си създали име,

като Бургундия, Тоскана, Риоха. Те сами по себе си имат славата на самостоятелни винени държави. Когато се говори за българско вино, тогава не се прави разлика за виното от Видин, от Любимец или Варна. Когато общият имидж на българското вино е нисък, очевидно е, че по този критерий ще бъде оценявано виното от гадена изба, колкото то и да е добро. В този смисъл общото ниво на българското вино трябва да бъде наложено като имидж на външния пазар. И държавата трябва да направи необходимото, съвсем не само от патриотични чувства, а ръководена от икономическата изгода за отрасъла.

Като че ли най-близък до гаденостите и традициите в България ми изглежда моделът на Австрия. До голяма степен тя показва как може да се излезе от ситуация, в която изпадна и България. Знаете, че преди години имаше голяма криза в износа на австрийско вино, защото бяха намерили неразрешени консерванти, включително антифриз



СОЛТА И ПИПЕРА НА ПЛОВДИВ

advertorial

Ресторантите в Пловдив често са пример за успешна стратегия на развитие и добро качество. Доказателствата за това могат да бъдат открити както в традициите за вкусно приготвяне на ястията, така и в усета за модерното и интересното в локалната общност. „Добрата храна, съчетана с подходящо вино, в приятна атмосфера и без цигарен дим – това е нашата концепция“, определя формулата на успеха управителката на ресторант „Сол и Пипер“ Катерина Фратева.

Разположен в самия център на града, на площад „Съединение“, ресторантът е сред най-добрите представители на течението slow food. Интериорът на ресторанта напомня домашния уют на Средиземноморието. Допълват го дизайнерските лампи от плат и хартия и акценти от ковано желязо и дърво. Винените дегустации в пловдивския Сол и Пипер всеки месец събират любителите на изисканата кулинария и хубавото

българско вино. Стаята за детски игри осигурява спокойствие за родителите и забавления за най-малките гости на ресторанта.

„Представата на българина за ресторант и критериите, по които заведенята се оценяват от клиента, се развива доста динамично през последните години“, обяснява Катерина Фратева. Не е нужно възнуващите кулинарни изкушения да са фрапиращо екстравагантни. Достатъчно е те да са истински. В „Сол и Пипер“ напълно истински са домашно приготвената паста, печеният на място всеки ден пресен хляб, както и авангардната селекция от суши, предлагано всеки четвъртък за клиентите на ресторанта. Препоръчваме ви да обърнете внимание и на винения лист в „Сол и Пипер“ – там ще откриете селекция вина на избите Burgozone, Logodaj, Katarzhina, Castra Rubra, Eduardo Migoglio, както и вина от Австралия, Аржентина, Испания, Италия, Франция, Португалия и Чили.



За контакти:

www.facebook.com/restaurantsaltpepper
www.saltpepper.bg
 Пловдив, Делови център ПЛОВДИВ
 ул. Хан Кубрат 1
 0884999799



в австрийски вина – това буквално срива износа им. Австрия направи един перфектен анализ и изцяло промениха модела за реализация на своето вино и своите ракии. Слабо известен факт е, че Австрия е огромен производител на ракии. Не знам защо през цялото време ние обясняваме, че ние едва ли не гържим монопол върху това. В Австрия има над 27 хиляди малки производители, които ние наричаме казанджии, но с изключителен държавен контрол и монтирани уреди на всеки казан. А казаните са фиксирани, неподвижни и не може да ги преместваш. Също така те са с ограничен срок и губят в рамките на годината, в които могат да се използват.

Специфичното за Австрия е друго – правейки анализ, се стига до извода, че държавата е туристическа дестинация, разположена в идеалния център на Европа. Затова на държавно ниво беше взето решението, че вместо да ангажират огромен ресурс в логистика, налагане на търговски марки, международен маркетинг и др., ще карат чуждите туристи да пият собственото им вино. В момента 75% от австрийското вино се консумира на територията на Австрия, при разрастване се произвежда. От това вино пък повече от половината се консумира в региона на производство или в самата изба, която го е произвела. В момента има огромен брой изби в Австрия, които се реконструират и се модернизират. Новите изби, които се строят, представляват комплекс от гезустациона, ресторант, задължително магазин, където се продава продукцията, и хотелска част – така се дава пълен обем от услуги за туриста. Той може да остане, да почине, да се разходи, да посети СПА комплекса. Може да участва в атракции по рязането на лозите или гроздобера например. Атмосферата в тези изби е фамилна – чувстваш се изключително уютно, приятно, на втория ден си на ти със собственика и на свой ред се превръща в най-добрия рекламодател на този тип индустрия.

При природата, която има България, при уникалната възможност да се посещава и море, и планина, и СПА – България е втората страна в света по концентрация на термални минерални извори (макар и от тях да се използват едва 8%), при великолената храна, която може да бъде приготвена, България

трябва да развива един микс от селски туризъм, биотуризм и екотуризъм. По този начин ще правим експорта на българското вино на място, ще осъществяваме износ, без продукцията да напуска страната. Такъв модел впрочем се прилага все по-често и в района на Галиция, Северна Испания и в района на Андалусия и Коста дел Сол. Трябва много сериозно да се обединят усилията между винари, туристически организации, местни власти и държавата, която не може да разчита, че индустрията като барон Мюнхаузен ще се издърпа сама за косата от бламото.

Нарастващ ли е вносът на чужди вина?

Не е точно нарастващ. Той е традиционно 4-5% от общата консумация. Представата за големия внос е поради факта, че фирми – производители на българско вино, които не разполагат със собствени лозя, набобняват пазара освен със собствени продукти и с внос на чуждо вино. И когато предлагат портфолио от вина на съответните ресторанти, предлагат освен собствените си вина и много вносни вина. Когато отидете в софийски ресторант, оставате с впечатление, че има много аржентински, френски и италиански вина. Но ако си дадете труд да разгледате регионите и марките, които идват, ще видите, че изборът е изключително ограничен.

Факт е обаче, че в България влизат огромни количества налилни вина от други страни. Имаше огромен скандал на „Винария“ – в бутилки на български производители бяха открити чилийски, аржентински вина и т.н. В България влизат немалки количества македонски вина, които впоследствие се пребутилират като български. Никои все още не може да намери отговор какво се случва с това вино. Защото никъде по рафтовете не виждаме вино, на което да пише „произведено от македонско грозде“. Реекспорт на такива вина не съществува – или някой тук ги изпива „тайно“, или те чисто и просто се бутлират като български. В ситуация сме, в която можем да отрежем клона, на който седим. От друга страна, в отрасъла има една тенденция, която виждаме и в новия закон за виното и спиртните напитки, и тя продължава вече с години – има свръхконтрол и свръхрегулация над лицензираните законови производители, кои-

то са инвестирани стотици милиони в своята дейност и плащат огромни гаранции, за да поддържат данъчни складове. Те имат какво да губят, ако им бъде отнет лицензът. В същото време т.нар. сив сектор, който си е направо черен, не подлежи на никакъв контрол. Изключително важни са функциите на ИАЛВ. Индустрията и агенцията трябва да работят все по-тясно, защото решаването на проблемите в отрасъла не е по силите нито само на предприятията, нито само на администрацията. Нещата трябва да се вършат съвместно. И мисля, че посоката е вярна.

Има ли нови потенциални ниши, към които могат да се насочат българските винопроизводители?

Пред България сеят няколко задачи – да защити своя лозарски потенциал, който беше защитен в предприемаческия период – 154 хиляди хектара. Има слухове, че вече се обмисля възможността администрацията да се откаже от част от лозарския потенциал на страната. В същото време се очертава в следващите няколко години сериозен глад на международните пазари за винени дестилати, което отваря голяма пазарна ниша за българските винени и алкохолни производители. Причините за това са както пазарни, така и спекулативни. До 2012 Европейската комисия даваше на големите страни производителки – Франция, Испания и Италия, субсидии, които бяха насочени към това да се осъществява принудителна дестилация на свръхкапацитетите. Тези субсидии формираха до 90% от крайната цена на винения дестилат в страните производителки. Финансовият и пазарен анализ показва, че цената на винения дестилат се формира от три компонента – цената на гроздето, цената на дървения материал, от който се произвеждат бъчвите за отлежаване, и цената на енергийния носител за изваряването на дестилата и неговия транспорт. Резултатите сочат много добра изходна ситуация за България. След като западните производители няма да получават субсидии и цената на гроздето при тях надхвърля българското производство (при нас то е 2-2,5 пъти по-изгодно), остава цената на дъбовите бъчви. Българският дъб от района на Стара планина и на Странджа не е толкова добър като лимузинския френски дъб за отлежаването на червени вина, почти не може да

се използва за бели, но пък е перфектен за отлежаване на дестилати. Вековната българска традиция е хората да си държат ракията в бъчви. Съотношението на цената за литър в тези бъчви е такова, че българският гъб излиза за четири до шест пъти по-евтин от френския гъбов материал. Това е причината близо половината от продукцията на бъчви в България да се изкупува от френски компании. При средно претезлена цена на литър винен дестилат в България той би трябвало да струва три до четири пъти по-евтино от аналогичния западноевропейски дестилат. България притежава винени сортове като червения (карловски) мискет, който е изключително удачен за винени дестилати. България има много големи мощности за изваряване и винпроми с изби, където тези дестилати да стареят. Седим и достатъчно добре логистично спрямо основните потребители на този дестилат – китайския и руския пазар. В транспортно отношение ситуацията също

е по-благоприятна за нас. Това е ниша, която може годишно да носи на България от порядъка на 300 - 350 милиона евро.

Говори се за т.нар. война за бялото грозде?

Студената зима ще има сериозно отражение върху производството на грозде и вино. Сериозни измръзвания на лозя има в Русия, Молдова, Украйна. Суровината ще бъде и по-малко, и по-скъпа. Това ще се отрази особено силно при белите сортове, които са по-нежни и по-уязвими. Това ще се отрази върху крайната цена на шампанското и белите вина. Така че мога да кажа, че се заваля война за бялото грозде в европейски мащаб. Трябва да се знае, че само през миналата година в старите страни - членки на ЕС, са изкоренени над 640 хиляди декара лозя, което допълнително ще намали производството. При сложилата се ситуация в страните със сериозно измръзване на лози са необходими 3-4 години,

за да възстановят лозовите масиви, а в качествено отношение им трябва 10-12 години.

Държавата трябва да разработи механизми за ускорена комасация на земеделски земи за лозови масиви. От гъве години в България усилено се изкупуват бели сортове грозде от италиански и австрийски фирми. Очаква се интересът да се засили, така че държавата трябва максимално бързо да приеме законови промени, които да позволят комасиране и арендаване за отглеждане на лозята и да се намери механизъм, при който собствениците на земята не да бъдат заставени, а да бъдат заинтересувани да участват в процеса на комасация. Трябва да се отчете, че големите пазари за основна реализация на българското вино и винени дестилати са на изток – Русия, Китай, Виетнам, Тайланд, Индия и т.н. В този смисъл стратегията за развитие на отрасъла трябва да бъде съобразена с нуждите и очакванията на тези пазари.



Колекция от вкусове и аромати

Ресторантът предлага авторска кухня, така също и интересни ястия от световната кухня, на които можете да се насладите.

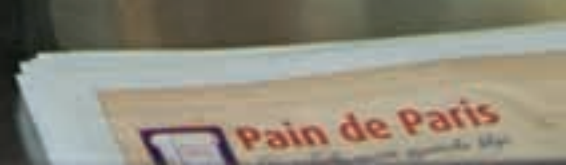
Очакваме ви в старопрестолния град Велико Търново в ресторант „Щастливеца“ 2!



гр. Велико Търново, ПК 5000, обл. Велико Търново, ул. "Цанко Церковски" 14
office@shtastliveca.com; тел.: 062 606 053; http://www.shtastliveca.com



*Сириа Креси, собственик
на френските пекарни Pain de Paris*



ИМА ХЛЯБ В ТОЗИ БИЗНЕС

Най-саюноотделящите аромати в света са тирисът на топлоизпечен хляб и на ванилови сладкиши. Според масовата култура това е просто едно от множеството непоносими изкушения, които трябва да преодолеят дамите, желаещи да запазят фигурата си, както и всички с висок холестерол. Но всъщност се оказва поредната заблуда.

текст: Петър Стоянов, фотографии: Цветелина Белутова

Когато хлябът е направен с подходящото брашно и са използвани традиционни методи на втасване и изпичане, той не само че не натоварва организма ви, но и се превръща в полезна, пълноценна храна. В това се опитват да ни убедят редица малки предприемачи, всеки от които по собствен начин полага усилия да се върне към наследството на класическия селски хляб.

Хлябът като инвестиция

Един от най-лесните начини за въвеждане на традиционното хлебопроизводство със сигурност е пренасяне-

то на обичаите от там, където те никога не са замирал. Нещо такова се опитват да направят „Буланжри де Франс“, собственик на френските пекарни Pain de Paris. За малко повече от година те успяват да създадат верига от осем обекта в София, от които половината са тяхна собственост, а останалите оперират като франчайз. Изработени по класическа френска рецепта и технология, в тях можете да откриете типичната френска багета с пухкава вътрешна част и твърда, хрупкава коричка, наред с още няколко вида хляб. Смесите се правят ръчно, но след това се използват тестомелачки и камери за втасване. Работата започва в полунощ, за да има достатъчно време

пресният хляб да е готов в 7 сутринта, при положение че му се даде достатъчно време за втасване.

Според Сирил Кресу, директор магазини в компанията, определено има интерес към бутиков хляб, нищо че е по-скъп. Той си обяснява това с ефекта върху клиентите, който създава прекият им досег с фурната. За целта производството и продажбата са на едно и също място, така че купувачът да може да наблюдава процеса и да се увери, че си взема пресен и качествен продукт.

За разлика от останалите, които работят в този сектор, Pain de Paris покриват и райони извън центъра на



Повечето претриелачи в София залагат на дребносерийното, бутиково производство за продажба на място.

града. Основната им пекарна се намира в „Павлово“, но имат магазини на „Симеоновско шосе“, в квартали като „Лозенец“ и „Иван Вазов“. Хлябът на Pain de Paris се прави в централната фурна и се разнася по останалите обекти. Ефективен способ да се намали инвестицията и да се осигури пресен продукт за повече райони, тъй като разходът за оборудване на обект е висок (виж карето).

Предимството на тази структура обаче се оказва и недостатък. Проблем е, че клиентите по традиция искат топъл хляб. „Те не осъзнават, че топъл хляб в България обикновено означава замразен хляб“, категоричен е Сирил. Дори в пекарната в „Павлово“ топъл хляб има само рано сутринта, защото той се вади веднъж

на денонощие. Затова в компанията обмислят вариант да правят малко количество хляб следобед, но не са сигурни дори дали подобен ход ще даде ефект. По тази причина хлябът за момента не е водещ продукт за търговските обекти, а само за централната пекарна. В другите магазини са се насочили основно към предлагането на кроасани.

Допълнително занимание

Топъл ръчен хляб можете да намерите на още няколко места за бутиково производство в центъра. Не това е въпросът обаче според Александър Дериджан от софийското бистро

Commercial. „Хлябът не трябва да се яде топъл. В топлия хляб има много газ, който не е излязъл, което пречи на храносмилането“, обяснява той.

Доста от хората и организациите, произвеждащи хляб по традиционна рецепта или технология в София, всъщност правят това като съпътстващ бизнес или дори като хоби. Един от тях е Александър. Той не крие, че решават да пекаат собствен хляб, защото не могат да се снабдят с „приличен“ хляб за собствения си ресторант Commercial. Преди няколко години единственият им вариант за това е замразен полуфабрикат, който да се пече на място. Този тип хляб изглежда добре веднага щом стане готов, но час-два по-късно вече не е годен за консумация, обяснява

Александър. „За съжаление много заведения все още работят със замразени продукти, защото нямат избор“, добавя той. Предприемачът обаче не се отказва и заминава да се обучи при производители в Германия. След това се снабдява с нужната литература, купува си и оборудване.

В Commercial пекарня хляба върху камък. Всъщност използват електрическа фурна, която отвътре е облицована с каменни плочи. Така имитират традиционната технология за хлебопроизводство – местеното изделие да се пече само на остатъчната температура, която се отдава от плочите. „Има огромна разлика при печенето по този начин и индустриалните хлябове“, обясняват в бистрото. „При тях се получава добра кора, защото пекарня с много повече влага, но не могат да постигнат качеството, защото цикълът е много по-бърз. Когато хлябът се пече върху

камък, процесът протича по съвсем различен начин. Вътре в самия хляб се образува газ например, който спомага за образуването на специфичния аромат.“

Александър обаче признава, че обучението му съвсем не е било достатъчно, за да постигне стабилно качество на хляба, който пече. Тази задача му отнема още поне една година. Защото, ако денят е по-топъл или по-влажен, местото веднага реагира и трябва да се промени малко сместа, описва своето изкуство той, добавяйки, че в крайна сметка няма начин хлябът всеки ден да е абсолютно един и същ.

Тук не пекарня с чиста квас, а ползват т.нар. смесен или полски цикъл - вид квас, към който се добавя съвсем малко прясна мая. От тази смес се оформя основното тесто. Резултатът е хляб, който е много ароматен, устои-

чив, има големи шупли и дебела кора, сърцевината му е влажна и мека.

„Хлябът е здраве, не е само бизнес“

В това е убеден Александър Дерижан. За хората от „Слънце Луна“ обаче създаването на хляб е дори нещо повече. „Става въпрос за една промяна в съзнанието. Съзнание, че човек става много по-ангажиран към околната среда, към себе си, към всичко което се намира около него. Не е просто желание да се храниш здравословно, защото сега е модерно“, посочва Елисавета Класанова, която е един от основателите на популярната в София марка, включваща освен хляба ресторант и магазин за биопродукти.

Работейки от над 10 години в тази

Сofia 0882 999 001
Varna 0882 999 002
www.captaincook.bg

Стотици хиляди причини

Пекарна не се отваря само с желание. „Цената само на видимата част, салон с няколко маси, оборудване с витрини, защото ние говорим за пекарна – не само за хляб, но за цялата гама на тестено-сладкарските изделия – е в рамките на 100 - 200 хиляди евро. За производствената база са необходими още между 80 и 120 хиляди евро“, обяснява Мариана Кукушева от ФХСБ. Според нея още поне 30 хиляди евро са нужни за отговаряне на санитарно-хигиенните условия, при положение че имотът ще бъде нает с достатъчно дългосрочен наем. Инвестиция в стотици хиляди се пресмята и от Александър Дерижан и Сирил Креси. Rain de Paris например използват изцяло френско оборудване – тестомесачки, фурни, камери за втасване. Александър добавя и втасвалните кошници – да кажем, такива от ратан, които придават определена форма на хляба.

Сравнително голямата инвестиция, при ниска перспектива за възвращаемост, е основната причина повечето предприемачи в София по-скоро да залагат на дребносерийното, бутиково производство за продажба на място. Ако някой желае да създаде фурна, от която да се разлива хляб по определени точки – изискванията за пространство са по-големи, респективно и нужните средства. „Ако наемът е 2 или 3 хиляди евро, се губи списъкът, заключава Александър. Скъпата инвестиция отказва много хора.“

сфера, „Слънце Луна“ имат претенцията да са сред малкото в България, които приготвят хляб по абсолютно изчистен традиционен метод, който не само включва използването единствено на квас, но и на прясно смляно брашно. За целта разполагат със собствена каменна мелница, което най-вероятно ги прави уникални за страната. Елисавета отбелязва, че това е много важно, защото според нея брашното губи качества си, след като престои повече от месец. Тя твърдо изключва използването на мая, която смята за вредна за човека. С използването на собствена суровина в тази пекарна са сигурни, че в крайния продукт няма никакви подобрители.

„Не е лесно да се прави такъв хляб“, признава Елисавета, като отбелязва, че за да се заемеш с толкова трудоемък процес, е нужно повече от чиста мотивация за печалба – трябва да си много голям ентузиаст: „Това е производство, което изисква постоянство, упоритост, много експерименти, за да се случат нещата. Това е занаят, традиция, трябва време.“

На добрия хляб ти трябва време

Целият процес на конвенционалното производство на хляб с мая протича за не повече от час и половина. За сравнение – само втасването на хляб с квас може да отнеме четири, пет или повече часове. Когато се прави хляб с квас, той може да е набухнал, но има плътна структура. Като го натиснеш, не може да си го вкараш в джоба. Хлябът с квас спокойно издържа седмица, а може да е годен за консумация и след месеци, ако се съхранява правилно, твърди Елисавета.

Когато хлябът е с дебела и хубава кора, е много по-траен. Той трябва да се съхранява например в глинен съд, в който има дупки, за да може въздухът да циркулира, сърцевината му да остава влажна и когато го режем, да не се рони на трохи и да се мачка. По този начин спокойно може да изкара седмица, без да мухлясва, без да се намалява качеството му, подкрепя твърдението ѝ Александър Дерижан. Той убедено заявява, че хлябът не е



СТАНИ БЛАГОДЕТЕЛ с редовни дарения

Децата се нуждаят от грижа всеки ден, всяка минута, постоянно. Ако всеки от нас помага редовно, те никога няма да бъдат сами. Твоите редовни дарения ще направят щастливи хиляди деца в нужда. Стани БЛАГОДЕТЕЛ:

- чрез директен дебит или постоянно преводно нареждане от твоя банкова сметка към дарителската сметка на УНИЦЕФ – IBAN: BG34RZBB91551065034919
- чрез специална дарителска дебитна или кредитна карта www.daritelskakarta.info
- онлайн на www.unicef.bg

дарявай гетство

unite for
children

unicef



Когато хлябът е с дебели и хубава кора, е много по-траен. Той трябва да се съхранява например в глинен съд, в който има дупки, за да може въздухът да циркулира, сърцевината му да остава влажна и когато го режат, да не се рони на трохи и да се тачка.

вреден за човека - „от него, ако е хубав, не се пълнее“. Стига да е пълнозърнест, да се яде, както трябва, и да е добре изпечен, разбира се.

В „Слънце Луна“ отчитат и употребата на по-редки сортове жито в техните продукти - емер, спелта, лимец, камут, както и на ръж. Commercial използват вносни брашна - оплакват се, че в българските в голям процент от случаите се използва фуражна пшеница. За да се постигне устойчиво тестото с такава суровина, се добавят подобрители и ензими. Веществата, които се съдържат в масовите брашна, са само 30% от тези в едно биобрашно или дори конвенционално, силно брашно. Въпреки това за част от продукцията си използват и селектирано местно производство, защото иначе няма как да задоволят търсенето.

При Pain de Paris част от изходните

продукти също са местни, „защото сме на българския пазар все пак“, обяснява Сирил. Те внасят и суровини от Франция, тъй като за част от нужните им продукти не са успели да намерят достатъчно добър еквивалент.

Интерес въпреки цената

„Има огромен интерес към хляба, това е истината, но нямаме капацитет в момента да печем повече“, обяснява Александър Дерижан. Commercial успяват да заделят от ограниченото си количество, за да продават на дъла магазина и на частни клиенти. Според него интересът не е само към техния продукт, а към хубавия хляб по принцип.

Що се отнася до потребителите,

за Александър това далеч не са единствено хората, които се интересуват от здравословно хранене. В един от обектите, където се продават техните продукти, има дори пенсионери, които го посещават само заради хляба. За предприемача и по-високата цена не е проблем, стига хората да развият навика за хубавия хляб, да се насочат към него, да имат претенцията.

„Ясно е, че този хляб няма как да струва 1 лев просто защото самото брашно е скъпо, а и тругът, който се използва, за да се изпече такъв хляб, е 10 пъти повече“, сигурен е Александър Дерижан. За него между 4 и 8 лева за килограм е абсолютно нормална цена, което би означавало 2-3 лева за един хляб в нормален за България размер. Разбира се, стойността зависи и от брашното. Добивът от някои култури е много по-нисък и затова цената е по-висока. В същото

време тези пълнозърнести хлябове са много по-полезни за организма и по-хранителни. Александър например не може да си представи човек да изяде половинкилограмов хляб от лимец или спелта за един ден.

6.50 лева за килограм е най-скъпият хляб на „Слънце Луна“. В Германия хубавият бутиков хляб струва 7-9 евро/kg, сравнява Елисавета. Според нея не е вярно, че само по-заможните могат да си позволят да се хранят здравословно. Защото за здравословното хранене не е нужно да консумираш много. От пълнозърнения хляб са нужни една-две филици, за да се нахраниш, посочва тя.

„Когато хората свикнат да ядат този хляб, се отказват от всякакъв друг“, разказват от „Слънце Луна“. В Сомерсиал също са убедени, че нишата я има – тя е свързана с изграждането на навик в потребителите, което

пък – с появата на повече пекарни.

Между желание и реалност

Доста нови бутикови квартални фурни да бъдат отворени в големите градове от малки производители на хляб беше прогнозата за 2011 г. на различни представители на бранша, сред които и Мариана Кукушева, председател на УС на Федерацията на хлебопроизводителите и сладкарите в България (ФХСБ), както и председател на Съвета на браншовите организации при Българската търговско-промишлена палата. Днес г-жа Кукушева обаче признава, че очакваното насищане на този подсектор не се състояло. Според нея това се случва „по обясними причини“. Сред пречките е липсата на адекватно финансиране и невъзможността малките фирми

да ползват кредити. „За банките това не е атрактивна идея, казва тя. Трудно се получава финансиране, а лихвите са високи. И заявява, че същият проблем стои пред винарните, биомагазините, търговците на местни и млечни изделия: „Всеки гръцки производител може да гоиде в България, да наеме и оборудва такъв тип обект, да ползва кредит със смешните 2% лихва, да ползва данъчни облекчения, че открива нови работни места.“ Тази неравнопоставеност на българските спрямо чуждите инвеститори „срива стопанската инициатива“, убедена е председателят на ФХСБ.

Като друг проблем от федерацията посочват липсата на достатъчно атрактивни локации, в които да се разположи подобен бизнес. „Трябва едновременно и човекопоток, и по-платежоспособни и по-отворени хора, които са пътували, които знаят и

я
п
о
н
с
к
и
н
р
е
с
т
о
р
а
н
т
р
и
б
е
н

НА
МА
СЧИ

Споделете нашата любов към японската храна – в ресторант Хамачи

088-НАМАСЧИ
089-НАМАСЧИ
www.hamachi.bg





Мариана Кукушева, Федерация на хлебопроизводителите и сладкарите в България (ФХСБ)

търсят“, обяснява Сирил Креси. В същото време в центъра на града, който отговаря на тези условия, е почти невъзможно да се намери подходящо помещение, което да може да се оборува според хигиенните изисквания, признава Александър Дерижан.

„Предлагаме продукти, които в абсолютна стойност не са с голяма надценка. Ако искаш хубава локация в центъра на града, това значи поне 1500 евро на месец. Това е нещо, което е много трудно да си позволим“, обяснява Сирил. Затова и обектите им са в по-странични квартали.

Със създаването на Агенцията по безопасност на храните правилата стават още по-важни, контролът става още по-засилен и още по-пряк. В този смисъл покриването на изискванията води определено до увеличаване на разходите, посочва Мариана Кукушева. В момента индустриалните производители и малките хлебопекарни са поставени пред едни и същи изисквания от тази гледна точка. „Ние не можем и да роптаем срещу това“, обаче от-

белязва тя, настоявайки, че основният проблем всъщност е липсата на ресурси. В тази връзка от ФХСБ са направили предложение към управляващите представители на гръбния бизнес да могат да наемат общински и държавни имоти на по-преференциални цени. Една от идеите е да се разгледат за целта терените по общинските пазари, но засега разговорите са само на предварителен етап.

Всеки от намесените в развитието на този бизнес има собствено виждане за неговото бъдеще. „Слънце Луна“ се опитват да популяризират качествения хляб, като организират работилници“, включително по хлебарство и по сладкарство. Те са насочени към частни лица, които искат да си приготвят хляб по традиционна технология вкъщи, както и за професионалисти, които искат да разберат как се работи с квас. Елисавета Класанова е убедена, че забръщането към пълноценната храна не минава през масовизацията. „Хлябът не идва от супермаркета, той идва от земята“, казва тя. Сирил Креси пък отчита негативно-

то влияние на намалялата покупателна способност на потребителите, която неминуемо се отразява на предлаганите по-скъпи продукти. Той очаква с нетърпение разтапянето на преспитите сняг пред пекарната му, които да позволят на повече хора да минават покрай витрините, защото визуалните доказателства са най-силният фактор за продажба според него.

Мариана Кукушева пък смята, че развитието на кварталните хлебопекарни ще се отложи за края на 2013 г., когато ще почне истинската реализация на голям съвместен проект на федерацията с гръцките им колеги. По него са обучени 50 малки предприемачи, които да отворят собствени бутикови пекарни. Председателят на УС на браншовата организация пригва и патриотична нотка в насърчаването на потреблението: „Дошло е време да избираме да потребляваме всичко произведено в България.“

Най-оптимистично настроен обаче е Александър Дерижан, с неговото изчерпателно: „Има хляб в този бизнес.“

ВНОСИТЕЛИТЕ НА ВИНО В БЪЛГАРИЯ

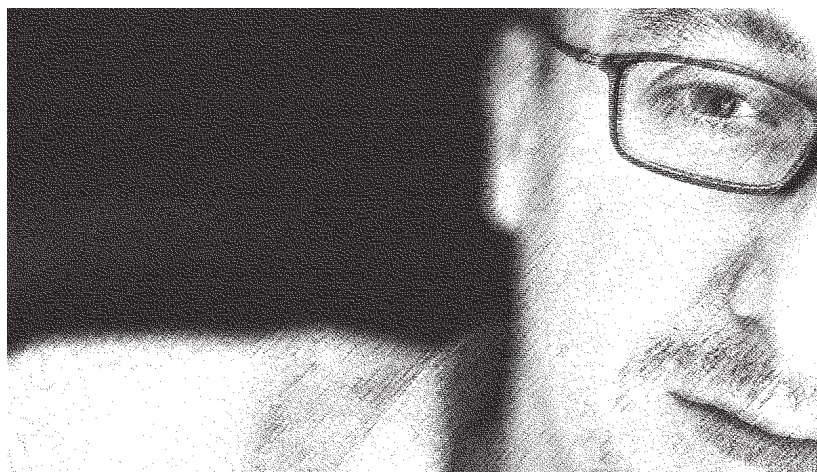
 AR ARDOR >>	Боробо 52, София 1000, 02 958 1885, 0878 549 525
 AV АВЕНДИ >>	бул. „Искърско шосе“ 7, Търговски център „Европа“, София 1528, тел.: 02/ 973 1181, office@avendi-bg.com, www.avendi-bg.com
 AX AVEХ >>	ул. „Анжело Ронкали“ 16, София 1504, тел.: 02/ 944 2779, info@avex-wines.com, www.avex-wines.com
 BD BELVEDERE DISTRIBUTION >>	ж.к. Младост 4, Бизнес парк София, Сграда 8Б, етаж 5, офис 507, София 1766, тел.: 02/ 489 9450, факс: 02/ 489 9453, nikolova@belvedere.bg
 BH BH AGRO >>	ул. „Неофит Рилски“ 47, ап. 13, София 1000, тел.: 02/ 987 1826, факс: 02/ 981 7916, bhagrold@abv.bg, www.gourmetroom-bg.com
 BI БИБЕНДУМ >>	Ботевградско шосе 247, София 1517, тел.: 02/ 814 0810 office@bibendum.bg, www.bibendum.bg
 CA CARTEL >>	кв. Хладилника ул. „Люба Величкова“ 10Б, Офис 9, София 1700, тел.: 02/ 860 2020, info@cartelbg.com, www.cartelbg.com
 CG CHEERS GROUP >>	бул. „Васил Левски“ 59, София 1000, тел.: 02/ 987 1272, факс: 02/ 980 2463, www.cheers.bg
 DB ДОМЕЙН БОЙАР >>	ул. „Златен роз“ 20-22, ет.7, София 1407, тел.: 02/ 969 7980, факс: 02/ 969 7981, www.domaineboyar.com, office@domaineboyar.com,
 EV ЕЛИТ ВИН КОМЕРС >>	ул. „Константин Стоилов“ 11, Пловдив 4000, тел.: 032/ 621 981, 652 361, факс: 032/ 628 809, 0888 995 892, elit_vin@adig.bg
 FW FAMOUS WINE >>	бул. „Андрей Лячев“ 66, София 1799, тел.: 0884 843 520, famouswinetld@gmail.com
 GB ГРЪНЧАРНИЦА БОЯН >>	ул. „Вилнева“ 7, София 1164 тел.: 02/ 865 7289, 0888 665 840, kett_luben@yahoo.fr
 GR ГРИВ 1 >>	ул. „Куманово“ 3, Пловдив 4000, тел./факс: 032/ 960 754, 0899 176 080, griv1@abv.bg, www.griv1.com
 LC LA CAVE >>	ул. „Димитър Хаджикоцев“ 59, София 1421, тел.: 0888 356 213, lacave_bg@yahoo.fr, www.lacave-bg.com
 MK МЕИК98 >>	ул. „Филип Кутев“ 137, София 1407, тел.: 02/ 868 3245, e.vasilova@meik98wines.com
 OP OPTIMIST1 >>	ул. „Живко Николов“ 25-27, офис 4; София 1505, тел.: 0889 433 313, 02/ 943 3313, 02/ 943 3315, office@optimist1.com, www.optimist1.com
 PA PASSASH WINE COMPANY >>	ул. „Русалийски проход“ 1А, София 1000, 0885 228 043, www.passashwines.com
 PI ПИКАДИЛИ >>	ул. „Битоля“ 1А, Варна 9000, тел.: 052/ 663 434, факс: 052/ 663 456, headoffice@piccadilly.bg, www.piccadilly.bg
 PR ПРИМИЪМ БРАНДС ЕООД >>	кв. „Лозенец“, ул. „Кръстьо Сарафов“ 2, ет.1, София 1164, тел.: 02/ 439 0312, office@premiumbrandsbg.com, www.premiumbrandsbg.com
 PJ ПРОЕКТ АW >>	Казичене, ул. „3 март“ 1, София 1532, тел.: 02/ 983 6366, info@project-aw.com
 PR ПЕРНО РИКАР БЪЛГАРИЯ >>	Бизнес парк „София“, сграда 3, ет. 3, София 1715, тел.: 02/ 976 1101, www.pernod-ricard.com, irina.o.stefanova@pernod-ricard-bulgaria.com
 PS ЕТ ПЕТЪР СПАСОВ >>	бул. „Христо Ботев“ 10, София 1463, тел.: 02/ 952 6281, факс: 02/ 952 6087, spassov@mail.orbitel.bg
 PT ПРОФТРЕЙД >>	гара Искър, ул. „Поручик Неделчо Бончев“ 10, София 1528, тел.: 02/ 978 3683, факс: 02/ 978 3385, info@winefocus.net, www.winefocus.net
 RA РАДА F&B >>	ул. „Бистрица“ 7Б, София 1000, тел.: 02/ 986 3020, office@rada.bg
 SI SIMPLE SOLUTIONS >>	бул. „Ген. Скобелев“ 77А, София 1000, тел.: 02/ 951 6629, sales@simplesolutionsbg.com, simplesolutions@mail.bg, www.simplesolutionsbg.com
 SS СМАРТ БИЗНЕС СОЛУШЪН >>	бул. „Никола Вапцаров“ 23, София 1407, тел.: 02/ 962 6420, факс: 02/ 962 6421, sbs@mobikom.com
 SW SOFIA WINE SHOP >>	???тел.: 02/ 807 66 66, wines@rossin.eu, www.thesofiafinewshop.com
 TI TRANSIMPORT >>	бул. „Искърско шосе“ 7, Търговски център „Европа“, ет.1, София 1528, тел.: 02/ 979 0988, istoyanova@transimport.com
 TO TORGOVIP LTD. >>	ул. „Клисура“ 13А, София 1510, тел.: 02/ 943 0805, office@torgovip.com
 UB UNITED BRANDS BULGARIA LTD. >>	ул. „Сухоголска“ 191, ет. 3, София 1362, тел.: 0882 800 444, факс: 02/ 802 5170, office@unitedbrands.bg
 VI VINITA >>	ул. „Филип Кутев“ 137, София 1407, тел.: 0888 96 8348, факс: 02/ 920 8527, vinita@hotmail.bg
 VA ВАРТЕЛ ООД >>	бул. „Мария Луиза“ 39, склад: ЮПЗ, пл.67, Варна 9000, тел./факс: 052/ 658 900, отгел продажби 0898 592 465, e-mail: legendvarna@gmail.com, www.vartel.hit.bg
 VB VINTNERS & BRANDS >>	бул. „Македония“ 10, ап.12, София 1606, тел.: 02/ 828 0280, mariya.minkova@vbrands.eu
 VE ВИНЕСАЛАНС >>	ул. „Г. Бенковски“ 55, София 1000, тел.: 02/ 983 6366, info@vinoto.com
 VP ВИНОПОЛИ ЕООД >>	бул. „България“ 86А, ет. 3, оф. Б-3, София 1680, тел.: 02/ 850 4666, 02/ 850 4355, 0897 853 976, office@vinopoli.bg, www.vinopoli.bg
 VT VINTERRA >>	бул. „Самоковско шосе“ 99, София 1138, тел.: 02/ 979 0482, 0885 240 020, vinterra@dir.bg
 VY VAYK WINES >>	бул. „Искърско шосе“ 7, София 1528, тел.: 02/ 892 7070, info@vayk-wines.com
 WB WINE.BG >>	пл. „Народно събрание“ 3, София 1000, тел.: 02/ 987 2074, факс: 02/ 980 3271, info@wine.bg, www.wine.bg
 WF WINE FORUM >>	ул. „Славянска“ 22, София 1000, тел.: 02/ 989 8018, 02/ 843 3101, факс: 02/ 980 3271, info@wine.bg, www.wine.bg
 WI WINES & SPIRITS >>	ул. „Г. Вашингтон“ 8, София 1000, тел.: 02/ 983 2038, 0899 962 321; 0899 962 903, wines_and_spirits@abv.bg
 WM WINE MARKET >>	бул. „Ботевградско шосе“ 247, София 1000, 02 942 4620, 0899 825 050
 WS WINESPOT >>	ул. „Люлебургас“ 13, Пловдив 4002, тел.: 0886 015 119, www.winespotbg.com, sales@www.winespotbg.com
 WU WINE.UNLIMITED >>	ул. „Искър“ 94, София 1527, тел.: 0884 784 450, liya@wine-unlimited.com
 WW WINE&WINE >>	ул. „Хан Аспарух“ 24, София 1000, 0894 778 902, www.wineandwine-bg.com
 WX WINEBOX >>	бул. „Гоце Делчев“, бл. 22, ап. 16, София 1404, тел./факс: 02/ 481 8520, 0899 888 034, office@winebox.bg

МАГАЗИНИ ЗА ВИНО В БЪЛГАРИЯ

София	
Бохемъ >>	бул. „П.Славейков“ 29А
Винотека >>	ул. „Славянска“
Винтидж >>	ул. „Вашингтон“ 8
Делли >>	ул. „Голо бърго“ 6
Дар от боговете >>	бул. „България“ 102, бизнес център „Белусимо“ бул. „Черни връх“ 17
Елемаг >>	ул. „Златовръх“ 4 ул. „Елемаг“ 30 ул. „Козяк“ 19
Ла Богеза >>	магазин за вино и винобар ул. „Георги Вашингтон“ 8 тел.: 0888 210 692, 0889 667 159
Магура >>	бул. „Александър Пушкин“ 5, ТЦ Павлово, тел.: 02/ 857 0015
Пикадили >>	бул. „Арсеналски“ 2, City Center Sofia бул. „Ал. Стамболийски“ 101 Mall of Sofia
Чъърс >>	бул. „Цар Освободител“ 14, бул. „Васил Левски“ 59, ул. „Раковски“ 116
Casavino >>	ул. „Дюран“ 15 бул. „Янко Сакъзов“ 42, ж.к. Младост 4, бул. „Ал. Малинов“ 91 ул. „Козяк“ 21А www.casavino.bg
Frames >>	бул. „Джеймс Баучер“ 91, тел.: 0899 800 918
Isensi A Casa >>	ул. „Аксаков“ 17А, тел.: 02 980 8504, 0878 988 337, isensi.bg
La Cave >>	ул. „Димитър Хаджикоцев“ 59
Metro >>	бул. „Цариградско шосе“, 7-11 км бул. „Европа“ 182
Vinoteka Vinterra >>	ул. „Султан мене“ 18
Vinodrugi >>	ул. „Оборище“ 78 тел.: 02/ 943 09 65 бул. „Васил Левски“ 76 www.vinodrugi.com
Варна	
Добрин >>	ул. „Георги Бенковски“ 64
Зайков Бакхус >>	ул. „Любен Каравелов“ 31
Метро >>	кв. Владиславово, ул. „Западна обиколна“
Пикадили >>	бул. „Владислав Варненчик“ 268 бул. „Константин и Фружин“ 420 бул. „Приморски парк II“ 482 бул. „Сливница“ ул. „Битоля“ 1А
Храм на Виното Семела >>	площад „Мусала“ 7
Makers >>	ул. „Васил Друмев“ 6
Пловдив	
Винено >>	ул. „Ибър“ 21А (го Новотел „Пловдив“)
Енотека Бендига >>	ул. „Дружба“ 15
Метро >>	бул. „Санкт Петербург“ 135
Casa del >>	бул. „6-ти септември“ 177
Тобасо >>	ул. „Белград“ 2 (заг кортовете на Новотел „Пловдив“) бул. „Христо Ботев“ 105
Пазарджик	
GranDe Vino >>	ул. „Михо Стефанов“ 2, тел 0884 85 32 71
Бургас	
Абсолют >>	бул. „Демокрация“ 22
Метро >>	бул. „Стефан Стамболов“ 103
Пикадили >>	ж. к. „Изгрев“, бл. 147
Wines >>	ул. „Цар Симеон II“ 65
Велико Търново	
Пикадили >>	ул. „Оборище“ 18
Чъърс >>	ул. „Иван Вазов“ 10
Стара Загора	
Галерия на Виното >>	ул. „Г. Раковски“, до Дирекция на полицията
Русе	
Метро >>	бул. „3 март“ 60

ТОПЛО-СТУДЕНО

текст Александър Леву



Често се случва точно обратното - но в България има и много внимателни сервитьори и сервитьорки. Към децата те са даже грижовни: „За децата донесох, разбира се, сокчетата топли“, ми прошепва дискретно Една от тях. И аз най-сетне разбирам защо моите две дъщери (7 и 10) се цупят пак. „Топъл сок, бляк!“, казват те (на френски). Поправяме все пак драмата с лед, много лед. Операцията в крайна сметка се оказва сполучлива: докато децата прекарват времето си в кафенето, бъркайки усърдно сока със сламка и смучейки топящите се ледчета, баща им може да прочете вестниците си. Но защо добре настроената сервитьорка ме гледа толкова странно? И защо в погледите на родителите на съседната маса има толкова укор?

Щом четете тези редове, отговорът за вас не е тайна. Защото в България на деца не се дават никога, ама никога, ледени напитки! Защото ще се разболеят от какво ли не - ларингит, ангина, грип, бронхопневмония... Или едно след друго, в този ред. Тази категорична забрана е едно от първите неща, което научаваме тук, когато започваме да живеем в България, защото имаме деца, които не пият кафе, чай или бира, където въпросът е излишен, а сок и въпреки най-често вода. Но непременно студена!

Обичаме да излизаме, имаме и много български приятели, но по тази тема културната пропаст е огромна. Присъствал съм на невероятен скандал между майка и дъщеря - с доста години по-голяма от моите, която искаше също студена вода „като малките“. Не! Още си спомням погледа, който ми отправи мой колега, много известен български журналист, когато извадих сокчета от хладилника за неговите черки, с които ми беше на гости вкъщи. „Чаааакай поне да се стоплят малко!“...

За жена ми (родена във Великобритания) това бяха първите думи, които тя трябваше да научи при словесния пинг-понг със сервитьорите: Сок? Топъл или студен? Вода? Топла или студена?

Ще направя важно уточнение - във Франция този въпрос никога не се задава. Още си спомням коментара на една моя българска колежка, на връщане от Брюксел. „Защо ме гледат така, когато ги помолих да ми СТОПЛЯТ портокаловия сок?“ Въпросната колежка не е дете, но е била в Брюксел с болно гърло. Кое то явно е в основата на недоразумението. Нашият семеен лекар в Париж, симпатичният доктор Бонгар с вързани на опашка коси, е категоричен: боли ли ви гърло - пийте студено. Топлото е рай за микробите.

И досега никой не се е разболял от пиене на студено. Освен в България. Тук изглежда, че генозисът на всяка настинка е скрит в пиенето на студено. И от сегене на течение, разбира се, но затова няма да спорим точно сега. „Топлото създава усещане за комфорт, но когато вече имате температура. Това не значи, че лекува“, обяснява пак Бонгар. Лекува студеното: след операция на сливици или зъб често ще чуете „яж сладолед, колкото можеш“.

Температурата на това, което консумираме в България (вече втора година), често ни занимава. Съпругата ми например е убедена, че българите обичат ястията, включително супите, хладки. Това са и всекидневните ѝ наблюдения от столовата на училището, в което преподава. Децата и колегите ѝ не протестират, когато „манджата“ не е гореща. Да не е таратор, питам. От което получавам убийствен поглед. Жена ми много обича таратора. Останалите супи просто трябва да са горещи - освен ако няма, както в много етнините китайски закувални в Париж, микровълнова фурна за обща употреба.

Българите наистина ли обичат ястията хладки? Честно, не знам. Но като гледам снимките на повечето ми български приятели във Facebook, забелязвам, че много от тях обичат да се снимат, докато се хранят - пред пълни чинии и маси, с чаша, цигара в ръка, с усмивка, облежнати назад, прегръщайки се (сигурен съм, че и вие имате такива). Моята първа реакция е: защо се бавите, яжте, докато е топло, ще се снимаме после!?

За всяко нещо си има причина, казваме си, и в никакъв случай не трябва да се вадят глобални заключения. Въпреки че май знам защо се разтакават: защото аперитивът е най-важното - и често най-добротото - от тукашните кулинарни ритуали. А закуската - най-слабото звено. Така е! Да сте виждали някой да се снима на закуска?