

БАКЖУС®

брой 147 • май 2013

Вземи
своята карта за
СЕДМИЦАТА НА
РЕСТОРАНТИТЕ
13 - 19 май

Стр. 51

ЗДРАВΟΣЛОВНО = ВКУСНО

ПЕТ ИДЕИ ДА СЪЧЕТАЕМ РОЗÉ

БЯЛАТА РЕКОЛТА 2012: ДА СЕ ИЗПИЕ БЪРЗО!

ПЕТЪР ЙОРГОВ ГОТВИ ПОД ПРИКРИТИЕ
СЛОВАШКО ВИНО, ПОЛСКИ РЕСТОРАНТИ

ДИВОТО УМАМИ НА БРАЗИЛИЯ

ISSN 1311-2775



9 771311 277009 05

БАКХУС



Седмица на
РЕСТОРАНТИТЕ

Вкусната
ЗДРАВΟΣЛОВНА
КУХНЯ

ОТ **13** ДО **19** МАЙ 2013
СОФИЯ И ПЛОВДИВ

BACCHUS.BG



Hennessy



ANGELUS ESTATE SA

GREUS

La Pastaria
the Family

METROPOLITAN
HOTEL • SOFIA

SEASONS
restaurant & terrace

FESTA HOTEL SOFIA

CENTRAL PARK HOTEL
SOFIA

Ресторант - Градина
ЦИЛИПОПОЛИС

ресторант
Salvo Pepper

GRAND HOTEL SOFIA

MAXI
CLUB

Rosé
restaurant & pizza

HEBROS
Hotel-restaurant
Old Town Plovdiv

Adorato
RESTAURANT & BAR

РЕДАКЦИОНЕН ЕКИП:**Главен редактор:**

Албена Шкодрова
albena.shkodrova@gmail.com

Автори:

Ани Коджаиванова
Ваня Ефтимова
Васил Богданов
Дария Манова
Лиция Пелова
Михаил Ванчев
Младен Петров
Нева Мичева
Одет Гълъбова
Румяна Босева

Фотография:

Велко Ангелов
Красимир Юскеселиев
Любомир Липов
Милена Павлова - Milena Photography
Румяна Босева

Дизайн и предпечат:

Мария Димитрова
Ваня Лалошева

Коректор:

Хриска Берова

Реклама:

Габриела Сярова,
adsales@economedиа.bg

Печат: Алианс Принт ЕООД
 пътно-печатно обслужаване

Издател: Икономедиа АД

Изпращайте

мнения и коментри 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



Три гарги сесят на един клон. Едната пие бяло вино, другата розе, третата - червено. Отголу, под гървото, клечат три лисици. Спорят коя гарга ще се напие първа и ще им падне в лапите. Първата лисица вдига вежда и казва: тази с червеното, естествено, то е сира с 14 обемни процента алкохолно съдържание. Втората си намества очилата и високомерно заявява: да, ама бялото е зинфандел късна беритба и е поне със 17 процента. Третата се подсмива и се настанива под гаргата с розето. След малко тя действително се стоварва пред нея. Смаяни, другите две лисици я гледат: това пък защо? Просто, лисици: тя ни най-много!

Така е с розето обикновено - върви леко и докато се усетиш, целият свят е станал розов. Това светът да е розов не че е лошо, желателно е даже. Разбира се, по-добре е тази боя да се постига не само с розе, но и с други средства.

Този брой на «Бакхус» е посветен на някои от тях. Първо, естествено, на самото розе и на неговото съчетаване с храна, така че все пак да става умерено розово наоколо - на стр. 22.

После, потърсили сме начини да ви вдъхнем оптимизъм - един невинен метод за драматично подобряване на качеството на живот. Направили сме го чрез примери - историята на оптимистичната, делова и все по-популярна Галя Нифору е разказана на стр. 18 от Ани Коджаиванова, нашия редакционен оптимист. Вярата и воденото от нея упорство са свежите нотки в портрета и на Петър Йоргов, главния готвач на варненския ресторант DiWine (стр. 54).

Описали сме и някои вдъхновяващи развития в бившите братски социалистически страни, Полша и Словакия. В първата, която неотдавна спечели своята безпрецедентна звезда „Мишел“, сме проследили рязкото подобряване на ресторантската сцена (стр. 57). Обиколката ни на втората разкри плавен и приятен възход на вината и ни даде възможност да опитаме цяла серия фини “сламени вина” освен множеството сухи бели в австрийско-немски стил (стр. 28).

За хората с вкус към гастрономията също сме намерили розовата страна на живота - в този брой им напомняме, че те могат да забравят за всяка диета и че новото здравословно не само отрича, а даже донякъде стъпва върху чревоугодничеството (стр. 44).

В добавка към всичките тези разнопосочни удоволствия, понеже болезнено добре знаем как рязко се подобрява животът, когато си на път, сме подготвили и идеи за поредица по-близки и далечни места, към които да се насочите в следващата пауза. Някои от тях са почти от другата страна на земното кълбо (Бразилия, стр. 62), други са из топлите райони на Европа, които сега са най-добри за посещаване (Алмерия, стр. 85), а трети са подходящи за празници и уикенди из България (Орехово, на стр. 82, и актуалните адреси за винен туризъм на стр. 94).

Така че, яжте, пийте, пътувайте и да ви е розово! (Само внимавайте с лисиците...)

*Албена Шкодрова,
главен редактор*

Вино

12

БЪЛГАРСКИТЕ БЕЛИ ВИНА РЕКОЛТА 2012

Ще бъдат изпити, но малко от тях - запомнени

18

ТЯ ПРАВИ ВПЕЧАТЛЕНИЕ

Всички говорят за Галина Нифору



22

LA VIN E ROSÉ

С какво да съчетаваме розето

24

НОС ПОД ВЪПРОС

Пътеводител из тайните на винените аромати

28

СЛОВАШКИТЕ ВИНА: ЧУДЕСНИ И РАЗПРОДАДЕНИ



38

ДЕСЕТ ГОДИНИ СЛЕД "ОТБИВКИ"

Какво причини един филм на Санта Барбара каунти



Гурме

44

ЗДРАВΟΣЛОВНО МОЖЕ И ВКУСНО. 12 ПРИМЕРА



51

СЕДМИЦА НА РЕСТОРАНТИТЕ НА „БАКХУС“

12 гурме места със специални менюта и цени от 13 до 19 май

54

ГУРМЕ ПОД ПРИКРИТИЕ

Петър Йоргов готви сложни ястия с прости имена

57

WORK IN PROGRESS

Полиа вече има ресторант със звезда "Мишелен"

62

ДИВО УМАМИ

Кулинарни невоми в Бразилия



75

НОВИ РЕСТОРАНТИ

"Есте", "Московска 15", Wok to Walk, "Сол и пипер"

80

РЕСТОРАНТИТЕ НА „БАКХУС“

Местта

82

СОФИЯНЦИ В РОДОПИТЕ

Старата фабрика в Орехово е нова къща за гости



85

ЧАСОПИС. 12 ЧАСА ЛУТАНЕ ИЗ АЛМЕРИЯ



90

В НЮ ОРЛИЪНС СТАНА НЕВЪЗМОЖНОТО

Ураганът направи път на още по-добри ресторанти



94

АДРЕСИ ЗА ВИНЕН ТУРИЗЪМ В БЪЛГАРИЯ



La Pastaria

Mia Famiglia



КЪДЕТО ХРАНАТА Е ЕМОЦИЯ

ВЕРИГА РЕСТОРАНТИ LA PASTARIA

ВАРНА ЦЕНТЪР СОФИЯ ЛОЗЕНЕЦ

ул. "Драгоман" 45 ул. "Бигла" 56
089 677 99 35 089 550 06 06

ПИКАДИЛИ ПАРК СОФАРМА ТАУЪРС
к-с "Пикадили Парк" к-с "Софарма Тауърс"
089 793 87 33 089 550 06 05

WWW.LAPASTARIA.NET



БИЖУ С КРИСТАЛИ НА „ЛОГОДАЖ“

Шеметната скорост, с която светът на виното се променя, може да се проследи дори само по еволюцията на идеята за „женско вино“. От сладки, оксидирани, ликьорни вина, през леки пенливи до сгъхаци на плодови сиропи розета, само за десетина години те са стигнали до неузнаваема метаморфоза. Днешната им форма добре се намества в новото „Бижу“ на „Логодаж“ – съблазнително свежо и лесно за пиене вино. В контрапункт на отминаващата мода на совиньон бланите, то е купажирано от сандански мискет, керацуда и широка мелнишка лоза – все сортове, които се отглеждат по поречието на Струма, където е разположена и избата.

Бижу е последната добавка в цяла серия, с която „Логодаж“ представя българските автохтонни сортове. Предхожда го работа с рубин и руен, а през миналата година и розето Нобиле, направено от ранна мелнишка лоза. „Крив сорт“, както Методи Георгиев, мениджър продажби в избата, се изразява, превърнат в розе по съвет на италианския летящ уайнмейкър Рикардо Котарела.

В хармония с името си Бижу е бутилирано и в малки бутилки – 0,375 л, с цена на едро от 6,19 лв. ●



ДЕГУСТАЦИЯ НА ДОМЕЙН ШЛУМБЕРЖЕ В CASAVINO

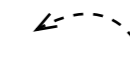
Ани Коджаиванова

Френски по територия, но със съхранен немски дух, който неотменно присъства и в стилистиката на вината, Елзас е различен от всеки друг регион на Франция. Той е и от малкото в страната, където на етикета е изписан сортът на виното, а белите елзаски съкровища са 100% разпознаваеми и с характерните издължени бутилки flûte d'Alsace.

Великолепните вина на един от най-добрите елзаски производители – Domain Schlumberger, бяха представени за пръв път в Casavino през 2011 г. лично от наследника на избата – Тома Шлумберже. През април 2013 пък актуалните реколти представи Северин Шлумберже – експортен директор на избата, която е най-голямата фамилна изба с изцяло собствени лозя в Елзас.

Le Prince Abbes ризлинг 2008, 70% от гроздето за който е от гранд крю масивите, е типичен представител на елзаския ризлинг – сдържан на аромати, със свеж цитрусов букет, стегнато и свежо тяло. Вино за приятели, както го определи Северин, за разлика от по-големия му брат – Grand Cru Riesling Saering 2007 (Saering е един от гранд крю масивите на избата), по думите ѝ, вино за особено добри приятели. То впечатлява с аристократизъм, деликатност и потенциал да старее още години. Плодовият букет тук отстъпва на втора линия пред медените тонове и бели цветя, а минералността се долавя особено ярко в дългия финал.

Още по-интересни бяха двете вина от пино гри. Средно интензивният плодов нос на Le Princes Abbes Pinot Gris 2010 не подготвя за изненадващата сладост във вкуса – с акценти на захаросани сушени плодове и мед. В Grand Cru Pinot Gris Spiegel 2007 тази сладост вече добива един по-завършен вид и нежно превзема цялото тяло, оставяйки усещане за наистина класно вино. За възрастта си от шест години то впечатлява и със своята жизненост и плодовост, а потенциалът му е да старее поне още толкова. ●



BESSA VALLEY ПРЕДСТАВИ ЕНИРА РЕЗЕРВА 2008

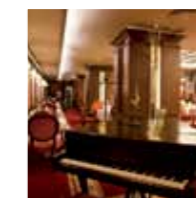
Граф Стефан фон Найперг, собственик на изба „Беса валеј“, представи през април дългоочакваното Enira Reserva 2008 (мерло, сира, каберне совиньон и пти верго, и Rosé by Enira 2012 (пти верго и сира).

Събитието, което беше в характерния за избата елегантен стил, празнува финала на голямо търпение – енологите от винарната изчакаха близо пет години, преди да пуснат на пазара Резервата. Интригата се награди и от отличните качества на реколта 2008. ●



РЕСТОРАНТ SHADES OF RED ПРЕДСТАВЯ

ИЗИСКАНА
АТМОСФЕРА



НОВО МЕНЮ
ЗА ЦЕНИТЕЛИ



НОВА
ВИНЕНА ЛИСТА



Ресторант Shades of Red, Grand Hotel Sofia
София 1000, ул. Гурко 1, тел. 02 811 0 930
www.grandhotelsofia.bg

САМО СМЕЛИТЕ ЩЕ ВЕЧЕРЯТ

Мистериозният клуб „Джинджърлайн“, който от 2010 насам безпокои фантазиите на лондончани със своите невероятни поп-ъп вечери, изглежда, е намерил своята щаб-квартира. Локацията ѝ остава тайна, и това може би е най-интересният феномен в цялата курioзна история на клуба, като се има предвид, че тя вече е посетена от над 10 000 души.

„Джинджърлайн“ е основан около малка група ентусиасти, които решават да хвърлят цялата си енергия в търсене на ултимативното гурме преживяване. Те прехвърлят събитията си от място на място, като държат посетителите в неведение накъде да се насочат буквално до час преди началото на вечерята. “В 6 вечерта бъдете в близост до някоя от спирките на Джинджър лайн [така в клуба наричат наземното метро в Източен Лондон]. Щом получите съобщение от нас, просто следвайте инструкциите.” Така до последния момент гостите не знаят нито къде, нито пък какво ще ядат. Към пълната кулинарна свобода „Джинджърлайн“ постепенно добавят костюми, елементи на театър – талантиливи артисти, които разиграват фантастични сценарии.

Организаторите се стремят качеството на спектакъла да не взема пребес над храната. В менюто се появяват пълни с фантазия ястия, като например домашно пушена пъстърва и дива салата с маково семе и заливка от лайка, или пък шоколадова целувка, пълнена с крем от пешън фрут и червен портокал.

Преди няколко месеца клубът намира място, което се готви да използва осем до дванайсет седмици – докато медиите научат локацията. Курioзно, той светкавично продава вечери до осем месеца напред и въпреки огромната тълпа хора, която минава през “щаб-квартирата”, тя остава тайна и досега. ●

ФЕСТИВАЛ “ВИНО И ХРАНА” ЗАПОЧВА ВЪВ ВАРНА



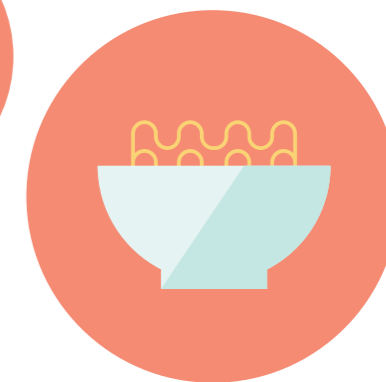
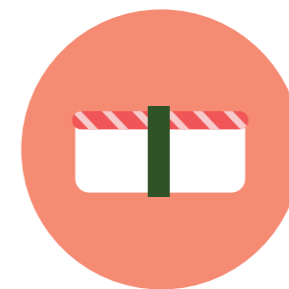
Морската столица се готви да открие летния сезон с любопитно събитие от 28 до 30 май – Фестивал на виното и храната. Мястото ще е Дворецът на културата и спорта, като в зона “Ресторантът” ще готви екип, ръководен от Петър Йоргов (четете интервю с него на стр. 54), а във винената секция изби ще покажат не само новите си реколти, но и бутикови стари вина. ●

СЛЕД СУШИ ИДВА РАМЕН

Японското ястие рамен – нудли в наситен костен или пилешки бульон, постепенно поема по пътя на славата, която преди две десетилетия измина сушито. Популярността му нараства и в Съединените щати, и в Европа, където френски и италиански готвачи вече създават собствени адаптации.

Голямото предимство на рамена се състои в многобройните му вариации, които го правят винаги вълнуващо преживяване, обещаващо открития.

Любопитно е, че ястието произхожда от Китай, и една от хипотезите е, че то навлиза в Япония със завръщането на войските след края на Втората световна война. Популярността му обаче става възможна с изобретяването на “моменталните нудли” през 1958 г. – тази хранителна рационализация превръща рамена в достъпно и бързо за готвене ястие, което добива статута на културна икона през 90-те.



Все пак раменът в пластмасови кофички, в които “моментални нудли” са придружени от две пакетчета подправки на пугра, е далече от оригинала по богатство на хранителните продукти и вкус. Добрите версии включват всевъзможни добавки от нарязано печено свинско до сушени водорасли или мисо, пресен лук, а нудлите за тях се изваряват в плътен, нишестен сос.

Според едно скорошно проучване, направено с участието на музея на рамена в Йокохама, над 80% от хората, които познават ястието извън Япония, са посещавали страната, а от тях 85% са го пробвали там. Нарастването на неговата популярност обаче е неоспоримо и специалисти му предричат слава като тази на сушито. ●



Ресторант МАКСИ малко гръцко удоволствие Елате и вижте!

Една стъпка в ресторант “Макси”и сякаш вече сте в Гърция: белите мебели, дискретната гръцка музика, менюто с морски дарове и риба, доставени от Средиземно море създават една приятна атмосфера.

От дневната селекция риба избирате своята вечеря с див лаврак, или синегрида. Решавате да бъде печена на дървени въглища, в морска сол на фурна, или пържена.

Не пропускайте ароматните панирани калмари със скордаля, както и мидите саганаки. Ако сте в настроение за нещо друго, опитайте кипърското сирене халуми на скара.

Бутилка, или две от подбраната листа с 90 вина от Гърция, България, Италия, Испания, Чили, Австралия, Нова Зеландия и Франция ще подсилат удоволствието ви.

Потопете се в рая! Насладете се на гледката към Витоша и водните удоволствия на комплекса!



АНТонио ИВАНОВ, 19, ВЗЕ НАЦИОНАЛ- НАТА КУЛИНАР- НА КУПА

За пръв път международно жури
извърши оценяването, като подложи
състезателите и на теста с "Черната
кутия". Кулинарен отбор на България
2013 стана екипът на „Гранд Хотел
София“, Александър Иванчев от
Русе получи сладкарската титла, а
Пламен Баев от Шумен – тази за
приготвяне на пица.

ТЕКСТ И СНИМКИ:
Одет Гълъбова

На състезание като на състезание. Около 60 готвачи,
сладкари и декоратори се изправиха на 19 и 20 април
пред пет тона продукти, за да се преборят за Нацио-
налната кулинарна купа на България 2013. Белите им
престилки и шапки заслепяваха, готварските им ноже-
ве проблясваха. Жури, събрано от всички краища на
Европа, ги подложи на сурови изпитания. Едното от
тях беше бялото саламурено сирене да се превърне в
десерт. Но още по-тежка беше "Черната кутия". Тя
пази до самия старт своята тайна - от какви проду-
кти състезателят трябва да състави ястие. С отва-
рянето ѝ настъпва трудният момент на импровиза-
цията - онази фаза, в която опитът и талантът се
събират неочаквано и изненадват често съдиите, а и
самия участник.

ЖУРИТО

За пръв път оценки даваше международно жури, включ-
ващо кулинарни авторитети от Англия, Испания,
Италия и Норвегия. Претендентите за индивидуална
титла бяха оценявани от Гари Филбей, представи-
тел на Световната асоциация на готварските гилдии
(WACS), която организира всички международни състе-
зания. Майсторите на пици показаха умения пред Джо-
вани Менто, от професионалната Асоциация на Ита-
лия, и още двама негови колеги. В журито участваше
испанецът Оскар Егросо. Сънародникът му Хесус Бор-



Антонио Иванов получи купата „Готвач на България 2013“
от Левон Хаптарцумян, главен изпълнителен директор и
председател на управителния съвет на УниКредит Бубанк

гунада оценяваше участниците в състезанието „Най-
добър млад готвач“.

КЪДЕ, КОЙ

Националната купа пак се състоя в Пловдив, водещ пак
беше Ути Бъчваров. Патронажът беше на посолство-
то на Кралство Норвегия, партньори бяха Българската
асоциация по карвинг, Българската асоциация на профес-
ионалните сомелиери, Българската асоциация на бар-
маните, Българската асоциация на пицарите, Община
Пловдив и Съвет по туризъм - Пловдив.

КАКВО

Претендентите за "Готвач на България" трябваше да
започнат с вегетарианско предястие. Да преминат от
основно блюдо от риба и морски, речни и океански про-
дукти и да завършат с трудния десерт от сирене. Регла-
ментът в категория „Кулинарен отбор“ предвиждаше
предястие от риба, основно ястие от месо или дивеч
и десерт на основата на мед и шоколад. Сладкарите
се конкурираха с абстрактни композиции от шоколад,
марципан, сметана и плодове. Те подготвиха експонати
с височина 60 сантиметра в първия кръг, а във втория
– ресторантски сладкиш. Карвинг декораторите също
минаха през два кръга. В първия трябваше да покажат
артистичност в изработването на скулптури от пло-
дове и зеленчуци, а във втория се преценяваха техните
технически умения. Те наблегнаха на български продукти
като тиква, моркови, зеле и диня.

Деца правиха картини от семена в раздела за арт кар-
винг. Ученици се напреварваха за титлите «Най-добър
млад готвач», «Най-добър млад хлебар-сладкар», «Най-
добър млад сервитьор», «Най-добър млад барман» и
«Най-добър карвинг декоратор».

Приятно изненадан съм от високото ниво на българ-
ските кулинари, заяви Гари Филбей, който бе член на
журито като представител на Световната асоциация

на готварските гилдии (WACS). През тези два дни се
очертаха новите тенденции и стандарти, откри се
талантът на елитните майстори, каза Иван Манчев,
вицепрезидент на БАПГ.

ПОБЕДИТЕЛИТЕ

Антонио Иванов,
„ГОТВАЧ НА БЪЛГАРИЯ 2013“:

Антонио, кой те е учил да готвиш?

- Започнах при Джун Йошида в ресторант „Операта“
преди три години. След това минах през няколко добри
заведения и попаднах при шеф Ивайло Петков, при когото
се развих най-много.

С какво впечатли журито?

- Първия ден приготвих предястие с брjолиран мус от
козе сирене, сос тартар, червено цвекло и смоквини,
основно блюдо - руло от лаврак, зеленчуци, аспержи,
пюре от ябълки и картофи в билков зехтин, десерт от
шоколадов мус с амарето, със сос от ягоди, бисквити и
сирена. На финалния кръг се представих с филе от нил-
ски костур, гарнирано с поширани миди и маслено-винен
сос за предястие, основното беше руло от токачка с
прошутто, спанак и пюре от кестени.

Колко време се подготвяше за това състезание?

- Два месеца - набавях си продукти, готвех по различ-
ни рецепти.

И сега?

- Мисля да се реализирам в България, но да натрупам
и опит в чужбина. След гимназията смятам да продължа
образованието си, но къде и как ще го запазя в тайна.

Пламен Баев,
НАЙ-ДОБЪР МАЙСТОР НА ПИЦА:

Пламене, какво пригот- ви по време на кулинар- ните състезания?

- Пица „Маргарита“ -
използвах само дома-
тен сос, моцарела и
босилек.

Това е много класиче- ска, популярна рецеп- та, с какво твоята граб- на журито?

- Домашно приготвено място и
сос. Използвах биволска моцарела от Италия.

С какво се занимаваш, къде си завършил?

- Аз съм от Шумен, там завърших Природо-математи-
ческата гимназия. В момента се занимавам с пица.

От кого си се учил?

- От колеги, гледал съм ги какво правят. Не съм се обу-
чавал специално, но сега смятам да изкарам курс. Правил
съм пици в Швейцария.

По какво се различават пиците в България от → 10



Разположен в началото на Стария град
ресторант-градина „Филипополис“
предлага класически интериор със
собствен стил, неподправен уют и
изисканост. Със своята богата винена
листа и отлично обслужване
ресторантът е предпочитано място за
отдых и забавление. Преобладаващите
ястия в менюто са от съвременния
кулинарен стил „Fusion“ и
средиземноморската кухня.
Несравнимата панорамна гледка
и прохладата превръщат лятната
градина в притегателно място през
горещите летни дни и тихи нощи,
както за пловдивчани, така и за
гостите на града.



Пловдив | ул. „Съборна“ № 29
Телефон: 032/ 62-48-51, 0896/ 83-43-25
Работно време: 10:00 – 24:00 ч.
www.philippopolis.com

мези в Италия?

- Тук не правим класически пици, а госта побългарени. Използваме най-различни съставки, самата консистенция на пицата не е същата. Оригиналната е с хубава моцарела. Тук редовно се използва кашкавал. Пиците в Италия не са толкова претрупани с продукти, както тук. У нас прекаляваме, истинската пица изглежда много по-семпла. Вкусовите качества също са различни.

Кое е най-важното да се получи добра пица?

- Тестото – брашното и начинът на замесване. ●

Александър Иванчев,
ПОБЕДИТЕЛ В КАТЕГОРИЯ „СЛАДКАР“

Александър, къде си се учил да готвиш?

- В Русенския техникум по обществено хранене и в Кулинарната академия HRC в Добрич. Завърших наскоро. Понадрупах стаж в ресторанти и хотели в Катар и Съединените щати. Работил съм в ресторант с три звезди „Мишел“.

Какъв десерт ти донесе първата награда?

- Приготвих шоколадова скулптура „Българският ангел“. Посланието е, че във всяка българска жена се крие ангел. Цялата скулптура беше от шоколад. Бях използвал най-различни техники за отливане на женското тяло. Направих карвинг на шоколад, мраморен и пластичен шоколад, шоколадова мозайка – всякакви вариации. Приготвих и петифури, които също бяха на българска тематика. Идеята ми беше да пресъздам вкусове от детството – имахме петифура с халва и синьо сирене, друга с виолетки и лимоново сабле, другото беше бонбон с рози, черен и бял шоколад.

Ти и колегите ти от Русе се класирахте и в отборното класиране?

- Да, на трето място. Отборът се класира за предястие – мус от авокадо. Имаше пюре от варен картоф със сусам и мента, с шоколадова бисквита, съомга с коричка от бадем, риба тон, леко запечена. Правихме свинско бонфиле, печено в морска сол и увито в спаначена палачинка със сос от сини сливи и връхчета от зелен лук. Имаше глазурирани моркови и гъбен джюксел. За десерт направихме 24-пластова торта – благоветите бяха приготвени от орехи, а кремът бе шоколадов. Към него добавихме баварски крем и мус. ●



ТРЯБВА ДА ГИ ЗАДЪРЖИМ

МНЕНИЕ НА
ИВАЙЛО ДИМИТРОВ, ГОТВАЧ

Българската национална кухня е достатъчно добра, за да се гордеем с нея. Тя по нищо не отстъпва на френската, испанската, италианската. Тя е ориенталска – помазна, по-тежка, но ароматните ѝ подправки, билки, био зеленчуци и чисто месо я правят забележителна.

През последните години обаче хубавите градински зеленчуци, качествените агнешко и свинско месо, добрите бяло саламурено сирене и балкански кашкавал – все продукти, които съставят основата на нашата кулинария, изчезнаха. Преживяваме пълен срив в качеството на продуктите.

Това не зависи само от производителите. Зависи и от потребителите. Когато има търсене, има и предлагане. От нас зависи да потърсим, а и да сме готови да платим разумна цена за качествените български продукти. И това ще съживи националната кулинария.

Още нещо, което ще я оживи, е не само да обучим добро ново поколение готвачи, но и да го задържим в страната. В момента недостигът на млади хора, които да работят в кухните, е огромен. От завършващите техникумите за обществено хранене в България само два процента се реализират в сферата на туризма. Този процент в Европа е 37.

За да можем да задържим младото поколение, ние трябва да направим и образованието му, и средата, в която работи, по-привлекателни и мотивиращи. Новите техники и технологии в световната кулинария трябва да намират бърз и лесен път към училищните програми.

Новото поколение има нужда и от среда с нов тип мислене. От колеги, които да водят, да определят модите, да предизвикват младите хора да мислят в работата си. Да я видят такава, каквато тя е – не мръсно и непосилно служуване сред тежки миризми в задушни кухни, а интелектуално предизвикателство, творене в кулинарни лаборатории. ●



БАКХУС® Вино

12
БЕЛИ ВИНА,
БЯЛ ХОРИЗОНТ

22
КАК ДА СЪЧЕТАВАМЕ РОЗЕ –
НЯКОЛКО ИДЕИ

24
ОТКЪДЕ ТОЗИ БУКЕТ? ЛИДИЯ ПЕЛОВА ЗА
ТАЙНИТЕ НА ВИНЕНИЯ НОС

28
СЛОВАКИЯ ИЗПИВА
САМА ВСИЧКО!



Производителите изграднаха, време е да го направим и ние, потребителите

БЕЛИ ВИНА, БЯЛ ХОРИЗОНТ

Българите прогледнаха за белите вина, но реколта 2012, изглежда, няма да обърне хода на историята

ТЕКСТ И СНИМКИ:
Михаил Ванчев

Да пиеш бяло вино е престижно. Може би защото с него едно поколение налага свой вкус. Различен от онзи “с ракийката и салатката”. Поколение, готово да приеме други ценности, може би и поради по-добрите си финансови възможности. Новата мода изглежда така: искам до моя шезлонг на плажа винаги да има буталка изстудено бяло вино. И две чаши – за мен и за близкия човек. Парвенюшко някак, но пък по-добре показност, отколкото алкохолизъм, нали? Всички, които почитаме Бакхус не можем да не възкликнем „добре свършена работа, Господи!“.

От модността до почитта и предпочитането на български бели вина има малка крачка. Производителите са я направили. Или поне повечето от тях, които работят в масовия сегмент. А “снайперистите” – винарните, които са се прицелили в много качествените вина, вече са хванали и твърдо гържат на мушка нива от 88, че дори и 90 точки. Българските винари израснаха. Време е да го направим и ние – потребители-

те на българско бяло вино.

И сега – за проблема. Бялото вино, реколта 2012, ще се изпие, но няма да се открие сред останалите като по-добра. Повечето българско бяло вино с етикет от 2012-а за пиене става, но не се откроява. Нещо повече – много винарски изби искат да забравят проклетата година, в която измръзнаха 200 000 дека лозя. И стискат палци белите им вина да се изпият до края на лятото. Защото след това в буталките ще има бяла течност, която в много случаи ще влиза в категорията “вино”, но с уточнението “нищо особено”.

Вината, реколта 2012 г., които дегустирах, ме карат да мисля, че ако всеки ден на трапезата ми ще има бяло, то ще бъде по-често от Източна, отколкото от Северна България. А за специални случаи ще си отворя буталка от Средногорieto и от крайните южни райони на България. Впрочем точно от тези региони има бели вина, които със сигурност ще се развиват добре през следващите две-три години.

ЗАКЛИНАНИЕТО “ОТ 8 ДО 10 ЛЕВА”

Цените “от 8 до 10 лева” за буталка бяло вино се възприемат в този момент като “златната среда” от потребителите. И точно по тази причина са пазарна цел на производителите на бели български вина. Тази цена прави буталките бързо продаваеми, оборотни, не събиращи прах на рафта. По-амбициозните бели вина обаче отлежават в дъбови бъчви. Кое то означава минимум 2-4 лева добавка в себестойността на продукта. Ами ако и тапата е добра? Ами ако и буталката е хубава? Тогава какво трябва да има в буталката при цена “от 8 до 10 лева”, че да остане и печалба за производителя? Честно казано, малцина са българските производители на бяло вино, които дръзват да постигнат всички тези изисквания в рамките на 8-10 лева. И тогава “правилният” отговор идва от само себе си: формулата “от 8 до 10 лева” за буталка бяло българско вино означава (най-често), че виното е добро за своята цена. Не повече от това. За елитните български бели вина приготвите по-големи бюджети. Например от 15 до 27 лева. При тях продажбите са почти равномерни през цялата година.



Цанко Станчев, едно от най-познатите лица в българското вино, е идеологът на пивките, свежи вина на винарска изба „Варна“. Реколта след реколтата, те се продават още в избата и рядко успяват да стигнат до вътрешността на страната

КОЙ КЪДЕ Е С РЕКОЛТА 2012

Винекс Преслав

Във Винекс Преслав правят вино от почти всички бели сортове, известни в България, но най-силни са с ризлинг, шардоне, совиньон блан, пино гри, траминер, мускат отонел. Търговските “бели винени” марки на компанията са познатото “Хан Крум”, “Уайнмейкър селекшън Хан Крум”, “Рубаят”, серията “Преслав”, серията “Голдън ейдж”, както и брандът “Нови пазар” с три разновидности – пино гри, ризлинг и шардоне.

“Ние сме силни в бялото винопроизводство, нашите бели вина са в тройка на българските бели вина – с около 1 500 000 буталки от реколта 2012 г.,” казва главният технолог Стефан Пурев. Неговата гордост обаче са лимитираните серии от 5000 до 100 000 буталки. Серията “Рубаят” е от 5000 буталки, серията “Нови пазар” е от около 15 000, “Голдън ейдж” е от 10 000. Компанията работи в много широк ценови спектър – от 5,50 до 25 лева. “Затова и технологичната ни нагласа е различна за всяка от сериите и за всяко вино от серията. При високите ни категории бели вина абсолютни всички отлежават във френски бъчви, иначе няма как да се получи качествено вино”, обяснява главният технолог.

По негов избор отваряме за дегустация буталка “Шардоне Рубаят”: концентрирано, мощно, с обемна структура вино, след осем месечно съзряване в нови френски барици. Устойчиви аромати на цитрус, круша, ядки и ванилия. Плътният и балансиран вкус е свеж и полъхнат с минерални нотки. Виното е награждавано с престижните златни медали от световните конкурси Chardonnay du Monde и Mundus Vini.

Винарска къща Русе - “Левента”

“Като цяло сме доволни от реколта 2012, въпреки сухото лято”, казва Росен Георгиев – управител и технолог на винарска къща Русе - “Левента”. Отражението е върху количествата бяло грозде, което е по-малко в сравнение с 2011 г. Гроздоберът започва две седмици по-рано от обичайното просто защото е дошъл подходящият момент. “Това беше нашият подход да съхраним ароматите при белите вина”, обяснява г-н Георгиев.

През 2012 г. винарска къща Русе - “Левента” е винифицирала 152 тона грозде от сортовете совиньон блан, траминер, врачански мускет, мускат отонел. За пръв път винарите от Русе експериментират и с малки количества ризлинг.

Всички бели вина са позиционирани в среден и висок ценови клас, защото отлежават в 350 собствени дъбови бъчви, 72 от които са нови.

„Търговската марка на белите вина от Русе е “Левент”. Обичайните ни вина с този бранд са Совиньон блан, Шардоне барел ферментег, Траминер, Траминер и Врачански мускет“, обяснява г-н Георгиев. А най-добрите бъчви от всяка партида шардоне и траминер формират серията “Гранд селекшън”. Серията “Виктори” е в средния ценови клас.

Реколта 2012 г. още не се е появила на пазара, но Росен Георгиев съветва “непременно да дегустирате нашето Траминер гранд селекшън, защото виното е запомнящо се”.

Винарска изба “Варна”

За реколта 2012 г. главният технолог Тихомир Трифонов казва, че е, меко казано, интересна заради прецедентите. “Такова чудо като 35-градусови жеги – денем и нощем, от средата на май до средата на октомври, не си спомням. Но приятният ни извод е, че този, който си е гледал лозята според правилата, не би могъл да допусне същест- → 14



През 2012 г. изба „Драгомир“ изработи купажно вино от шардоне и димят от Свиленградско (85:15), който ще бъде продавано с етикета „Сарва“

вени разлики в качеството на виното от реколта до реколта”, катезоричен е г-н Трифонов.

Винарска изба “Варна” през 2012 г. е приложила ограничаване на добивите от 500 до 700 килограма грозде от декар в зависимост най-вече от сорта. Общото количество на бялото вино от реколта 2012 г. е 110 000 литра от всички сортове, като 90 процента от продукцията се бутилира. Това са около 120 000 бутилки.

Под марката Винарска изба “Варна” на пазара през 2013 г. се продават няколко сортови бели вина – Пино гри, Ризлинг, Шардоне, Совиньон блан, Траминер, а купажното е Ризлинг и варненски мискет на цени от 8 до 9,50 лева за бутилка.

На Винария 2013 виното, което предизвика любопитството на ценителите на щанда на компанията беше купажът от ризлинг и варненски мискет (70:30). От варненския мискет бялото вино е взело отчетливия дъх на роза дамасцена и това очевидно се харесва на българската винена публика, защото го прави разбираемо. Сортът варненски мискет би означавал обаче виното да бъде еднопластово, без интрига. Този сорт по принцип е с ниска киселинност и това определя виното като леко, дори празновато. Купажът с ризлинг додава приятна свежест и минералност и прави аромата по-разнолик.

„Егоардо Миролио“

Тя се утвърди на пазара с произвежданите ароматни, леки и приятни за пиене бели вина. Това е резултат от самите лозя, от терена, от микроклимата. И разбира се, от усилията да бъде постигнат точно този стил. В лозята на винарска изба “Егоардо Миролио” се отглеждат шардоне,

совиньон блан, траминер, мускат, вионие, ризлинг. Впрочем тук правят и едно много пивко бяло вино от пино ноар, с което са по-различни на българския пазар.

“Нашите селектирани бели вина са едносортови. Пазарът ни подсказва каква да бъде нашата политика към потребителя. Затова от миналата година пуснахме и едно купажно бяло вино под марката “Соли”. То е смес от шардоне, совиньон блан, малко траминер и малко ризлинг. Това вино ни дава надеждата да се окаже едно от най-добре реализираните за изба “Егоардо Миролио”, казва производственият директор Десислава Байчева.

Реколта 2012 тук е с около 20 на сто по-малка от предходната. Част от произведените количества се продават и в бег ин бокс опаковки – около 20 000 - 30 000 броя, плюс 280 000 бутилки. Общата оценка на винарите е, че реколта 2012 не е толкова добра, колкото им се иска, но не и толкова лоша, че да не бъде разпознат стилът на “Егоардо Миролио”.

„Нашето усещане е, че в последно време търсенето на бели вина и на розета е много осезаемо,“ заключи г-жа Байчева. Цените на повечето бели вина тук са от 5,50 лева до 6,90 лева за бутилка.

В ценовия клас от 12 до 17 лева винарска изба има две шардонета, совиньон блан, траминер и мускат – всички в сравнително малки серии от 7000 до 15 000 бутилки. Те са с марките “Егоардо Миролио” и “Еленово”. “Това е единственото наше шардоне, отглеждано в бъчви”, казва Десислава Байчева. Купажното бяло вино “Соли” (6,90 лв.) е със сламеножълт цвят със зеленикави отблясъци. На нос се долавят приятни тропически плодове. Добавете и флорални

нотки на дребни бели цветя и приятна сладост и минералност – ето това е ароматът на “Соли”. „Разпознавам се ясно сортовете характеристики на шардоне и совиньон блан. И още първата глътка потвърждава, че усещанията в носа продължават и в небцето. Тялото на бялото ни вино е приятно, средно дълго, с много нежен послевкус с добра киселинност.“

„Анжелус естейт“

През 2011 г. в „Анжелус естейт“ създадох първото си бяло вино – White Stallion. И се получи нещо много добро. А през 2012 г. са отишли още по-нагоре. Въпреки лютата зима и изпепеляващото лято.

“Реколта 2012 г. беше превантивно ограничена, разбира се. Но се наложи да направим и един по-ранен зелен гроздобер, така че буквално оставяхме между две и три чепки на лоза”, казва управителят на „Анжелус естейт“ Александър Канев.

Избата имат четири бели сорта: шардоне, вионие, траминер и совиньон блан. Последните два са разположени на най-високите точки на лозови масиви, където минават много горещи летни въздушни течения. От друга страна, се получава оптимално узряване на белите сортове – висока захарност при запазена киселинност (14-14,2 обемни процента алкохол, 5-5,5 г/л киселини, Ph 3,3-3,4).

“Аз съм лобител на строги, силни и мощни вина. Това и целя при създаването на White Stallion”, казва Александър Канев. В White Stallion 2012, който още не е бутилиран, са вложени 70 процента шардоне и чудесно съчетаващо се с него вионие. Накрая в бленда са добавени и 6 процента совиньон блан, за да додадат свежест и дори на моменти острота и стегнатост.

Виното съзрява в нов френски барик за период от шест месеца, преди да бъде бутилирано. “Белите вина са много голямо предизвикателство за българските технолози, защото искат засилен контрол и професионално усещане за момента на беритба, който трябва да бъде “отсечен” – буквално за часове да обереш гроздето, запазвайки всичките му характеристики, които си се старал да създадеш в него”, обяснява Александър Канев.

White Stallion е вино, което не само може, но е препоръчително да съзрява в бутилка. Реколта 2012 г., ще бъде готова за среща с консуматора в средата на 2013 г., като дава обещание за още три-четири години възходящо развитие. Цената му е от 15 до 17 лева в зависимост от търговеца.

“Малката звезда”

Управителят Георги Георгиев се е заел сериозно да развенчае едно българско предубеждение. Той иска да докаже, че хубавите бели вина могат да се създават и в Южна България. Белите избраници на “Малката звезда” са димят, шардоне и юни блан. Сортите звучат обещаващо, а дегустацията по време на “Винария” ми показа, че винарите са свършили отлична работа, макар че не цялото грозде е от собствени лозя.

Технологът Димитър Стаменов оцени 2012 г. като, “меко казано, специфична”. Но предложи заедно да дегустираме получените бели вина.

При димята „реколта 2012“ се наблюдава лек жълт цвят, характерен за австралийските бели вина. Постигнато е добро изражение на плодория му аромат, който иначе е малко по-неутрален. Може би нехарактерно е, че има добра свежест – общите киселини са 6,2 г/л. “Не използваме бъчви при винификацията на белите вина от реколта 2012. Но още за реколта 2013 г. сме решили да опитаме отлежаване на димята в бъчва, както и на шардонето”, заяви Димитър Стаменов.

Шардонето на изба “Малката звезда” е от собствени, млади лозови насаждения – трета година плододаване. Цвятът на виното е с характерен за сорта зеленикав оттенък, има добра атака на нос с плодови аромати и приятна топлина от 13 обемни процента алкохол. Шардоне от “Малката звезда” има добра запасеност с киселини, което дава и свежест във вкуса и на послевкус. Всичко това е резултат на по-дълга контролирана ферментация – над 20 дни.

Юни блан реколта 2012 г. е “изпреварило” по аромати тяхното шардоне. На нос се долавят леки цитрусови нотки, зряла ябълка и дюля. Виното е добре балансирано, има 13 обемни процента алкохол. Вкусовият аромат се засилява, за да постигне един прилично дълъг послевкус, включително и в свежите нотки.

Личната ми преценка е, че и трите вида бяло вино на “Малката звезда”, реколта 2012 г., не могат да чакат – трябва бързо да ги изпием. По време на “Винария” мострите, представени за дегустация, бяха с работни етикети, тъй като виното още не беше излязло на пазара.

Винарска изба “Драгомир”

Деветгодишните бели сортове лозя на винарска изба “Драгомир” са в Средногорието, в района на Хисар. “Ние не работим в масовия сегмент”, казва управляващите съсобственици Наталия Гаджева и Константин Стоев. Реколтата 2012 и при тях е по-малка, но с прецизен подбор и контрол двамата винени майстори са постигнали отлични резултати.

“От години работим с едни и същи производители на бяло грозде. Ние сме тези, които осъществяваме пълен контрол по време на съзряването, определяме оптималния ден за беритбата, пренасяме набраното в хладилните камери на избата и едва след прецизен подбор на най-добрите бели зърна почваме винификация”, казва Наталия Гаджева.

Основният сорт е шардоне. През 2012 г. обаче стартира експеримент с шардоне и димят от Свиленградско (85:15), който ще бъде продаван под бранда “Сарва”. “Включваме и български сортове от уважение към традициите на българския потребител. Цената му е 14 лева за бутилка”, казва Константин Стоев.

Десет дни преди бутилиране на “Сарва” открих в купажа допълнителна пикантност, идваща от димята. Структурата е по-нежна, не е така плътна като при 100-процентното Шардоне. Нежно, фино вино, заслужаващо да му се възхитим, по възможност преди изтичането на 2013 г.

“Каризма” шардоне е едносортово бяло вино, специално създадено от по-късно обрани лозя. То е ферментирало в бъчви и ще съзрява осем месеца в тях. Ароматът му е много богат, отговарящ на сортовете му характеристики. От допира с дъба тялото на “Каризма” е по-загладено → 16



„Анжелус Естейт“ създадох първото си бяло вино, White Stallion, през 2011. Реколта 2012 го превъзхожда въпреки лошото за гроздето време

но, а устата чувства по-мека, по-кремообразна структура. Добре изразен минерален характер и на аромат, и на вкус. Потенциалът за отлежаване в бутилката е поне две-три години. Цената му е 19 лева за бутилка.

“Вила Юстина”

“В нашия район в село Устина - Средногорието, противно на всякакви очаквания тероарът се оказва подходящ за бели сортове с високо карбонатната си почва и затова имаме осем от тях”, казва управителката Добрин Палаурова. За нея реколта 2012 е най-ужасната от много години насам поради жестоко измръзване на лозята и градушка. “Набрахме с 30 процента по-малко от това, което би трябвало”.

Но тъкмо през 2012 г. избата пуска белите вина в серията “Вила Юстина”, която вече е на пазара с цена 8 лева за бутилка от производител. Серията е от три кювета – бяло, розе и червено. Бялото е купаж от шардоне и совиньон блан. В аромата първото впечатление е за класическо шардоне, защото то е с по-голям дял в купажа. С добре изразени цвисти и маслени тонове, но също така и на зряла жълта круша. А совиньон блан се усеща във вкуса и особено в послевкуса с ароматите на окосена трева и минерални тонове.

Серията “Прима” е най-доброто бяло вино от собствени насаждения. Едносортовите совиньон блан и траминер не са минали още окончателна дегустация, но ще бъдат в ценови клас около 13 лева и ще се появят на пазара в края на май.

Във високите ценови клас е Шардоне “Монограм” на цена от около 18 лева, което според Добрин Палаурова има потенциала да получи 90 точки от Конкур Мондиал (за

реколта 2011-а – бел. авт.). Виното отлежава осем месеца във френски дъбови бъчви. Запазени са сортовите аромати, но се долавят и тези на дъба с елегантното усещане за топящ се по небцето крем. Новата реколта “Монограм” ще се появи на пазара в средата на 2013 г.

“Карабунар”

Тя е отлична възможност да се опитат вината на едни и същи винари, но от лозя, разположени на север и на юг от Балкана. “За съжаление реколта 2012 г. не е тази, с която винарска изба “Карабунар” ще се гордее”, казва управляващият директор Цветан Ангелов.

Работят се четири бели сорта. По-късно зреещите димят и червен мискет от масивите в Карабунар, община Септември и пино гри и шардоне от масивите в Кулифарово, Великотърновско. “Нескромно – нашият червен мискет дава облика на българските мискетови вина, макар че не сме само ние, които го произвеждаме. За нас той е значим не по-малко, отколкото един совиньон блан. Белите вина от този сорт имат едно великолепно свойство – те се развиват много добре в бутилката”, коментира Цветан Ангелов.

В “Карабунар” не използват бъчви за съзряване на белите вина. Предпочитат да представят собственото вино в чист плодов формат.

“Позиционирани сме в един от най-удобните ценови класове – 7-10 лева. За нас като производители и търговци обаче той не е много комфортен, защото невинаги успяваме да компенсирате високите разходи, които правим за добро вино. Едно малко производство като нашето е съпроводено от доста ръчни операции и голяма грижа за малки партиди вина”, категоричен е Цветан Ангелов. Той препоръчва да си купите бутилка Мискет от Карабунар и да изчакате да се развие до 2014, или да достигне върха си през 2015 г. Все ми се струва обаче, че надценява потенциала на своето вино. Бих го изпил с удоволствие още през това лято.

„Мидалигаре естейт“

“Хубавото за „Мидалигаре естейт“ е, че лозето ни е на сравнително висока надморска височина, гледа на север и беше добра предпоставка да компенсира високите температури. Естествено ползвахме и капково напояване”, казват технолозите Николай Катеров и Александър Алексиев. Освен това стилът на тяхното Пино гри (цена 15 лева) дори предполага малко по-топъл климат. Виното е ферментирало в 1000 л съд от неръждаема стомана. “Технологичните му особености са, че при него е използвана предферментационна мацерация и няколко месеца лежи върху утайката, прави се батонаж”, обясниха технолозите. Партидата е от 1000 литра.

В чашата окомото се радва на живия и наситен жълто-зелен цвят, а носът трябва да различи бели цветя, тревисти нотки и характерен аромат на дюля, ябълка. В устата усещаме пълно тяло и отличен баланс между свежест и структура. Траен и приятен вкус и послевкус на дюля и тропически плодове.

Silver Angel Совиньон блан е позиционирано в по-оборотния ценови клас и цената му е 10 лева за бутилка. Партидата е от 45 000 литра, ферментирала в 5000-литрови съдове

от неръждаема стомана. При дегустацията виното “се държи подобаващо” за един совиньон блан – искрящ, бледожълт цвят със зеленикави оттенъци, интензивен, тревист аромат с малко пикантност на зелени подправки. Този аромат е над цитрусите – лимон, лайм. В устата се усещат приятна свежест и дори много фини мехурчета газ. Добре премерен баланс между киселини и тяло. На послевкус доминира тревистият характер.

Мечтание за 95 точки

95 точки за българско бяло вино? Когато предложих на винарите да помечтаят в тази посока, се оказа, че те вече “носят този маршалски жезъл в раницата си”. Но са и реалисти за това, което не им достига.

“Българско бяло вино с 95 точки – не е невъзможно, но е малко вероятно това да се случи скоро”, казва доцент Христо Спасов, ръководител катедра “Технология на виното и пивото” към Университета по хранителни технологии – Пловдив. “По две причини. Първата е положението на нашето бяло вино в европейски и световен мащаб. Като традиция, природни условия и пазар ние не сме в позицията на голяма бяла винена сила. Втората – нашите бели вина още имат доста път като качество, за да достигнат до тази точкова зона.”

„Тенденцията в развитието на качествата на българските вина е радостна”, коментира в подобна посока Наталия Гаджева от винарска изба “Драгомир”. „И особено белите и розетата, но те просто имат да наваксват. Няма как да не постигнем 95 точки, защото инвестициите, трудът и ентузиазмът, който влагаме, опитът, който натрупваме, в един момент ще ни доведат до това високо ниво. Друг е въпросът кога. 95 точки е нещо, което всеки винар го иска, но много малко го постигат. По няколко причини: липсата на няколко века традиция, липсата на наслаждане на реколти, които да доказват, че това не е нещо мимолетно, станало случайно, подготовката на консуматора да разбере и оцени такива вина, а и подготовката и нагласата на хората, които дават оценките.”

„Основният фактор за качествено вино са лозята, потенциалът на масивите,“ допълва Константин Стоев. „В последните 10 години в България вече има много добри и интересни лозови масиви. С потенциал за бяло вино от 95 точки. Но за да се осъществи тази висока оценка, младите лозя трябва да достигнат възраст поне от 15-17 години. Просто трябва да изменим пътя си.”

Главния технолог на Винекс Преслав Стефан Пирев добавя нюанс към казаното от колегите му – “докато продължаваме да не правим нищо в международен мащаб, за представяне на българските вина, ние 95 точки няма и да помислим даже. Можем да се мислим за много велики, ама светът не ни познава, това е. В момента 95 точки за българско бяло вино – не, но 90 точки и то международна оценка, мисля, че е съвсем нормално да имаме. И е въпрос на време и на шанс кой първи ще я получи. Моята оценка за нашето “Шардоне Рубаят”, реколта 2011 г., е точно 90 точки и заставам с името си зад тази цифра.”

“В България вече има потребител, който биха оценили по достойнство едно бяло вино с качества за 95 точки”, смята Александър Канев, управител на “Анжелус естейт”.



Главният технолог на винарска изба „Варна“ Тихомир Трифонов определя реколта 2012 като „много казано интересна“ заради многобройните прецеденти във времето.



Хубавото за „Мидалигаре Естейт“ е, че лозето ни е на сравнително голяма надморска височина, гледа на север, и беше предпоставка да компенсира високите температури, казват технолозите Николай Катеров и Александър Алексиев.

Кои са те? “Това са хора, които могат да си позволят да дегустират, да оценят и да закупят добри вина. Те могат да направят реална съпоставка, да кажем, между “внесни 95 точки” и “български 95 точки” и няма да се подведат от произхода на виното, а ще оценяват само качеството му. Вярвам, че в близките две години България ще направи такова бяло вино, защото виждам усилията, които полагаме.”

„През 2013 г., ако природата е с нас, аз лично бих се заел да направя бяло вино, което по качества да се съизмерва с продукцията на великите френски шата. Друг е въпросът доколко това би получило една реална оценка отвън. И все пак първо трябва да постигнем класното вино, а след това да се борим за оценката му – това е начинът.” ●

ВСИЧКИ ГОВОРЯТ ЗА ГАЛИНА НИФОРУ

„По-скоро празните“ чаши в живота ѝ са само тези, от които е изпито виното

ТЕКСТ:

Ани Коджасианов

СНИМКА:

Красимир Юскеселиев

След няколко дни в София започва събитие, което само преди няколко години всеки би определил като невъзможно - Балканският винен конкурс събира избите от един регион, които рядко успява да пресече многобройните си граници и да направи нещо заедно. И все пак това се случва, даже втора година. Този нелесен успех трябва да е постигнат от някой с много амбиция и разбиране - не само към виното, но и към хората, които го правят, би помислил човек, и жената зад него е точно такава. В българския, а вече сигурно и в балканския винен свят едва ли има много хора, които да не познават Галина Нифору.

Тя е жена, която прави впечатление. С ред неща, и може би най-много с излъчването си на човек, който е свикнал да успява. Тя обяснява това със собствената си убеденост в нещата.

Ако така си настроен, ще видиш чашата по-скоро като пълна, е философията на Галина Нифору. Чашите, които тя вижда празни в своя живот, изглежда, по-често са от изпито вино, отколкото метафорични. Успехът я обгражда отвсякъде - считана е за един от добрите специалисти в България по винен маркетинг, кариерата ѝ е минала през някои от най-добрите

нови български изби и сега е собственик на консултантската компания „Оинорама“, председател на новосъздадената Българска асоциация на износителите на вино и организатор на Балканския международен винен фестивал и конкурс.

Нагласата, че трябва да вярваме, вместо само да се оплакваме, помага на Галя Нифору да балансира между многобройните си професионални задачи, които тя успява да превърне в удоволствие. Тя изброява целите, които вижда пред себе си, с апетита, с който гладен човек чете меню. „Да споделя професионалния си опит с колкото може повече изби чрез консултантския си бизнес. Да подпомогна износа на качествено българско вино на добри пазари като част от асоциацията. И да работя за нов регионален имидж на балканските вина, защото вярвам, че виното е мост между сържавите, а ние на Балканите имаме с какво да се гордеем и трябва да направим така, че и другите да го оценят.“

Интересът на Галина Нифору към виното е свързан с детството ѝ и е семейно наследен. „Аз съм от Стара Загора, но семеиството ми е от Чирпан, където притежавахме и лозе. То беше голяма страст и хоби на баща ми, която се предаде и към мен и някак естествено гоїде решението ми да

уча „Технология на виното“ в Пловдив“.

Галя започва работа като техноло̀г в „Мена̀га“, първият приватизиран винпром в България, но в последствие ръководството ѝ поверява експорта и маркетинга, тъй като знае чужди езици. В тази сфера тя се чувства много по-комфортно и решава, че точно в нея иска да се развива. В началото на 90-те години обаче винената индустрия в България е в по-скоро коматозно състояние и трудно може да предостави големи възможности за кариера. Пътувала във Франция и Австрия като студент, Галя знае, че там има един съвсем различен винен свят, към който тя не спира да търси пътища.

Началото на промяната започва с новината, че е приета да учи „Маркетинг и мениджмънт на виното“ в Международната служба по лозата и виното в Париж - най-престижната световна винена организация. За съжаление обучението е изключително скъпо и всичко трае само четири месеца. Оттогава да учи във Франция се превръща в нейна мечта, която се създава точно десет години по-късно, макар и не в същия институт.

„След като вече бях опитала вкуса на нещата, реших, че няма да спра. Кандидатствах за работа в изба → 20

„Дори перфектното вино не се запотня, ако няма идентичност.“



Поманок в Лонг Айленд и бях одобрена. Това е божествено място, с климат, сходен с Бордо, където се произвежда разкошно вино.“ Собствениците на семейната изба я приемат като част от семейството и го днес Галина Нифору си спомня тези години и половина като най-хубавите в живота ѝ. „Беше много живописно. Там прогледнах и за винения туризъм. Видях фантастични неща, които после жадувах да приложа и в България.“

Накрая обаче носталгията побеждава и тя се връща в България в разгара на кризата през 1997 г. „Всички ми казаха, че съм луда. Няколко месеца и аз си мислех, че не съм съвсем добре да се върна“, шегува се тя сега и допълва: „Сега, като се замисля, житейският ми път винаги се случва така, че целите ми за момента се осъществяват в някакъв бъдещ период. Сякаш изпреварвам времето с желанията си.“

Няколко месеца по-късно отива на гости в Гърция, където среща мъжа си - също винен специалист, но агроном, и остава там, където двамата отглеждат гъщеря си. Междувременно образованието във Франция не излиза от мислите ѝ. Така десет години след Париж тя започва и завършва същата специалност, но в Bordeaux International Wine Institute. „Бях на върха на щастието си - пътувания, срещи с хора от цял свят, преподаватели от бизнеса, все неща, които отварят широко светогледа. Но след като завърших, с мъжа ми решихме да се върнем в България. Явно съм неоправим патриот“, смее се тя.

През 2005 г. винената индустрия в България вече е доста по-напреднала - големите производители са се стабилизирани, навлезли са и няколко външни инвестиции. „Реших, че моментът е добър. В интерес на истината през цялото време в чужбина не бях спряла да следя развитието на индустрията през списание „Бакхус“ - майка ми го изпращаше навсякъде.“ В България Галя Нифору оглавява маркетинговия екип на „Белведере“ - период, който свързва с много положителни преживявания. „Беше страхотен и безценен опит и емоция да участваш в развитието на такъв мащабен проект като изба „Катаржина“.

Работата в „Белведере“ Галя определя като интересни и интензивни

години, от които пази чудесен спомен. Но тъй като обича предизвикателствата, приема поканата да оглави нов проект - „Мигдалигаре естейт“. „Там също започнах отначало - с разработване на марката, маркетинговата концепция и т.н. Тази изба и вината ѝ са нещо, с което България наистина може да се гордее.“

Често, когато човек натрупа богат опит, достига момент, в който иска да създаде нещо свое. Така се ражда фирмата ѝ за консултации в производството и търговията на вино и винения маркетинг - Oinogama Wine consulting & Business Solutions, в която работи заедно със съпруга си и малък екип от специалисти. „Започнахме няколко добри сътрудничества и сега вече проектът излиза извън националните граници с Балканския винен конкурс и фестивал, който стартираме миналата година“, разказва Галя. Подчертава, че той е станал възможен с изключителната подкрепа на Константин Лазаракис - единственият грък, а и професионалист от Балканите, удостоен с най-престижната във винения свят титла, Master of Wine.

Балканският винен конкурс и фестивал тече под едно почти испански звучащо мото - „Страстни вина от страстни хора“. С него организаторите се опитват с една фраза да уловят характера на балканския винен свят. Галя Нифору вярва, че балканското вино е интересно, топло, страстно и... до голяма степен непознато. Дори за нас, местните хора. Последното тя би искала да промени. Организацията е тежка, но екипът е мотивиран от крайната цел - да се създаде общ балкански винен бранд, който според нея ще отвори много повече врати и пазари, отколкото, ако всяка страна работи сама за себе си. И, разбира се, да заинтригува местната публика.

По думите на Галя първото издание е преминало доста успешно, като българите са показали любовитство и интерес към вината от Сърбия, Гърция, Турция, Румъния, Хърватия, Македония. „Планираме обаче фестивалът да се мести и в други балкански столици, за да има обмяна на впечатления. Имаме какво да научим едни от други“, казва тя. По думите ѝ е нужна известна доза местен патриотизъм, с който да подпомогнем региона, икономиката,

имиджа си. Както и да впечатлим специалистите и потребителите от развитите западни пазари.

„Има с какво. Българското червено вино е прекрасно. Гърция е забележителна с вината си от местни сортове, Хърватия прави разкошни червени вина от регионални сортове, Словения е прочута със свежите бели и десертните си вина, в Македония вече си имат вино с 94 м. от Робърт Паркър, а Турция се развива изключително динамично с подкрепа от вържавата“, резюмира балканската ситуация Галя Нифору. Тя обаче не е безкритична. По думите ѝ българските производители трябва да положат усилия, за да осигурят идентичност на вината си. „Трябва да намерят собствено лице - нещо индивидуално, специфично. Не е лесно, но дори перфектно вино не се запомня без идентичност в морето от вина“, смята тя. Според нея трябва да се засили вниманието към местните български сортове, които все повече изчезват, тъй като винарите масово избират френски посадъчен материал.

Отвъг това тя е убедена, че секторът се развива повече от добре и е дошло времето българското вино да атакува добре развитите и престижни пазари като САЩ, Япония и Хонконг. Именно към тях са се насочили в оглавяваната от Галя Нифору асоциация на износителите, като планират да кандидатстват за средства от Европейския съюз за популяризация на българското вино на тези три пазара.

На въпроса какво следва в бъдеще, Галя отговаря: „Още балканско вино, вече и в други балкански градове. Работа по маркетинга и експорта на българското вино. Срещи с новото правителство, за да потърсим съдействие за някои спешни дейности като създаване на винени пътища, поставяне на табели и навлизане на виното в концепцията на участието на България в туристически изложения. За втора година ще организираме и Августиада, винен фестивал в Стара Загора. И консултирането на изби и проекти, разбира се.“

Изглежда, сякаш вечно търсещата предизвикателства Галя Нифору вече се обградил с достатъчно такива. ●

ЗА ВИСОКИТЕ ЦЕЛИ НА ТВОЯ БИЗНЕС...



СЕГА И ЗА ОБОРОТНИ СРЕДСТВА

- По-ниски такси • По-ниски лихви •
- По-ниско обезпечение •
- Европейска гаранция •

jeremie.ubb.bg

Предоставеното финансиране по инициативата „Съвместни европейски ресурси за микро, малки и средни предприятия“, инициативата (JEREMIE), се осъществява посредством Оперативна програма „Развитие на конкурентоспособността на българската икономика 2007-2013 г.“, финансирана от Европейския фонд за регионално развитие и от националния бюджет. Публикацията е осъществена с помощта на Оперативна програма „Развитие на конкурентоспособността на българската икономика 2007-2013 г.“, съфинансирана от Европейския съюз посредством Европейския фонд за регионално развитие и от националния бюджет. Съдържанието на публикацията е отговорност единствено на ОББ и по никакъв начин не отразява позицията на Европейския съюз.



ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА
„Развитие на конкурентоспособността на българската икономика“ 2007-2013
www.opcompetitiveness.bg

LA VIE EN ROSÉ

ТЕКСТ:
Дария Манова

Слънчева недежна тераса, свежо зеленещо салата с билаки, порцеланов супник с буйбес и октопод на грил.

Знойна вечер, насъзряващо тайландско къри (греещо в охри пиле тика масала, цвърчащо телешко с бамбук и дървесни гъби) до купички пухкав ориз.

Зелена моравка, дил, детски викове и чинии, отрупани с ребърца, хамбургери и стекове.

Възхвала на въглехидратите в многолюдна трапезия: спаначени канелони, таятега карбонара и едри резени пица. Или пък на иберийско-

то в задимен бар: нестройни редици от тапаси с хамон и пикийо чушчици, паеля валенсиана и сирене танчегго.

Какво липсва във всички изброени ситуации освен вашето и нашето присъствие? Чаши подходящо вино. Само че червеното може да натези над торските храни, а бялото ще се изгуби на фона на острите азиатски подправки и печеното месо. Тук трябва вино, което не е нито твърде масивно, нито твърде леко (както би казала Златокоска, ако беше на възраст да пие), а е точно по тярка. Или с други думи, розе.

И преди да изплуват визии за плоскост, безхарактерност и сладникавост тип разтопен бонбон, нека уточним: сухо розе.

Дълаги години розе пиеха или съвсем начинаещите винолюбители (в сладките му версии), или истински посветените в занаята (в сухия му вариант).

През последните няколко години обаче от лекомислено допълнение към летните жеги това вино успя да се превърне в нещо модерно и търсено, при това и от двете страни на Атлантическия океан. Световното увлечение по сухото розово вино се заражда (къде другаде?) в Южна Франция, която и до днес остава родина на едни от най-качествени-

те му екземпляри. Французите са и сред най-големите му почитатели: днес над една трета от общото количество розе, произвеждано по света, се озовава на техните маси.

Тон за истински качествените сухи розета още от самото начало задава Прованс. Именно там, най-вече в района на Табел и Бангол, може да бъде открито оно, ва "бледорозово, сухо като кост, копринено меко, с нотки на гарига и оживено от спомена за песни на цикади" вино, както поетично го описва Джансис Робинсън.

Издигането на розето във винената йерархия се дължи отчасти на амбициите на уайнмейкърите като сина на легендата от Бордо Алексис Лишин, Саша. Днес неговото провансалско „Шато д'Есклан" се е превърнало в

синоним на сериозното розе, както и в производител на една от най-скъпите бутилки в света, Gargus. По петите му върви и Домейн От, чието Rosé Cœur de Grain се сочи за еталон при сухите розови вина.

Съседните средиземноморски страни също могат да се похвалят с постижения в този винен стил – в Испания това е най-вече регионът Навара (а Бодега Хулио Чивите е особено преуспяла в това отношение), а в Италия това е крайният юг – Пулия, Сардиния и Сицилия, където вулканичните почви около Етна раждат плътни вина розато с характер. Експерименти в правилната посока се правят и отвъд океана, където местните сортове на страни като Австралия и ЮАР добавят допълнителна интрига.

Съчетавайки леката, изгрява свежест на белите вина с плодовата дълбочина на червените, розетата удивително добре се вписват в още една, сравнително нова световна тенденция – засиленото търсене на ярки, но по-леки откъм алкохолно съдържание вина. Според Джансис Робинсън те постепенно започват да изместват тежките блокбъстърите на Стария свят, подхождащи идеално за изискано ежедневие наслаждение.

С други думи, пивкостта започва да излиза на мода. Кое е по-добре дошло за розетата – тези вина-хамелеони могат да се нагаждат към практически всеки вкус, преминавайки от ефирна лекота през сочна изгрявост до съперничат с тази на някои

червени. Освен това те са съвсем user-friendly – обикновено не изискват нито отлежаване, нито декантиране, приветстват охлаждането, но подхождат за целогодишно пиене. И най-важното: намирайки се някъде между белите и червените вина не само по цвят, но и по характер, розетата са освободени от ограниченията на първите по отношение на храната, което ги прави съчетаеми с практически всякакви видове ястия.

И тъй като изобилието от възможни съчетания може да затрудни избора на конкретно вино към конкретна храна, ето няколко общи насоки, които могат да бъдат от полза. А иначе основната цел при подобни съчетания (както и в живота като цяло) е добрият баланс – независимо дали е изграден от противоположности или сходни вино-хранителни елементи.

билкова свежест на първите ще изпъкне добре на фона на по-деликатни ястия като зелени салати, нежни сирена и леки риби тип писия и пъстърва, то вторите ще понесат добре меса на грил и по-лютите бляда.

Идея: сирена с присъствие, тип кабралес с розе от Навара



ЛЮТИВИНА И АЛКОХОЛНИ ПРОЦЕНТИ

Незначителна на пръв поглед разлика от 1-2 алкохолни процента в чашата розе може да окаже съществено влияние върху съчетанието ѝ със съдържанието в чинията. Като правило по-лютите ястия изискват алкохолно по-леки вина, за да не се бият вкусово с тях. За щастие повечето розета са именно такива, което ги прави прекрасен допълнение към лютивопъстрия хаос на азиатската кухня. Загатнатата сладост на някои от тях пък е дори в състояние да смекчи по-наситените подправки.

Идея: тайландско къри с пиле и зелено чили с розе от пино ноар



ДОПЪЛВАЩИ НЮАНСИ

Ягоди, малини, боровинки,

гиния и цитруси, кайсии и праскови – повечето розета съдържат подобни "сочни" нотки. Провансалските пък са често хладно-минерални, с нюанси на т.нар. гарига или билки от Прованс: розмарин, мащерка, лавангула и хвойна. Ако при съчетаването с храна се подходи буквално и към блодото се добавят същите плодове или билкови елементи, това може да доведе не до тавтология, а до по-ярък резултат. Допълнителен бонус: добавянето на киселещи боровинки към бяла риба например, на праскови към билкови свински пържолки, или пък на резенчета гиния в салата със сирена ще придат неочаквана интрига на самите ястия.

Идея: шницета от съомга на грил с резенчета червен портокал със сицилианско розе



(НЕ)ЖЕЛАНА СЛАДОСТ

Сладостта на едно неопитано розе е трудна за определяне, но според някои тя често се оказва правопропорционална на цвета му. Погледно твърдение не изглежда да има кой знае каква научна основа, но все пак сухите вина наистина като че имат известна склонност към бледност, за разлика от наситеночервените, каквито обикновено са захаросаните произведения на Калифорния, тип "бял зинфандел". И все пак про-

изходът на розето като че ли е по-надежден индикатор за предполагаемата му сладост. Тя от своя страна не би да се избягва тотално на масата. Едно сладко розе ще допълни добре азиатски ястия с плодове, като например скариди с мангова салса или пък някои сирена.

Идея: марокански тажин с телешко и сушени плодове с охлаждено калифорниско розе



...И МАЛКО ПЕНЛИВОСТ ЗА РАЗКОШ

Покрай растящата популярност на розетата неочаквано настъпи и звездният час на розовите пенливи вина (не без усилията на уайнмейкърите от Шампан). Днес някои от тях са дори по-скъпи от традиционните си бели събратя – парадокс, който се приписва по-скоро на успешен маркетинг, отколкото на безкрайната оригиналност на самите пенливи розета. Те обаче се оказват нелюбими компаньони на редица храни, като например пернат дивеч, пушени меса и сирена, както и (ако се претрашите) телешко на грил, особено ако е приготвено gate или medium gate.

Идея: охладена супа от праскови със свежо козе сирене и розе от Шампан •



ENIRA
ROSÉ 2012

И ЗАМИРИСА НА...

*Откъде идват тревистите нотки в совиньон блана, кога мерлото има аромат на червен пипер, защо се случва във виното да има тонове на конска козина – енологът **Лидия Пелова** предлага ключ към тайните на винения нос*

Първо ни привлича етикетът, после отваряме бутилката и веднага след цвета на виното идва ароматът. Той често ни напомня нещо познато. Мирис, който сме срещали и преди в ежедневието си – на разходка в планината, в градината, в кухнята, под дъжда или просто на чаша кафе. Дали ни кара да се усмихваме, или учудено да повдигаме вежди, да го смятаме за показател на хубаво вино или недостатък, е въпрос на възприятие и опит.

Ароматите са резултат от спецификата на гроздето, ферментационния процес и съзряването на виното, като съответно ги наричаме първични, вторични и третични. Ароматите на гроздето носят идентичността на сорта, ферментационните аромати са следствие от условията на производство, температура и технологични техники, а съзряването придава на виното завършека и комплексността, които търсим, преди да отворим бутилката. Когато не успяваме да идентифицираме определен мирис, е достатъчно просто да запомним впечатленията си, като ги групираме в ароматични семейства: растения, цветя, плодове, подправки и билки, дървета, смоли, животни, сладкарски изделия, млечни продукти и др.

Въпреки че са разработени много технологии за анализ на ароматите, няма инструмент, който да ги открива по-добре от човешкото обоняние. Учените са открили във виното пове-

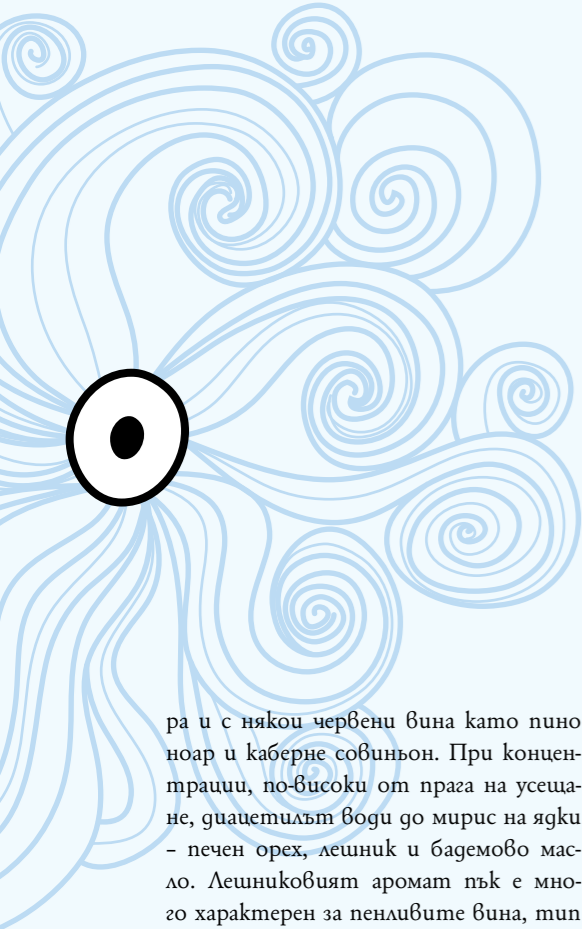
че от 500 различни аромата. Изучаването им привлича вниманието на научните среди поради тяхното голямо значение за качеството на виното, но е трудна задача – твърде широка е гамата от ароматични съединения, чийто мирис е много изразителен и същевременно прекалено оскъден.

Основните летливи ароматични съединения в гроздето са монотерпените, характерни за цветистите сортове като мускат, траминер и ризлинг; норизопреноидите – с мирис на розово масло, пълтюн и подправки, типични за някои шардонета; хининовите производни – ванилин, малинови кетони, които се срещат в шардонето, сирата, санджовезето, темпранието; азотсъдържащи съединения като метоксипиразин, придаващи тревисти нотки, характерни за каберне совиньона и совиньон блана, и алифатните съединения, като гама-лактоните, съставляващи дъбовия аромат, типични за вината, съзрявали в бъчви.

Първичните аромати, произлизащи от гроздето, се проявяват като комбинация от сорта и тероара. В един ризлинг например в зависимост от почвата могат да изпъкнат повече цветисти аромати или пък да вземат превес петролните, земните и трюфелните миризми. Зрелостта също е от значение. Добро сравнение може да се направи между вино от совиньон блан, получено от ранна беритба, в което долавяме мирис на зелени плодове, аспержи, лайм, зелена люта чушка, а дори и котешка урина, и вино, напра-

вено от напълно узряло грозде, в което преобладават белите плодове и мускусът. Ако пък лозята се отглеждат в много топли райони, се развива и масленост в аромата. В семилона, а дори в червения каберне совиньон и каберне фран, ще открием приятна свежест в аромата, напомняща зелени листа, пряно окосена трева, зелена маслина, ранни горски плодове, зелена ябълка, а дори мента. Този аромат се счита за дефект само когато е в излишък. Това би могло да се получи, ако лозите на тези сортове грозде не са успели напълно да узреят. Като правило колкото по-млади са лозите, толкова по-рано се бере гроздето им, толкова по-силно изразена е тази тревиста нотка. Тревистият аромат може да бъде още по-интензивен, ако брането се извършва механично и заедно с гроздовите зърна попадат лозови листа, богати на метоксипиразини.

Шардоне, съзрявало няколко месеца в бъчва, понякога развива приятния мирис на липов чай с мед. Комбинацията е чудесна и веднага напомня за препечена филийка с масло. Тук ароматите са приятно съчетание от типичността на гроздето и мекотата на дъба. Масленият мирис, наподобяващ аромат на пуканки, се дължи на излишното съдържание на диацетил във виното. Диацетилът е метаболит както на алкохолната, така и на малолактонната ферментация, при което виното придобива по-пълно тяло, а понякога и маслен вкус. Освен при шардонето този мирис често се асоции-



ра и с някои червени вина като пино ноар и каберне совиньон. При концентрация, по-високи от прага на усещане, диацилът води до мирис на ядки – печен орех, лешник и бадемово масло. Лешниковият аромат пък е много характерен за пенливите вина, тип „шампанско“. Като цяло мирисът на ядки е типичен и за много червени вина от Бургундия, както и за портото. Белите вина разкриват интересни цитрусови аромати, но и мирис на препечена портокалова кора и банан, който може да бъде част от комплексния аромат на купаж от вионие, шардоне и совиньон блан, тип барик. В траминера пък освен познатия аромат на рози бихме могли да доловим и чудесен мирис на бъз, деликатно допълващ свежестта.

Някои мерла развиват силен мирис на червен пипер и червена прясна чушка. Интересно е да се проследи развитието на този аромат, който се долавя най-лесно по време на бурната алкохолна ферментация и след това постепенно отслабва, като преминава в гамата на по-изразените подправковни аромати като риган, босилек и кимион. Някои вина от сорта каберне фран, каберне совиньон и сира напомнят силно за зелена чушка, магданоз, копър и черен пипер. Виолетката, смокинята и кайсията се открояват във вина от сортове като сира, мерло и пино ноар.

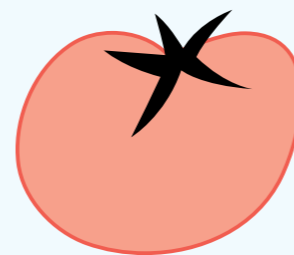
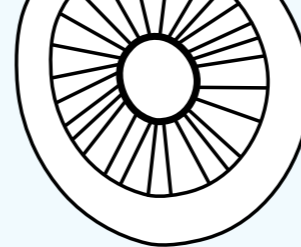
Със съзряването си плодовата свежест в аромата на виното отстъпва пред печения плод, който може да се опише като сушен или мармаладен.

Долавяме го във всяко мощно и богато вино. Но освен него ние ще открием и животински нотки. Начинът, по който тези аромати се проявяват с възрастта, е специфичен за всяко вино. При дегустация на сира и мурвегър например те се развиват неравномерно, като плодовият букет постепенно се замества от животинския оттенък. Въпреки това с малко търпение след кратко време плодовостта им се завръща, придружена от месни и пиперливи тонове. Мирисът, наподобяващ кожа, показва началото на развитието на букета. Отначало дискретен, той може да се превърне в отличителен белег за качеството на старото червено вино, особено след като се слее с препечения тон на гъбовата бъчва. Ароматът на прясно месо допълва деликатно и вкуса на виното. Следващата стъпка в развитието на подобни миризми са по-агресивните нюанси като потта, когото се отнасят предимно към някои стари червени вина и са допустими само в малки дози. От друга страна, ароматът на дивеч, пушен бекон и задушено месо се приема добре от някои потребители, докато други ги считат за много отблъскващи. Разбира се, ако са прекалено натрапчиви, те се смятат за недостатък, индикатор за силна редукция или наличие на диви грозди като Brettanomyces, чиито метаболити имат силна неприятна миризма. Тези аромати се допълват и от мириса на обор, лейкопласт, лекарства и тор. Брет тонът е често срещан в някои натоварени френски вина, претърпе-

Някои вина от каберне фран, каберне совиньон и сира напомнят за зелена чушка, магданоз, копър и черен пипер. Виолетката, смокинята и кайсията се открояват във вина от сира, мерло и пино ноар.

ли дълга екстракция и съзрявали дълго време в стари бъчви, и голяма част от френските енолози дори го считат за преимущество. Когато е силен, този мирис напомня дори и конската козина, твърде неприветливо за повечето консуматори. С две думи животинските нотки сами по себе си биха направили виното госта небалансирано, но когато тяхното количество е само загадка и се вписват умерено в плодовия му аромат, те могат идеално да допълнят неговата комплексност.

Важна стъпка за ценителя на виното е да преодолее разбирането си за плодовостта на аромата като единствена неговата характеристика и да презърне цялата за минералност, да речем. Дали минералността е свързана с мокри варовикови камъни, тебешир, кремък, талк и черупки, или пък наподобява желязо, плочки аспид, сребро, калцит и морски камъчета? Ако трябва да сме наистина изразителни, тя сякаш напомня за прясна вода от чисто планинско езеро или набежда на мисълта за свеж гъждовен следобед. Минералността е следствие от натрупване на минерали в почвата, от която гроздето е извличало своите хранителни вещества. Минералните нотки са характерни за неутралните бели вина, като шардонето, което според желанието стил може да бъде стегнато и изчистено или пък плодово, медено и прикрито от гъба. Трудно е да се дефинира понятието минералност, но то определено е усещане, което преминава бързо от повърхността на виното, през носа и отдава

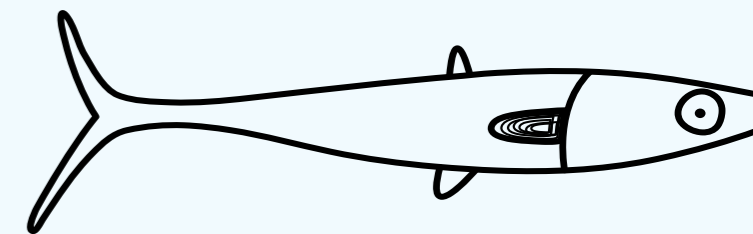


силен вкусов аромат.

Розетата от своя страна разкриват ясно изразени нотки на бонбони, гъвка с ягодов привкус, костилки от червена слива. Сладките вина също носят в ароматичния си комплекс интересни тонове. Растението сладник, чийто аромат се среща в италианското амароне, отдава уникален мирис на черни бонбони от ликорис. Сладките вина, получени от благородно загнило грозде, носят усещане за хляб, гъби и хумус. В испанските вина от региона на Риоха, както и в белите немски вина от сорта гевюрцтраминер, е силно развит мирисът на карамфил. Канелата е типичен аромат за десертни вина, вермут, порто, вино от Сотерн и Токай.

Опушеният тон, мюмюнът, пурите, кафето, шоколадът и канелата дори са аромати, които се отъждествяват с по-старите вина. Те придобиват такива нотки след контакт с гъбовите бъчви. Някои бъчви придават мирис на кокос и ванилия. Тези ароматични съединения преобладават в американския гъб и интензитета им зависи от изпичането на гъбовите гъби. Колкото по-висока е степенята на изпичане на гъба, толкова по-изразени

Понякога ризлингът мирише на петрол, мерлото носи аромат на стафа кожа, а сирата на катран и асфалт.



са тези аромати. Летливите феноли на бъчвите пък придават на виното пиперлив характер в широк интервал от мирис на карамфил до усещане за пушек. Фурфуrolът от своя страна добавя тон на горчив бадем, а пък малтоът носи на виното карамелен аромат и същевременно спомага за възприемането на някои други аромати от гъба.

Разбира се, не всички аромати на виното са положителни и благоприятни. Можем да доловим много ароматични недостатъци и силни миризми, които са показател за развалено или неузряло грозде, посредствена винификация и съзряване или неправилно съхранение: водни тонове, пластмаса, хлор, ацетон, вкиснат хляб, грянясало олио, мухъл, развалени яйца, утайка, картон, кисело мляко, бира, сирене, хартия и др. Мирисът на кибритени клечки произлиза от серния диоксид, използван като антисептик и антиоксидант в лозята и във винарската изба. Той се дължи на серосъдържащи съединения, които могат да бъдат част от аромата на совиньон блан, траминер, пино ноар, каберне совиньон, мерло и др. Наличието на миризми, които напомнят мокро гърво и картон, могат да бъдат резултат от бактерии, загнило грозде или съхранение на виното в нечисти дървени съдове. Понякога причината за този мирис е и в корковата тапа, ако същата е била неочистена при производството ѝ или пък е била нападната от плесен. Лесно може да се направи разлика между истинската лигнинова и растителна миризма

на корка с неприятния мирис на мокра хартия. Миризмата на развалено яйце произлиза от сероводорода, който е продукт на алкохолната ферментация и се дължи на грозде с ниско съдържание на азотни съединения. Обикновено белите сортове са най-податливи на този аромат. Мирисът на зеле е показател за протичане на малолактична ферментация при червените вина или на изразена редукция при някои бели вина и розета. Тази миризма се изчиства при контакт с въздуха и затова е необходимо да дадем малко време на такова вино, преди да го консумираме. Силно окислените вина пък разкриват леки ацетонови тонове или прекалено извехтия нос, в който липсва свежестта.

В крайна сметка виното е нещо живо - магията се случва вътре в бутилката и плодовите и флоралните качества могат да преминат в нещо по-примамливо и апетитно. Ето защо понякога ризлингът мирише на петрол, мерлото носи аромат на стара кожа, а сирата - на катран и асфалт. Много винопочитатели омаловажават тези аромати, особено стряскащо е и тяхното звучене - бензин, пльм, пръст, кора. Но да не забравяме, че качеството на ароматичния комплекс на едно вино винаги ще бъде въпрос на баланс и хармония. Има една линия, разбира се, която не трябва да се престъпва, и именно в това се изразява тънкостта в работата на енолога - да съчетава правилно даденостите на гроздето с развитието на желаните от него аромати. ●



ЧУДЕСНИ, СКЪПИ И РАЗПРОДАДЕНИ

Словаците правят добри вина, но почти не дават шанс някой извън страната да ги опита – те ги изпиват изцяло сами

ТЕКСТ И СНИМКИ:
Албена Шкодрова

Кога точно започва проблемът с нейната невидимост, е малко спорно, но Словакия навлиза в модерната история вече като покрита с плащ-невидимка - едва различима, почти неразпознаваема държава. Със своята реалност, неподатлива на суперлативи, тя някак естествено се нарежда втора половинка в Чехословакия, а след разпада на федерацията все не съумява да намери начин да излезе напред с някаква специфична разпознаваемост. Прага продължава да засенчва Братислава, както чешката икономика - словашката, въпреки че вече няма формална причина те да бъдат разглеждани по двойки.

Разбира се, тази идея за Словакия е свършено повърхностна и се дължи най-вече на всеобщото невежество, обичайно в представите на народите един за друг. Много факти крещат в протест и особено сред тях - светът на виното. Защото за разлика от Чехия, където сме свикнали да сливаме от влака, в Словакия, през която обикновено минаваме транзит, се правят

вина. При това не какви да е. Те обаче, по стечение на обстоятелствата, се пазят в госта дълбока тайна. Човек се пита за колко още неща важи същото...

Най-добрите винопроизводители на Словакия правят вина по стил, а и по класа горе-долу сходни с тези на Германия и Австрия. Качеството се повишава с всяка година и със сигурност е достатъчно добро да осигури успех на международния пазар. Но те почти изцяло се изпиват в страната - националното производство, което през миналата година възлезе на 384 000 хектолитра, покрива едва 40% от местното потребление. В много случаи то е разпродавано дори преди да е готово за бутилиране, при това на забележителни цени. Отгоре на всичкото много от добрите изби са малки и предпочитат да усъвършенстват вината си, вместо да увеличават обема на производството си.

За не-словашките почитатели на вина всичко това свежда избора да се запознаят с местните вина до една възможност - пътуествие из стра-

ната. Добрата новина е, че това е приятно преживяване, въвличащо прекрасни гледки над реки и планини, хладни пещери, пълни с бутилки, впечатляващи замъци, димящи минерални извори, конна езда и лозя, пълни с гивеч, който в края на деня е изяждан на невъзможно ниски цени под старинните сводове на един или друг ресторант. И всичко това - в добавка към отличните бели, червени и сладки вина, създадени от поредица традиционни или селектирани неотдавна, по време на чехословашката ера, сортове.

МОЛЯ, СЪР, МОЖЕ ЛИ ОЩЕ МАЛКО

“Моята философия е такава: ако някой гоиде и поиска пет кашона вино, аз му давам четири!”, казва Мирослав Петреч, уайнмейкър на луксозната “Шато Бела”. Собственик на избата, в която работи, е Егон Мюлер - един от познатите винопроизводители от района Саар в Германия, известен с това, че продава изящните си вина на космически цени. Централноевропейската му изба следва същите правила.

Петреч, който има 42-годишен опит във виното, е възприел принципа да прави само продукт с превъзходно качество и да го продава на най-високите цени, на които пазарът позволи. Той прилага тази стратегия не само за вината, които произвежда за “Шато Бела”, но и за гроздето, което отглежда в собствените си 80 хектара лозя. Него той продава не само на своя немски работодател, но и на поредица топ винарни в страната.

Въпреки че Словакия, подобно на България, е една от най-бедните стра-

ни в ЕС, голям брой винари се придържат към подобни принципи. Малката “Житавске винице”, която е започнала през 2006 г. с великоленни сладки вина от района на Нитра например, предлага най-малките си бутилки от 200 мл на цени, достигащи до 30 евро. Въпреки това тя е сред избите, които продават част от вината си още преди те да са бутилирани. Сходен е случаят с “Бот Фригес”, семейна изба до Комарно, на Дунав: нейните собственици казват, че виното им се изчерпва още преди да са го завършили → 30



– изкупено от търговци, които са ги намерили, без те да ги търсят.

На подобен успех, изглежда, се радват не само малките, бутикови, изби. Един от най-обичаните винопроизводители, Милан Павелка в Пезинок, в Малокарпатския регион, също казва, че продава своите 500 000 литра годишна продукция за по-малко от година. Това му се струва твърде бързо. Вижда му се жалко, че хората изпиват вината му, преди те да са достигнали своята най-добра форма. Колегата му Ладислав Шебо в “Карпатска перла” в Шенквие, който произвежда 400 000 бутилки на година, също казва, че продава толкова, колкото прави, и само около 5% от вината му отиват за износ.

Пазарният успех на най-добрите изби, разбира се, не означава, че който словашки производител не прави усилия да изнася вино, но обяснява защо износът тук не е приоритет. И тенденцията расте. Консумацията на вино в Словакия непрекъснато се увеличава, като изпреварва ръста на производството и така изостря допълнително дефицита, като води до високи цени. (“Обикновено хората правят промоции: плати шест бутилки, вземи седем. Моята философия е: плащаш шест бутилки, получаваш пет!”), казва Петреч. И добавя: “Разбира се, качеството трябва да е безупречно!” Или, както друг производител на бутикови вина, Роман Янушек, казва за местните производители: “Да продават вина за 10 евро на бутилка е възможно единствено на словашкия пазар. Така че аз съм скептичен, що се отнася до износа.”

Изглежда, че класните и скъпи словашки вина се продават малко по-лесно, отколкото наливиците, произвеждани от по-малките изби. Големите производители са тези, които и полагат по-сериозни усилия да търсят чужди пазари. Но дори и те работят предимно за местния пазар и третирант възможностите за експорт по-скоро като източник на по-голяма стабилност.

“Продаваме 95% от вината си в Словакия,” казва Самюел Валднър от “Шато Тополанки”, което е във винения район Нитра. Избата му произвежда шест милиона бутилки на година и е една от най-големите в страната. “Но мисля, че сме достигнали лимитите на

вътрешния пазар и бихме искали да се чувстваме малко по-удобно – например да избегнем сегашната си зависимост от двама-трима търговски партньори.”

Според Самюел Валднър и други големи производители в Словакия имат подобни грижи. Някои от колегите му добавят още един детайл към картината: че страната не експлоатира всичките си лозя. Засега обаче възможността това да се промени не всява ужас от пренасищане на пазара, точно обратното – “ако всичките лозя от преди 1990 г. се реконструират, местното потребление ще се обърне на 60% словашки и 40% вносни вина”, казва Ладислав Шебо от “Карпатска перла”.

ПО-СКОРО ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ, ОТКОЛКОТО ЕКСПАНЗИЯ

Подобно на България, през 90-те Словакия преживява тежко постсоциалистическите си реформи. С отделянето си през 1992 г. от Чешката република, с която е съжителствала във федерация в продължение на 74 години, тя изоставя централизираното производство и на грозде, и на вино. Така прави място на ново поколение изби. Милан Павелка, притежател на първия номер от системата за контрол над качеството на виното, установен от правителството през 1996 г., е типичен пример как много от новите изби са започнали през онези години.

След 15-годишен опит в социалистическите кооперативи, през 90-те той решава да започне свой бизнес. Тогава това означава “банков кредит с 27 процента лихва” и изкупуване на парчета земя от възстановените им собственици. Сегашните му 50 хектара са пръснати в района около Пезинок, в Малокарпатския винен район. Симптоматично, един от тях е принадлежал на имението, за което прапрадядото на Павелка е работил преди Втората световна война. “Виждаш ли го там”, сочи той към стара черно-бяла снимка – жътва в имението на фамилия Шлегел. “Като купувах земя-

та, собственичката ме извика и каза “ето, тук твоят роднина е на тази снимка на стената, той работеше тази земя”.

За съжаление новото винарство расте върху пепелта на разрушението. Докато се изкачваме по хълмовете на Малките Карпати над Пезинок, Павелка сочи парче земя край пътя – терасирано и обрасло с трънак. “Всичко това бяха някога лозя”, казва той. Когато земята, национализирана през 50-те, е върната на някогашните ѝ собственици, между 40 и 50% от поддържаните по време на социализма лозя са изоставени или разрушени според оценките на винарите.

Сегашното поколение винопроизводители има да възстановява загубеното наследство и от социализма, и от предхождащата го епоха. По-ранният период е запомнен с връзката между хората и виното, силна като във всеки винен район във Франция. Социализмът до голяма степен я прерязва, като централизира индустрията. По негово време обаче израства словашката наука за виното, която със забележително постоянство селектира нови сортове, подходящи за различните винени райони на страната.

Това може би обяснява защо много винопроизводители виждат работата си като реконструкция и реставрация. “Основната ни идея е да върнем нещата, както са били: да правим традиционното вино по най-добрия начин, по който позволяват новите технологии, и да го продаваме там, където то обичайно е било пито”, казва Йозеф Зволенски от “Тера Парна”. За разлика от Павелка, чието вина могат да бъдат дегустирани в старата църковна изба на Пезинок, дегустационната зала на Зволенски е модерна, лишена от претрупаност постройка от стъкло и дърво над градчето. Тънка, самотна кула с кръст се издига над лозята и неестествено големи зайци скачат тромаво между лехите – странното им, забавено движение е драматизирано допълнително от няколко спотлайта, насочени към лозето като към сцена.

“Когато садихме тук, не мислехме да правим вино. Лозето трябваше да подобри гледката от прозорците ни”, казва Зволенски. Семейната му къща е в единия край, а избата сега е в средата.

Заобиколена е от блауфранкиш – сорт, който някога е бил много популярен в района, но постепенно е загубил чаровете си за местното население. “За винения бизнес това може да се види и като стъпка назад, но за местните хора и за специалистите не е така – този сорт е на изчезване от тук през последните 20 години. Ние го избрахме, за да върнем добрите стари времена.” Той казва, че не очаква кой знае какви вина от това грозде, по-скоро иска да възстанови виното, което принадлежи на тези земи. Разбира се, подобро от контролирана, намалена беритба и модерна техника.

Зволенски твърди, че идеите му в голяма степен са вдъхновени, а и подкрепени от негови австрийски приятели. “Тера парна” е един от примерите как днес в Словакия немското и хърватското наследство се смесват с австрийско влияние, като заедно приятно допълват сериозното местно увлечение по виното.

Следите, оставени от германци и хървати, са видими из много от винените райони на Словакия. Милан Павелка казва, че в района на Пезинок, който е един от основните винени центрове на Словакия, повечето изби са принадлежали преди социализма на етнически немски фамилии. Те са първите, които оформят терена за лозята и възвеждат технологията на филтрирането, преди да бъдат изселени от страната след Втората световна война по обвинения за колаборационизъм. Хърватски имена на места и хора също са запазени в района, един от примерите е марката Jagnet [стара хърватска форма за “агне”] на Карпатска перла, която всъщност е името на най-старото им лозе.

В този контекст модерното австрийско влияние попада на стари релси. По отношение на идеите то, изглежда, по-скоро насърчава словашките винопроизводители да търсят местен характер, отколкото да насажда прилики. А при технологиите близостта на Австрия води до пряко сътрудничество – практика е за избите да дават пенливите си вина за изработка в Австрия (грандиозната нова изба “Елеско” и “Тера Парна” са два такива примера) или да получават услуги на място – Янушек например твърди, че бутилтира вината си с помощта на подвижна

австрийска линия, която го посещава веднъж годишно, и му върши работата чудесно, бързо и много икономично.

В крайна сметка изглежда, че австрийското влияние е в услуга на словашката страст към виното, като ѝ помага тя да намери своя път. А словашката страст към виното блести в много случаи високо над идеята за правенето на вино като правене на пари.

В СЪРЦЕТО НА ХАРМОНИЯТА

“Запиши си това!”, казва Шебо и произнася бавно и ясно като че диктува на първоклазник: “Словакия е в сърцето на хармонията на виното.” И след това, вече по-бързо: “Записа ли? Чичо ти казваше така. Много е важно!”

“Но какво означава това?”
“Климатът. За климата говори той. Че никъде другаде не позволява климатът по-добра хармония на киселини, захари, танини, алкохол...”

Шебо е скромен човек, който обикновено говори тихо и не вдига много шум около себе си, въпреки че неговата изба е една от най-добрите в страната. На въпроса как е превключил от инженерство към винарство той свища рамене – “така се случи”. Семейството му, като много други в района, е произвеждало малко вино от няколкото лози в градината на къщата по време на социализма. После инвестициите са правени стъпка по стъпка, докато, както той се изразява, “започна да ни става жал да изоставим това, в което вече сме надали толкова много”. В тези обяснения Шебо звучи почти безразличен към това, което прави. Но после внезапно идва “Запиши това!”, вярата в думите на чичо му, и ежедневните усилия да докаже тяхната истинност.

Обсесията от местния тероар не е вездесеща в Словакия, даже е госта нова концепция, която сега пуска корен. “Разликите ще ни направят различни, не просто “международните” вина”, казва Владимир Мърва, един от собствениците на водещата изба “Мърва и Станко”. “През 1997 г. започнахме с модерните тогава сортове – шардоне, каберне совиньон, червен траминер.

Нямахме от традиционните грюнер велтлинер, уелшрилинг, санкт лаурент или мюлер-тургау. Сега вече те съставят 30% от портфолиото ни.”

Друг производител, посветил усилията си на възстановяването на миналото и на местния характер на виното, а и на храната, е Бот Фригес. Един от текущите му проекти е да реконструира виното, което някога се е пиело в района на избата му, между реките Хрон и Дунав. От последната реколта той е винифицирал поотделно фурминт, липовина и юфарк – трите местни сорта, които преди век са расли смесени в лозята в района – и е създал клове. След като е установил най-добрите според него пропорции, той го е кръстил Супер Гранум и ще се опита да го наложи като основно регионално вино. Идеята му е, подобно на Куантти, то да се движи в някаква рамкова формула и всеки от производителите в района да може да го произвежда, като я спазва.

“Искам да докажа потенциала на този район”, казва Фригес. Семейната му ферма произвежда поредица екологични продукти, като например вкусни салами от прасета мангалица и съблазнителна серия деликатеси с тиквени семки, включително неземно ароматно олио от тях. И неговата изба е една от тези, които продават виното си още преди то да е произведено. Много от клиентите му идват от другата страна на Дунав – от Унгария, и особено от Будапеща, където вината му са в някои от най-добрите ресторанти на града. Веднъж събудили интерес, те привличат унгарците и в скромното имение за винен туризъм на избата. Заедно с продажбата на зелено те свигетелстват за онова огромно доверие в качеството и в хората зад виното, което, изглежда, движи успеха на съвременните словашки винарни.

Както Петреч, философът на този успех, обяснява, “то е като с двойния шпионин – ако една от страните, за които работи, не му вярва, спукана му е работата”. ●

Тази статия е препечатана с малки промени от белгийското списание VINO!, издание на “Винопрес” и Concours Mondial de Bruxelles

→ 32

Местни сортове

Важните и по-интересни сортове, с които Словакия работи, се делят на две групи. Едната от тях са оригиналите, отглеждани по тези земи от векове – сред тях най-популярни са грюнер велтаинер, рейнски ризлинг, уел ризлинг, ланка, блауфранкиш, санкт лаурент.

Втората група са модерните кръстоски. Много от тях са разработени през времето на социализма, когато активно ядро от учени упорито експериментира със сортове. Някои винари ги сочат като твърде млади, без достатъчно натрупана история, и странят от тях, но други ги използват с голяма радост и често – с успех. Най-разпространени сред новите сортове са девин, палава, алиберне, дунай.

Facts&Stats

В момента в Словакия има между 10 и 11 хиляди хектара активни лозя, в които растат над 50 сорта. Най-засаждани са грюнер велтаинер (Veltínske zelené), уелризаинг (Rizling vlašský), тюрлер-тургау, рейнски ризлинг (Rizling rýnsky) и пино блан (Rulandské biele) сред белите, и блауфранкиш (Frankovka modrá), санкт лаурент (Svätovavrinecké) и каберне совиньон от червените.

Официалните статистики сочат ръст и в производството, и в консумацията на вино през последните години. През периода 2012-2013 Словакия е произвела около 384 хиляди хектолитра и е внесла още 644 хиляди. Местното население е изпило около 838 хиляди хектолитра.

Няма данни за точното съотношение между произвежданите в страната и чуждестранните вина, изпивани за една година в Словакия, но според оценки на хората във винарството словашките вина съставят 35 до 40% от годишната консумация.



BOTT FRIGYES

Семейна изба на левия бряг на Дунава, която произвежда елегантни и чисти вина и ги предлага в очарователната обстановка на собствен хотел, придружени от местни специалисти. Собственикът Бот Фригес е посветен вярващ в поменциала на региона като богата гурме дестинация и работи да докаже правотата на своята вяра. Един от последните му проекти е да реконструира къщата, която се е произвеждала като обичайно вино в района преди век.



Бот Фригес в собствената си кухня и няколко от деликатесите, произвеждани от семейството му: пастет с тиквени семки, олио от тиквени семки и смотанка (името да не ви подвежда!)



Производство: 50 000
Лозя: 10 ха
Забележителни вина: Fantasia 2011, Pinot Noir 2011

PAVELKA&SYN

Това е фамилна изба, една от първите от новото “поколение” и високо ценена от самите словаци. За да я основе, Милан Павелка – винар с 15 години опит в социалистически кооперативи, купува лозя на няколко места около Пезинок. Най-старото от тях е 30-годишно. Той е наел и църковната изба в центъра на градчето за гегустационна зала. Вината му се делят между марката “Шато Зумба” и по-високия клас “Павелка” и избата е особено горда с червените си вина. Тя работи с някои от най-новите местни сорто-

ве от чехословайската ера – с деликатния дунай, с нероне и с алиберне, което някога е внесено от Украйна, но сега се отглежда единствено в Словакия.



Производство: 400 000 бутилки
Лозя: 50 хектара
Забележителни вина: Paves Civee червено, 2008. Pavelka Pinot Blanc 2011.



Поизнай накъде са отишли еленът, заекът и глиганът. Милан Павелка казва, че около гроздобер лозето му е като зоологическа градина.

TERRA PARNA

Малка семейна изба в района на Търнава, решена да възстанови мястото на регионалното вино в местната култура. Модерната, минималистична сграда е заобиколена от четирите хектара лозя, предимно засадени с изчезващия, но някога много популярен тук блауфранкиш. Собственикът Йозеф Зволенски казва, че винарната му вече е направила много за възкресяването на “добротото старо време”, когато виното е било питно направо из лозята или вилите, осеяли хълмовете на Малките Карпати. Освен сортови вина от традиционните червени сортове “Тера Парна” произвежда минерални бели вина, някои от реколтите – с ясно различими петролни тонове.



Когато Йозеф Зволенски седи лозето си от блауфранкиш, то не е за да прави вино, а за да си осигури гледка от прозорците.



Производство: 17 000 л
Лозя: 4 ха
Забележителни вина: Rheinriesling 2008, Saint Laurent 2009

CHÂTEAU TOPOĽČIANKY

Един от най-големите производители в Словакия, но и един от най-старите. Историята му започва през 30-те години на миналия век, когато малка изба е построена към националната конферма за липицанери в село Тополчанки. Когато първият чехословашки президент Томас Мазарик установява в съседство лятната си резиденция, той става запален почитател на вината ѝ и така осигурява голямо бъдеще за държавната тогава компания. Тя е приватизирана след края

на социализма и след това извървява дълъг път от производител изключително на наливни вина до изба с постижения в производството на премиумни продукти.



Производство: 6 000 000 бутилки
Лозя: 450 ха
Забележителни вина: Fresh Selection Cabernet Sauvignon 2012, розе; Devin сламено вино 2011



Таванът на „Шато Тополчанки“ се използва от Самюел Валдгър за сушене на грозде за „сламеното вино“ на избата - реколта 2010 е със сребърен медал от „Декаптер“



MRVA&STANKO

Основана през 1997 г., тази водеща модите в Словакия компания има забележителна колекция от добри вина. Работи със 17 сорта, но прави 25 сортови вина, като изследва различните тероари на произхода. Белите вина са чисти и хрустящи - търсен стил, който се стреми да подчертае потенциала на онова, което в Словакия наричат "най-северната граница на разума" - линията, отвъд която се смята, че не е рентабилно да се правят вина. "90% от вината ни са плодови, лесни за пиене, и 10% са изработени по маниера на бургундските, сюр ли, отлежавани в дъб. В тях се концентрираме не върху първичните аромати, а върху комплекс-

ността, богатството, вторичните аромати", обяснява Владимир Мърва, който е и главен технолог на избата.



Производство: 450 000
Лозя: 20 ха, които осигуряват само 15% от вината, останалото грозде се купува от външни производители, при които избата наблюдава работата на лозето.
Забележителни вина: Chardonnay 2011, grapes selection. Cuvée 2008



„Мърва и Станко“ имат почти позицията почти на божество сред словашките винолюбци - избата е тази, която диктува модите през последните години



Владимир Мърва

KARPATSKÁ PERLA

Собственост на фамилията Шебо, тази изба е една от водещите по качество в Словакия. Плодови, в по-лек стил вина се произвеждат с етикета Jagnez, а по-богати и плътни, с повече характер и обработени с голямо внимание към съхранение на тероара, се продават под бранда "Варието". Съвършеното оборудване на избата подхожда на таланта на технолозите и е донесло широко признание на "Карпатска перла".



Ладислав Шебо е построил кула до избата си, от която може да види почти всичките си лозя, пръснати из района



Производство: 400 000 бутилки
Лозя: около 46 ха
Забележителни вина: Varieto Gruner Veltliner 2011; Four elements 2008



„Житавске винице“ продават 200 мл от своите фини сладки вина на цени до 30 евро

ŽITAVSKÉ VINICE

Чудесна малка изба, която е започнала със сладки вина в района на Нитра, но от последната реколта, произвежда и сухи червени и бели. Производството е изключително малко, но с превъзходно качество. Винифицирането протича в съдове от неръждаема стомана, в дъб или дори в дамаджани за сладките вина в най-ограничени количества. Двамата собственици - Йозеф Теплан и Томас Стрелингер, казват, че плановете им са да правят по-добро, а не повече вино. Техният собствен вкус клони към зрелите вина и професионалните им амбиции са да изследват по-задълбочено потенциала на словашките сортове девин, гунай и хетера.



Производство: 25 000 бутилки, **Лозя:** 4,5 ха
Забележителни вина: Pinot Gris 35, сламено вино, 2010; Cabernet Sauvignon сламено вино 2009

→ 36

Вакуум- опаковане & Sous Vide от MULTIVAC

За една по- професионална и изтънчена кухня



CHÂTEAU VÉLA

Тази малка, но превъзходна винарна е разположена в скъпо реставриран замък на Дунав, който някога е бил резиденция на банкерската фамилия Улман. Собствениците са принудени да бягат по време на Втората световна война и мястото е употребявано за една от многобройните перверзно луксозни щаб-квартири на пролетарската Съветска армия. После е превърнато в затвор, в склад на местния колхоз, докато най-после е върнато на някогашните му собственици почти разрушено. Сега шатото е луксозен хотел и също изба на германския производител Егон Мюлер. Той обаче е

поверил правенето на вино на харизматичния Мирослав Петреч, който произвежда полирани, съвършени ризлинги и изящни сладки вина – айсвайн и „сламени вина“, всичките, продавани по колоритен начин и на високи цени.

Производство: 60 000 бутилки
Лозя: няма собствени (избата купува грозде от личните лозя на Петреч)
Забележителни вина: Rheinriesling сух 2008, Rheinriesling айсвайн 2009.



Мирослав Петреч на фона на собствените си лозя на снимка, и един от великолепните салони на „Шато Вела“



ELESKO WINE PARK

Най-новата голяма инвестиция в словашкото вино, това амбициозно и елегантно имение недалече от Могра е част от портфолиото на „Истфийлд груп“ – основана от местен бизнесмен корпорация с разнообразна дейност в Русия. Портфолиото на избата е обширно – включва пенливи, тихи сухи и сладки вина, разделени на няколко категории от базови до премиум клас. Технологиите, които в началото са били съветвани от новозеландския си колега Найджъл Дейвис, имат намерение да се съсредоточат върху местните сортове – дори в момента „Елеско“ твърди, че е най-големият производител (в света) на палава. Футуристичното шато е събрало утрамодерна изба, винен магазин, ресторант и музей за изящно изкуство, който често представя части от колекцията на собственика, включително работи на Анди Уорхол.



Тази модерна скулптура изобразява окото на Бога и е сложена сред лозята на „Елеско“, за да ги наблюдава



Производство: 500 000 бутилки
Лозя: 125 ха
Забележителни вина: Траја jazdci 2009 червено, Veterlin 2009 червено

JANOUSĚK

Собственикът на тази бутикова изба е човек на силните убеждения, известен също и с красивите си, балансирани вина. Той купува гроздето си и се радва на свободата да пробира, като всяка година започва селекцията на реколтата от нула. Казва, че предпочитва по-тежки и богати, по-алко-

холни вина. „Бих искал да правя вина, които да предизвикват размисъл и разговори.“ Стилът му е да отстранява и всякакви фриволни аромати – например неговият Траминер 2012 е лишен напълно от своите жизнерадостни цветистоти тонове и е вместо това шприсов и тревист.



Избата на Роман Янушек не е особено представително място – всъщност прилича на голям гараж. Но с виц.



Производство: 90 000 бутилки
Лозя: няма свои
Забележителни вина: Rheinriesling 2011, Retro 11 2011

ПАРЧЕНЦЕ ЗДРАВЕ ВСЕКИ ДЕН – С ПРОДУКТИТЕ НА ДИМИТЪР МАДЖАРОВ



От векове на българската трапеза винаги са присъствали продукти, които са известни по цял свят с полезните си качества и незаменимата си хранителна стойност. Традиционните рецепти за приготвяне на сирене, кашкавал, суржуци и лунканки, „Бабек“, „Дядо“, са се предавали от поколение на поколение, като всеки майстор се е гордее с своите умения да направи най-хубавите мезета или сирене и кашкавал. Съвременният ни комерсиализиран и индустриализиран свят за съжаление роди много „заместители“ на тези продукти – пренебрегват се не само технологиите на приготвяне, но и се заменят основни суровини, което определено има за резултат продукти, които не могат да се похвалят с тези хранителни и полезни свойства, които приготвените от мляко или чисто прясно месо продукти имат. Ето защо е много важно и за радост все повече хора го правят – да обръщаме сериозно внимание на съдържанието на продуктите, които купуваме и консумираме, какви технологии се използват, какви сертификати и гаранции за качество предоставя съответният производител и не на последно място каква философия е възприел и какъв морал следва. Фирма „Димитър Маджаров“ е позната на българския пазар с безкомпромисния си стандарт на продуктите, които произвежда. За да са напълно сигурни и спокойни, че всеки път ви предоставят най-доброто качество, всеки ден, пътувайки от Стамболийски, цистерните за мляко стигат толкова далеч, колкото е необходимо (дори до Русе!), за да съберат достатъчно количество истинско свежо мляко. Когато пристигне в мандрата, млякото се тества и охлажда, и влиза в цикъла на производство, за да се превърне в сирене, кашкавал, извара, катък, крем сирене или масло. Сиренето и кашкавалът зреят достатъчно дълго – повече от 60 дни, за да придобият вкуса, който познаваме и обичаме. В млечните продукти „Ди-

митър Маджаров“ няма сухо мляко или растителни заместители – само свежо мляко – краве, овче, козе и биволско! Здравословното хранене включва използването в менюто ви на говеждо, телешко, непълно свинско, агнешко, заешко, пилешко и пуешко. Разрешено е конското месо, еленово, камилско месо, които са особено популярни в някои географски ширини. Сред познатите ни досега салати и лунканки, богата гама месни продукти „Димитър Маджаров“ вече включва и „Гурме“ серия шунки и филета от пилешко, патешко и свинско месо с превъзходен вкус за ценители на изкусно приготвените деликатеси. Все по-предпочитана е и „Златната селекция“, както подсказва и името ѝ – тя е събрала най-майсторски приготвените продукти без използване на никакви ускорители, протеини, по традиционна българска технология при спазване на дори по-дълги от стандартните срокове на сушене, за да се насладите на вкуса от времето на нашите баби и дядовци. Мнозина се питат каква е „тайната“ продуктите с марка „Димитър Маджаров“ вече повече от 20 години да имат такъв неповторим вкус и да са се превърнали в еталон за качество и стандарт. А отговорът е лесен – поне ако запитаме създателят ѝ – когато правих всичко с душа и сърце и влагах цялата си енергия и професионализъм, няма как да не постигнеш този успех. Същевременно с това постоянно инвестирах в производствено оборудване на световно ниво, въвеждайки най-новите и стриктни стандарти за качество (НАССР, ISO-9001.2008, ДПП, IFS и BRC) ... и използвах винаги свежо българско мляко и месо, което купувах директно от доказали се във времето ферми. За да бъдеш верен на истинския вкус и винаги осигурявай на трапезата на своите почитатели майсторски приготвени продукти, зад които да застанеш с името си – Димитър Маджаров.

ЛОС ОЛИВОС, ДЕСЕТ ГОДИНИ СЛЕД “ОТБИВКИ”

По следите на Майлс и Джак, десетки хиляди се впуснаха да търсят най-доброто пино ноар из избите на Санта Барбара Каунти

ТЕКСТ И СНИМКИ:
Милена Павлова

В началото на новото хилядолетие склоновете на Санта Рита, Калифорния, бяха все още спокоен винарски район с не повече от десетина изби. През 2004 г. обаче един филм сложи край на тишината тук. Той се казваше “Отбивки” и в него двама 40-ина годишни приятели се лутаха из района, за да забравят лутанията в собствените си съдби, като при това украсяваха престоя си с поетизирана обсебесия от пино ноар.

На пръв поглед Sideways изглеждаше безобиден – той дори не можеше да се определи като добро кино. По-скоро приличаше на прозрачно намерение да се повиши винената култура на американския народ по художествен път. Появата му обаче рязко повиши търсенето на пино ноар от района на Лос Оливос, Санта Барбара Каунти, както и трафика по иначе заспалия Рифуджо Роад.

Днес, десетилетие по-късно, в района още се долавя ехото от оживлението, предизвикано от филма, и към “старите” десет винарни са добавени още толкова. Винарският район,

който е на не повече от час и половина път с кола от Лос Анджелис, е обичайно място за разходка в края на седмицата. Всички винарни предлагат маси за пикник, а за тези, които не са се подготвили с храна, малкото градче Лос Оливос е пълно с прекрасни ресторантчета с най-добрите вина от района.

Наред със “старите” винарни тук като Fess Parker и Kalya, по-новите Sunstone, Vabcock Winery се опитват да правят нововъведения във винарския бизнес. Фондация “Джеймс Биърд”, чиито награди са определяни често като оскарите в кулинарията, посочи Vabcock като една от десетте най-добри малки винарни в света. Собственикът култивира сортове, които позволяват да се берат предимно с машина и така поевтинява производството, както и намалява нуждата си от персонал. Sunstone пък залагат не само на добро вино, но и на красива сграда в италиански стил, която освен прекрасно място за дегустация на вино предлага хотел със спа. Sunstone Winery е едно от търсениите места в района за сватбени тържества, както и дежурно място за филмови снимки и фотографии. ●



Основният път, около който са струпани винарните на Лос Оливос, се извива между хълмовете на Санта Рита



Част от най-старото лозе на Санта Барбара Каунти - посадено през 1968 Вина де Санта Инес, сега се обработва от „Калири“



„Калира“ е избата, в която героите от „Отбивки“ Майас и Джек срещат Стефани. Интересната жена зад бара за дегустации предизвиква обожанието на Джек - мъж с истински чувства, но слаб характер и умерена лоялност към истината. Днес избата използва този момент от историята си за маркетингови цели



„Фес Паркър“ е основана през 1987 г. от актьор със същото име, нахулял с участието си в някои от най-касовите продукции на „Дисни“, „Паралаунт“ и „Уорнър брадърс студио“ през 50-те и 60-те. Избата е част от неговите мащабни инвестиции в луксозни имоти



Майк Браун основава „Калира“ в края на 80-те, когато се връща от работа в Бароса вали, Австралия. Първото му вино с такъв етикет излиза на пазара през 1989 г. - на езика на австралийските аборигени то означава „Диво и приятно място“



Шардонетата на „Фес Паркър“ са достигали до оценки от 95-96 точки (рекоата 2008), а пино ноар Биен Насидо, 2009, е получил 93 точки от Робърт Паркър

„Фес Паркър“ работят предимно с пет сорта. Червените са сира и пино ноар, а белиите - шардоне, вионие и ризлинг



“Сънстоун” е една от по-новите изби в района, датира от 1990 г. Работи с ограничен брой сортове – предимно терао, сира, каберне фран и вионие, отглеждани органично



Освен обикновената зала за дегустации “Сънстоун” имат и пецера, която използват за изба. Там членовете на клуба им могат да пробват новата реколта необезпокоявани от туристите



Уайнлейкърът на Sunstone Ник де Лука има амбицията да произвежда вина в стила на Бордо и долината на Рона - вкус, станал много модерен сред любителите на винени турове, приивждащи от Лос Анджелис



БАКХУС®

Турме

44

ВКУСНАТА ЗДРАВΟΣЛОВНА КУХНЯ
В ПРИМЕРИ

54

ПОРТРЕТ: ПЕТЪР ЙОРГОВ,
DIWINE

57

КУХНЕНСКИ РЕВОЛЮЦИИ
В ПОЛША

62

ЕДИН ЗЛОПОЛУЧЕН ЛОВ
НА БРАЗИЛСКО УМАМИ

75

НОВИ РЕСТОРАНТИ
В СОФИЯ И ПЛОВДИВ

Вкусната ЗДРАВΟΣЛОВНА КУХНЯ

Това е тежко наследство - гумата здравословно убива у много у нас всеки апетит, точно както войничките чорапи утрепват всяка еротика. Но истината е, че е време да се отърсим от тази стереотипна реакция (не за войничките чорапи, но за здравословното). Защото здравословно отдавна не означава непременно диетично, а и диетично от доста време насаи може да е дори гурме. Здравословното хранене в днешно време не само не е безвкусно, а точно обратното, то стъпва на известна доза креативност, разчита дори на нея - един от водещите му принципи е ястията да засициат глада на сетивата ти, жаждата за добър вкус и по този начин да предотвратяват преяждането. Умерени порции, баланс в хранителната стойност на съставките, внимателно приготвяне на храната, което да запазва нейните естествени полезни качества и ароматите ѝ - логиката на модерното здравословно хранене не само е далече от всякакви екстремни диети, а е техният антипод, то е вкусното хранене.

Рутяна Босева, която води един от най-популярните багове за храна в България (<http://luluto.blogspot.bg/>, 5000 последователи във фейсбук), предлага свой поглед към Вкусно-здравословното - една енциклопедия от няколко странички, която стъпва на менютата в предстоицата Седмица на ресторантите на "Бакхус" от 13 до 19 май 2013. Фотографията също е нейна.

Ако си направите експеримента да напишете в интернет гумата диета, само на английски излизат над 300 милиона резултата. Още по-впечатляващи са 800-те милиона линка за изрази за здравословно хранене. Много лесно може да се загубите между двата полюса, означени от високомазнинната ниско-въглехидратна диета, Аткинс и Дюкан и стигащи до веган суровоядците. Да не говорим за Био, Еко, „натурално“ и

всички производни, които в последните години са издигнати в култ и нерядко минават границата със спекулата. И все пак къде е балансът? Всеки сигурно има свой собствен отговор, който стъпва на много факти, житейски опит и информация, намерена в мрежата. Аз лично съм привърженик на уморения подход и твърдо вярвам в теорията, че не е нужно да предъвкваме сурова леца за обяд, за да се чувстваме добре. Здравословната храна със сигурност може да бъде вкусна и да изглежда апетитно.



ПРИЛИЧА НА ПИЛЕ, ИМА ВКУС НА ПИЛЕ, МОЖЕ БИ Е ПИЛЕ?

Сочно опечената, златиста отбън, цвръчаща в заливката си от масло птица е едно от свършено простите и свършено непреходни удоволствия в храненето. Птичето месо се намира на пьедестал в съвременното диетично и здравословно хранене. От една страна, това звучи съвсем логично, като се има предвид, че 100 г пилешко филе без кожа съдържа едва 2.8 грама мазнини. От друга страна, бройлерите, продавани в супер-маркетите, са далеч от кулинарните висоти, а наличието на вода, хормони и окрехкотители, поставя под сериозно съмнение твърдението, че са здравословни. Фермите за свободно отглеждани пилета предлагат добра алтернатива на индустриалните им събратя, отглеждани в клетка. Разликата както във вкуса, така и във вида е осезаема.

Shades of Red в „Гранд Хотел София“ са приготвили Фермерско пиле с ньоки и гъби (на снимката горе). В менюто на “Централ” пилешкото филе е мариновано в кисело мляко и мащерка, и е с гарнитурата от задушени на пара зеленчуци (долу).

→ 46



CENTRAL PARK HOTEL
SOFIA

Restaurant

София 1463, бул. Витоша 106;
Телефони за резервации:
(02) 805 8940, 805 8444;
www.centralparkhotel.bg

ПОТАЙНАТА ЕЛДА

Приятна, зърнеста текстура, специфичен мек вкус, сочност – елдата не е сред най-популярните храни в България, тя е по-скоро ключова за народите на Североизточна Европа. Но нейният запоняц се аромат и лесната ѝ съчетаемост с други продукти я правят все по-търсена и у нас. Тя вече влезе в менютата на много от по-напредничавите ресторанти. И това е добра новина – елдата не съдържа глютен и е отличен източник на растителни белтъчини. Укрепва капилярите, пречиства черния дроб и е много полезна за червата. Едно от най-ценните ѝ свойства е, че понижава холестерола. Макар и често да я причисляват към групата на зърнените култури, тя е лападово растение. По свойства и съдържание на белтъчини обаче тя е много сходна с бобовите.

Те всички са богати на растителни белтъци и въглехидрати. Съдържат ненаситени мастни киселини и фосфолипиди, бета-ситостероли и витамин Е. Богати на фибри, те предпазват от сърдечносъдови заболявания. Ниският им гликемичен индекс ги прави подходящи за диетични режими, като в допълнение предпазва от диабет. Ако излезете от стереотипа на боб в гърне, тези култури могат да ви предложат невероятни вкусови изживявания в съчетание с пикантни дресинги, мента, кориандр или екзотични подправки.

Минибургери от елда, ленено семе и леща, поднесени със запечено соево сирене и скариди, се предлагат от ресторант „Метрополитън“ специално за Седмицата на „Бакхус“.



КАТО ОКЪПАН В ПАТЕШКА МАС

Истината е много проста: тлъстинките носят супер умами. Някои от тях, като например патешката мас, са способни да облагородят до връщане на графска титла и нагоре дори семплия картоф, както французите са открили със своя Конфи дьо канар. Всъщност мазнините са изключително необходими за организма. Със сигурност водят класацията по калоричност със своите 9 ккал на грам, но цялостното им изключване от хранителния режим би довело до сериозен недостиг на мастно разтворимите витамини А, Д, Е и К. Лошото е скрито в уточнението, че са полезни само ненаситените мастни киселини като омега 3, 6 и 9. Последните не само, че не повишават холестерола, но и го регулират и подобряват работата на мозъка. Уви, по-добре е да забравим за патешката мас, също и за свинската и агнешката. Все пак вместо на таблетки от аптеката може да си доставите омега 3 мастни киселини с други изкусителни, пак полезни продукти, като например студено пресования зехтин и съмгата.

„Гранд Хотел София“ е приготвил домашно пушена съмга за Седмицата на „Бакхус“, а салатката с рукола на ресторант „Макси“ е с дресинг от зехтин.



РЕАБИЛИТАЦИЯ НА ЗЕЛЕНЧУЦИТЕ

Домати, краставици, чушки, броколи, тиквички, репички, спанак, лапак – по това многообразие от цветове, форми и вкусове някога разпознавахме настъпването на пролетта и лятото. Сега имаме невероятния лукс да ги ядем целогодишно, но нищо не може да се сравни с вкуса им по време на сезона. Едно от най-големите предимства на традиционната българска кухня е изобилието, в която те присъстват в нея. Но противно на очакването, тези популярни зеленчуци биват жестоко пренебрежвани в последно време.

В салата „Феста“, която се предлага в менюто на ресторант „Феста“, свежите домати и краставици са съчетани с роза от маринована пушена съмга и пълнозърнести яйца и са поднесени с бруската (на снимката долу). Ресторант „Розе“ избира да предложи поширана съмга с броколи и карфиол. „Сол и пипер“ в Пловдив са съчетали за Седмицата на „Бакхус“ заешко гръбче с лапак (на снимката горе), див ориз и козе сирене, върху канапе от плоре от целина.

Ресторантите за бързо хранене са свели наличието им до попарено листо маруля и резенче домати в сандвичите. Хората, занимаващи се активно със силови спортове, са ги набедили за излишни и са склонни да ги заменят с обилни количества протеини. Умишлено избутани по ръба на чинията или несъзнателно подминати в бързината, зеленчуците могат да предложат гостатъчни количества витамини, минерали и антиоксиданти. Броколите и карфиолът например съдържат умопомрачителните 90 мг витамин С на 100 г зеленчук. Със своите инголи и сулфорафан подпомагат изгарянето на мазнини. Най-подходящата термична обработка е задушаването за три-четири минути. Макар и да е в противовес с каквото и да било диетичен режим, в интерес на вкуса никак не е за пренебрегване комбинацията им със сметана и няколко лъспи пермезан. Лапагът, копривата и спанакът пак не съдържат никакви мазнини, а са натъпкани с витамини А, В1, В2, В3, В6, В9, С, Е и К, белтъчини, минерални соли на желязото, калия, калция, натрия и фосфора – все качества, които ги превръщат в много полезна и лека храна.



ЛЕТНИ НОЩИ,
БРИЗ
И ВИНО...

GREUS



ДА БЪДАТ БАДЕМИ!

В древен Вавилон са забранявали на простоледието да яде ядки, защото са вярвали, че само жреците могат да бъдат умни. Дали Господ ги е измислил специално с тази цел, но бадемите, лешниците, орехите насищат бързо, богати са на фибри, витамини А, Е, В, желязо, калий и фосфор – те са идеалната закуска, стига да не прекалите с количествата. Пликче сурови ядки в чекмеджето на бюрото едва ли ще повиши коефициента ви на интелигентност, но влияе на мозъчната дейност и се препоръчва за хора, подложени на напрежение и занимаващи се с умствена дейност. В храненето ядките осигуряват изключителни съчетания, като придават плътност, многопластовост на вкуса и обогатяват структурата на храната по най-различни, все приятни начини.

Ресторант “Филипополис” избира за Седмицата на “Бакхус” да обогати с филирани бадеми пошираната съмга с каперси, гарнирана с пюре от коприва и чери домати. Салата “Витамина” на ресторант “Модерато” (на снимката вдясно) пък е с млечни бадеми.



ДИВ КАТО СКАРИДА

Дивите скариди са рядък продукт на днешния пазар, наводнен с отглеждани в развъдници и значително по-евтини екземпляри. Но да ги потърсиш и платиш за тях си струва – богати на витамин В12, те са източник на селен, който предпазва от рак. Само 12 г от тях ни дават около 60% от дневната доза на този микроелемент.



Ястието на снимката е приготвено в ресторант “Макси” специално за Седмицата на “Бакхус”. То е от дива скарида, авокадо, краставица и червен хайбер.



ОТ МОРЕТА И ОКЕАНИ

Сочността, ароматът на море, хрупкавата, нежна кожа, фината плът на рибите отдавна са извели този клас храна от схемата “всеки четвъртък” и ако имаме време да си угаждаме и мислим, често се появяват в менюто ни ежедневно. Още един пример как вкусът води, но не пречи на здравословното. В многообразието от диети, хранителни режими и теории за здравословно хранене рибата и морските продукти присъстват почти винаги. Те държат едно от челните места заради ниската си калоричност и високото съдържание на омега 3 мастни киселини. Рибата, особено дивата морска, съдържа разнообразие от минерали, по-специално микроелементи като йод, флуор, мед и цинк.

“Ла Пастария” в София е приготвила ципура със сушени домати ремулата и сос самурильо за седмичното меню (на левия кадър). В менюто на “Хеброс” в Пловдив предястието е от мариновани калмари, съчетани с прясна краставица и зелена чушка, а едното от основните ястия е филе от ципура с пикантни картофи.

Ние
опаковаме
Всичко!

БЪЛГАРСКИЯТ ПРОИЗВОДИТЕЛ
НА ВЕЛПАПЕ И ОПАКОВКИ



ВИТАВЕЛ АД

София 1528
ул. Поручик Н. Бончев 8
02 973 22 91

orders@vitavel.bg
www.vitavel.bg

ЖИТО, ЦАРЕВИЦА И ДРУГИ VIP

Днес набавяме чрез зърнените храни над 50% от нужните ни калории. Зърното съдържа жизненоважните белтъчини, аминокиселини, безазотни екстрактни вещества като скорбяла и захари, мазнини, витамини, минерали. Съществено уточнение е, че това важи само за пълнозърнестите продукти, които не са лишени от ценния зародиш и обвивка. Освен традиционната пшеница в различните кухни широко приложение намира царевичната. Богата на В1, В5, В9, С, фосфор, магнезий, манган и фибри, консумирането ѝ подпомага храносмилането, поддържа дейността на сърцето и услава паметта. Благодарение на бета-криптоксантин, който се съдържа в нея, предпазва от рак на белия гроб.



През Седмицата на „Бакхус“ може да опитате полента в ресторант „Феста“ – там тя е поднесена като гарнитура на Пиле бъртерфлай в прошуто и тиквички.



БЪРЗАЙ БАВНО!

Без значение какви продукти използвате за приготвянето на храната, всяка идея за здравословно и диетично хранене може да бъде опростена от неправилната термична обработка. Пърженето от много време е заклеймено като нездравословно заради токсините, които се отделят в мазнината. Все повече данни сочат, че високите температури водят до образуването на канцерогенни елементи и допринасят за увеличаване на теллото. За сметка на това готвенето при ниска температура, включително под вакуум, набира все по-голяма популярност и събира все повече привърженици. А и митът, че варената или приготвена на пара храна е безвкусна, отдавна е развенчан.

Ресторант „Сезони“ в хотел „Хилтън“ е приготвил ястие от готвено на ниска температура агнешко месо (на снимката вляво). „Модерато“ предлага поширано на ниска температура филе от костур с артишок (долу).



БАКХУС

Седмица на РЕСТОРАНТИТЕ

ОТ 13 ДО 19 МАЙ 2013
СОФИЯ И ПЛОВДИВ

„Здравословно“ отдавна вече не значи блудкаво, безвкусно и скучно. Новото здравословно хранене често е гурме и обратното. Съвременните готварски техники въоръжиха кухните с цяла серия средства за обработка на храната така, че тя да запази и вкуса си, и хранителната си стойност по невъзможни до скоро начини – добрите модерни ястия често са сложни съставени полифони от подчертани при готвенето естествени вкусове.

Седмицата на ресторантите на Бакхус от 13 до 19 май 2013 ви дава възможност да се убедите в това. Затова сме я кръстили ВКУСНАТА здравословна кухня. Дузина от най-добрите ресторанти на София и трите най-впечатляващи на Пловдив се включиха в събитието ни, подкрепиха ни и български топ изби и вносители на вино и качествени алкохолни напитки и води.

В продължение на седем дни имате възможност да обядвате или вечеряте в нашите ресторанти от Седмицата на специална цена – куверт до 40 лв. С него можете да опитате специалното вкусно и здравословно меню, подготвено за събитието, в съчетание с фини напитки в дежурно количество – заедно с ресторантите сме работили да създадем преживяване за ценител, което се надяваме да се окаже вълнуващо и запомнящо се за вас.

За да посетите ресторантите от Седмицата, е препоръчително да си направите предварителна резервация – достатъчно е да се свържете направо с ресторанта на посочените от него телефони за контакт. Като последваме линковете ни, можете да видите пълния списък на забавенията, които ви предоставят ВКУСНИ здравословни менюта тази седмица, а също и списъка с избите и вносителите на напитки, които подкрепиха събитието ни.

Добър апетит!

Цената на всеки куверт за Седмицата на ресторантите включва консумация по 125 лв от вид вино*, 50 мл аперитив**, 30 мл ди джектив***, дежурни води Acqua Panna и S.Pellegrino

* Виненият лист към менюто на всеки ресторант включва вина от изби „Angelus Estate“:
► Stallion Classic / Каберне Совиньон, Каберне Фран, Сира & Мерло/

► White Stallion /Chardonnay, Viognier & Sauvignon Blanc/ и от „Greus“:
► Greus Sauvignon Blanc
► Greus Rose

** Аперитиви:
► Uzo Adolo
*** Дижестиви:
► Hennessy Fine de Cognac



Метрополитън Хотел София

София
бул. „Цариградско шосе“ 64,
за резервации: 02/ 42 47 900
www.metropolitanhotelsofia.com

ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 32 лв.

- **Салата:** Дуо тартар от риба тон и пушена сьомга, поднесени със салата от лимец, слънчево-сушени домати и рукола, гарнирани с усаби-авокадо яйчен гресинг, джнджър и оризови крутони
- **Основно ястие:** Печени мини бурге-

ри от елда, леноно семе и леща, гарнирани със запечено соево сирене Тофу в териаци и поднесени с опашка от тигрова скарида в апетитен манго сос

- **Десерт:** Ананас, приготвен в зелен чай и маточина, поднесен с цедено овче кисело мляко с диворастящи бадеми и смокиня



Ресторант Центъръл Парк Хотел София

София, бул. „Витоша“ 106
за резервации: (+359 2) 805 8940,
(+359 2) 805 8444
www.centralparkhotel.bg

ОБЯД И ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 37 лв.

- **Салата:** Пролетна /домати, краставици, микс от свежи салати, репички, магданоз, див лук, яйце, маслини, обкусена с балсамико и зехтин/
- **Предястие:** Овче сирене с печени

чушки и тиквички, гарнирано със зеленчуци и млечен сос

- **Основно ястие:** Пилешко филе с билки, кисело мляко и лимон, поднесено със свежи зеленчуци на пара
- **Десерт:** Карамелизирани плодове с портвайн и сладолед



Модерато

София
ул. „Атанас Далчев“ 6
за резервации: 02/970 01 11
0888 41 47 48

ОБЯД И ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 38 лв.

- **Салата:** „Витална“ салата (млечни бадеми, нахут, соеви кълнове, чушки, краставици, зелени салати, сусамов гресинг)

- **Основно ястие:** Поширан морски костур с артишок (гарниран със задушен черен ориз)
- **Десерт:** Граните от портокали и мента, обесени трюфели със сушени плодове и лешници



Shades of Red

София, ул. „Гурко“ № 1
за резервации: (+359 2) 811 0 930
www.grandhotelsofia.bg

ОБЯД И ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 40 лв.

► **Предястие:** Домашно пушена съомга, приготвена с лук, каперси и лимон, сервирана със салата от моркови и манго.

► **Основно ястие:** Обезкостено фер-

мерско петле с пълнеж от ядки и кестени, сервирано с ньюки
или Печено млечно телешко със сос от манатарки и гратинирани картофи

► **Десерт:** Класически американски печен чийзкейк със заливка от малши



Ресторант „Макси“

София
бул. „Симеоновско шосе“ 110
за резервации: 0887 909055
www.maxisofia.com

ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 39 лв.

► **Студено предястие:** Тартар от скариди, каперси, авокадо и червен хайвер

► **Салата:** Салата „Рукола“ с моцарела „Бората“, кедрови ядки, грозде и гресинг от нар

► **Основно ястие:** Лаврак с цитрусово ризото, сотирани гъби манатарки и зелени водорасли. Зехтиново-лимонен гресинг.

► **Десерт:** Бял шоколадов мус върху пряно приготвен яagodово-малинов сос и плодове.



Феста София

София
бул. „България“ 83
за резервации: 02/ 8189618
www.festahotels.com

ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 30 лв.

► **Салата:** „Феста“- символ диетична храна /парченца домати, краставици и пролетен лук, гарнирани с роза от ароматна пушена съомга, босилекова брускета и мариновани пъдпъдъчи яйца/

► **Основно ястие:** Пилешко филе ”Бътарфлай” /пилешко филе обгърнато в прошутто крудо, поднесено с полента, маринована тиквичка и сос Жу/

► **Десерт:** Ябълков крамбъл поднесен с ванилов сладолед полъх от стара Англия



Ресторант „Сезони“

хотел Хилтън София
София, бул. „България“ 1
за резервации: 02 933 5062
www.hiltoneasteurope.com
facebook/hiltonsofia

ВЕЧЕРЯ

Имате право да изберете един стартер, едно основно и един десерт от предложените варианти в здравословното меню:

МЕНЮ, цена: 40 лв.

► Стартер:

- Аспержи на грил, хамон, рохко поширано яйце, гресинг от зърнеста горчица
- Бурата с пресен грах, лимон, мента, домати с черни маслини и семена от чия
- Листенца от спанак, резене и печени моркови с пушена фета, крутони от лимецов хляб
- Мариновано тофу на грил, спанак, зеленчуци темпура и сусамова гризина

► Основно:

- Печено пролетно агнешко с артишок, патан с домати и маслини, талиателе от тиквички и печен сос
- Поширано филе от съомга, пресни картофи, аспержи и червен портокал
- Печено пиле, ризото от киноа с домати и рукола, билково олио
- Печено филе от пъстърва, магданозено шпеце, сос от червени чушки, конфирано резене, черни маслини

► Десерт:

- Тирамису с желе от кафе, млечен сладолед и Калуа сироп
- Кайсии с мед и мащерка, лимоново маскарпоне, бишкота с бадеми
- Мини круши във вино от Арония, йогурт сладолед
- Рабиоли от ананас, рикота с мента, малиново сорбе



Розе

гр. София
бул. „България“ 132
за резервации: 0878 666 090

ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 40.20 лв.

► **Салата:** „РОЗЕ“ - 350 гр. /микс от салати, гъби, пъдпъдъчи яйца, пуешко и зръер/

► **Супа:** Супа от печени домати 350 мл. /с козе сирене, песто от босилек и

тиквени семки/

► **Основно ястие:** Съомга с пикантен холандес,броколи и бейби моркови на пара - 300 гр.

► **Десерт:** „Милефолио“ /лек крем маскарпоне, ягодуки, листни бисквитки/



La Pastaria – Sopharma

гр. София, търговски комплекс на Софарма Бизнес Тауърс,
ул. „Лъчезар Станчев“ 5
за резервации: 0895 50 06 05
www.lapastaria.net
www.facebook.com/RestaurantsLaPastaria

ОБЯД И ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 29.95 лв.

► **Салата:** Киноа с рукола и Лешници, 220 гр. /ябълки, сельри, червен лук, магданоз, пармиджано, овкусени с балсамова редукция/

► **Основно ястие:** Рибата с печени кар-

тофи и Салмурильо сос /грамажът на рибата е между 300-400 гр., печена на пеци яла рибата/

► **Десерт:** Йогурт със Слагко от Вишни 150 гр. /кейк, поръсен с какао/



Ресторант Хеброс

Пловдив, Старият граг
ул. „Константин Стоилов“ 51 – А,
за резервации: 032/ 260 180
032/ 625 929
www.hebros – hotel.com

ОБЯД И ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 40 лв.

► **Салата:** Мариновани калмари с пряно краставица и зелена чушка

► **Основно ястие:** Филе от ципура с пикантни картофи

или
Пилешко руло с омлет от спанак

► **Десерт:** Домашен сладолед от бадемова нуга „Семифредо“ със шоколадов сос



Ресторант – градина „Филипополис“

гр. Пловдив,
ул. „Съборна“ № 29
за резервации: 0896/ 834-325
032/ 62 48 51
www.philippopolis.com

ОБЯД И ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 30 лв.

► **Салата:** Микс от спанак, рукола, репички, чери домати, печени орехи и свежо краве сирене, овкусена със салатен гресинг

► **Основно ястие:** Пуширана съомга с каперси, филиран бадем, гарнирана с плоре от коприва и чери домати

► **Десерт:** Ягодова тарталета с крем Маскарпоне



„Сол и Пипер“

гр. Пловдив, ул. „Хан Кубрат“ 1
за резервации: 0884/999799

ВЕЧЕРЯ

МЕНЮ, цена: 36 лв.

► **Предястие:** Тартар от рибата тон с лимец,черен сусам и пъдпъдъче яйца.

► **Основно ястие:** Заешко гърбче с лапад, див ориз и козе сирене върху канане плоре от целина.

► **Десерт:** Шоколадов чийз кейк с виолетки и шам фъстък



Петър Йоргов

ГУРМЕ ПОД ПРИКРИТИЕ

Притиснат между вкусовете на клиентите и професионалните си принципи, носителят на националната готварска купа Петър Йоргов готви сложни ястия с прости имена

ТЕКСТ И СНИМКА:
Албена Шкодрова

“Той е скромен. Работи много. И управлява цялата армия, която е събрал около себе си в кухнята, без да повишава тон”, казва за него Любомир Стоянов, сомелиер и управител на ресторант DiWine. Мъжът, описан по този идеален начин, се появява в неделя следобед в полупразния още салон, преминава пред обръкваните перспективата гигантски човешки лица по стените на заведението, покрай

обещаващите луксозно удоволствие рафтове с бутиаки и сяда на една от масите. Денят е почивен за него, на теория, но той вече е отплетнал един работен ангажимент, преди да дойде тук, и времето му за семейството, по всичко изглежда, няма да започне преди настъпването на вечерта. Въпреки това той сяда и заговаря – спокойно, и в пълна концентрация.

Кариерата на Петър Йоргов е почти неправдоподобен, напълно самоволен поход, започващ от една планинска хижа и водещ към националната готварска купа. “Бях на двайсет, тъкмо се бях уволнил от казармата. Готвех си вкъщи. Влечеше ме. И един ден (от 2000 г.) реших, че това е, което искам - да стана готвач.” Веднъж взел решение, той се обажда на първата обява, която вижда във вестник “Позвънете” и чрез нея се озовава в хижа, изхранваща предимно работници от планинската околност на Генерал Киселово. “Все отнякъде трябваше да започна.”

Седем години по-късно Петър Йоргов за пръв път се явява на състезание за националната кулинарна купа. Не печели никое от водещите места. Но през 2008 г. взима второ. А през 2009 – първо.

Пътят му от работническата храна до кулинарната купа на България, изминат за по-малко от десетилетие, минава през “Нептун” на Златни пясъци, заведение за бързо хранене във Варна, и най-важната стъпка – екипа на ресторанта в гранд-хотел “Мусала”. Сега той се определя като “горе-долу продукт на Велин Великов”, един от най-интересните и амбициозни български готвачи, който до миналата година гарантираше превъзходно качество, а и открития, във всяко хранене в ресторанта на историческия варненски хотел. Петър Йоргов работи под негово ръководство с прекъсване от две години, които прекарва като готвач в Испания. После се мести заедно с Тони Иванов в амбициозно започнатия проект на варненския хотел “Димят”, а от лятото на 2011 е в DiWine.

Най-добрите ресторанти на Варна може да не са Per se или Mugaritz и все пак да извървиш тези стъпки и в България изисква да притежаваш известна извънредност. В случая с Петър Йоргов изглежда, че той има поне две изключителни качества – много ясна цел и голямо търпение да я следва.

Въпреки това, веднъж стигнал настоящето, с купите на рафта, опита в “Мусала” и госта месеци в DiWine зад гърба си, Петър Йоргов формулира скромна мечта на хоризонта си: “Клиентът да идва, сяда и поръчва от малко, стегнато меню. Без забележки.”

Това, което казва, е тъжно. Не само за самия него, но и за всички български готвачи с професионални амбиции и интерес към високата кухня, а и за който и да е любител на по-сложно приготвени, интересни ястия с някакъв авторски почерк. Защото малката мечта на Петър Йоргов отразява една невесела реалност: в България няма много място за гурме. Варна стана свидетел на много провалени опити през последните години – въпреки чудесната си кухня “Акант руж” е вече в историята. Талантливият готвач Йонко Дяков се опита да направи собствен ресторант – един от малкото подобни в България, но се наложи скоро след това да го закрие и да опитва на работа в “Хепи”. Дори Велин Великов не издържа на натиска върху принципите си и напусна “Мусала”.

Основната причина е, че хората нито търсят гостатъчно често, нито са склонни да плащат за висок клас ресторантска храна. DiWine, първоначално → 56



НЕДЕЛНИЯТ БРЪНЧ Е ТОЛКОВА БЕЗГРИЖЕН

Всяка неделя, 12:00-15:30
ресторант „Сезони“

Няма по-добро място за среща с приятели
и семейството в неделя следобед!

Забавлявайте се в спокойна атмосфера
с неустоим бюфет, докато
професионалистите от „Wonder group“
се грижат за Вашите малчугани.

Насладете се на любимите си питиета –
наливна бира Хайнекен, пенливо вино,
безалкохолни напитки и сокове.

ЦЕНА НА ЧОВЕК: 46.00 лв.

Деца под 10 години –
Деца между 10 и 15 години – с 50 % отстъпка
Безплатен паркинг за всички гости
на Неделния брънч
За ранни резервации, една седмица
преди събитието – 10% отстъпка

За резервации:
+359 2 933 5062
sofia.information@hilton.com

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



В заведенията много клиенти предпочитат да се държат като депутати от опозицията при обсъждане на законопроект – като че от броя поправки, които ще успеят да нанесат, зависи кариерата им.

замислен като луксозен ресторант с изба, също е принуден да се ориентира към по-делничен тип заведение, за да оцелее. В момента, ако човек внимава, може да обядва тук спокойно за 20 лева с преястие, ястие и дори десерт – колкото в една пицария.

Започнал амбициозно и “по правилата” за един гурме ресторант, Петър Йоргов е бил принуден постепенно да направи едно доста обширно меню – с близо 80 отделни предложения в него. “И въпреки това винаги, може би всяка трета или четвърта поръчка, е със забележка от клиента. С поправка на едно, с искане за друго, допълнително – клиентът си търси нещо по свой вкус. Да се готви извън менюто също е честа практика.”

Този тип решение в менюто да има и кюфтета, и шопска салата, и суржук, се взема масово, и по-скоро рано, отколкото късно от почти всички ресторанти в България, започнали като гурме. И в повечето случаи това не е леко взето решение за безразборно ошастливяване на посетители, а въпрос на оцеляване.

Изглежда, в заведенията много клиенти предпочитат да се държат като депутати от опозицията при обсъждане на законопроект – като че от броя поправки, които ще успеят да нанесат, зависи кариерата им. Те сякаш остават много далеч от идеята да отидат на ресторант, за да се насладят на някаква изненада, на някакво необичайно съчетание от вкусове, на някое непознато за тях предложение, обмислено от човек, който в крайна сметка е взел първата национална награда точно заради таланта си за тези неща.

В такъв контекст авторството бързо и разочаровашо девалвира до способност, от която никой като че няма нужда. До талант, който не се търси. И това не е единственият проблем.

Другият, който неизбежно рикошира у самите така нащрек за кулинарните си интереси клиенти, е, че едно краткото меню може да осигури несравнимо по-добро изпълнение на всяко едно ястие в него, и обратното – едно дълго меню поставя ред обективни затруднения и предопределя снижаването на качеството дори в кухнята на магьосник.

Сигурно е смешно човек да роптае срещу навика на българите да ядат все храните, с които са свикнали, или пък пастата и ориза си преварени, а телешкият стек и патешкото – препечени. В края на краищата кой е в позиция да се изправи между българина и разкашканата или изсъхнала храна, ако тя ги свързва любов?

Петър Йоргов е взел меланхоличното решение, че той

самият не е в такава позиция. Но това не значи, че се е отказал. По-скоро се е прехвърлил да работи на нещо като таен фронт. Махнал е от менюто си всички сложни гуми, всеки термин, който може да лъхне на претенция. Ястията му звучат сравнително семпло. Пък той си ги готви все така церемониално, както професионалната му чест изисква. Както един американски автор беше описал подобен казус, казваш “ябълка”, но всъщност си взел масло, ванилия и лимонов сок и си ги готвил на 121 градуса по Целзий, така че само порите на плода са се отворили малко, за да подсилят аромата – и след това си я извадил, охладил, освободил, компресирал. И като я сложиш на чинията, е само ябълка, но като я опиташ – по дяволите, колко е интензивна на вкус!”

Така под мимикрията на простотата Петър Йоргов готви в DiWine в крайна сметка пак своето си. Но в леко разтеглен вариант – като пуловер, който трябва да побере повече от една душа. Сегашното му увлечение са по-слабо познатите зърнени култури – киноа, лимец, гречка, булгур. Поддържа постоянно пресни аспержи в ресторанта си. Откакто е на тази работа, не е спирал да променя менюто, като запазва най-харесваните рецепти и търси още, с които да ги допълни. В резултат на това за близо две години вкусовете на клиентите, облагородени от постоянните му усилия, са изкрystalизирали в едно еклектично, но не хаотично меню, в което има изключително апетитни предложения.

Единият акцент е върху по-редки или качествени меса като ангъс бийф, телешки гжолан, готвен под вакуум, свинско, което се обработва от цели животни в кухнята на ресторанта, за да се постигнат по-добър вкус и цена, също филе от крокодил, пъдпъдък, токачка, патица. Другият фокус е върху няколко оригинални гарнитури, оставени свободни от ястията (за радост и безчинство на клиентите с наклонности на депутати от опозицията) – картофки с мащерка, готвени под вакуум, ориз с кокос и амарето, броколи с филирани бадеми, спанак с бяло вино и сметана, плуре от кореноплодни зеленчуци.

Менюто започва с авторско предложение и това е мястото, където Петър Йоргов остава самият себе си – тук той си позволява да предлага по-гръзки и необикновени ястия, които, ако се харесат, понякога влизат и в постоянното меню. Това е пространството и за най-интересни сезонни предложения.

Кулинарната култура може да не е тази, за която Петър Йоргов мечтае, но изглежда доста сигурно, че той няма да се откаже лесно от това малко по малко да я моделира – като с капкомер, зом не може като с бурните води на пролетния топеж. Той заедно с целия екип на ресторанта са намерили още един начин да дърпат нещата нагоре – подели са серия вечери, на които събират да готвят отличени на конкурси съвсем млади български готвачи, много от тях още завършващи образованието си. Тези събития се радват на голяма популярност и посещаемост, донякъде оживявани от учители, близки и роднини на участниците.

Сега новата идея на Петър Йоргов е да създаде градска салата – салата „Варна”, която да е приготвена с летни местни зеленчуци и да се предлага само през лятото, а може би и да се превърне в нещо като нова запазена кулинарна марка на града – в случай че упоритостта му и ясната му цел доведат до успех, отново. ●

WORK IN PROGRESS

Забравете повечето неща, които знаете за полската кухня. С първа Мишелен звезда за варшавски ресторант и ново поколение готвачи и осъзнати консуматори

ТЕКСТ:

Младен Петров

СНИМКИ:

Любомир Литов, архив на Atelier Amaro



„Софра“ е един от новите малки ресторанти във Варшава, който без много реклама, но с доволни гости, бързо се налага като важен адрес за южна храна в центъра на полската столица. Със собственик родом от Черна гора, който обаче прекарва дълги години в Турция, „Софра“ се води турски ресторант. В него обаче всеки запознат с балканската кухня би се почувствал вкъщи. От кухнята излизат кюфтета в доматен сос, боб чорба, топли хлебчета и шишове с месо. Разбира се, никакво свинско, но гостите тук – предимно поляци на средна възраст, така или иначе са най-любопитни за супата на деня. Едната – леща с интересен бобен привкус, не се радва на кой знае какъв интерес. Инспекцията по чиниите обаче показва, че другата бързо ще свърши. Тя е борш по украински, който всъщност си е обикновен полски борш. Лилав на цвят, с плуващи вътре зеленчуци.

Кебапчетата пристигат със салатата, но тя няма нищо общо с познатата от балканските чинии – го месото са застанали няколко снопа кисела сурувка. Това е традиционната за Полша смесица от настъргани моркови, ябълки, праз-лук, към която може да добавите сметана или кисело мляко и консерва произволни зеленчуци за още по-голям ефект. Сурувката, макар и здравословна в основата си, е всичко, което не би трябвало да

се сервира в ресторант, освен ако главният готвач не е вашата полска баба. Всъщност дори не и тогава. Сурувката обаче е много нахална и си пробива път навсякъде – ако си поръчате гюнер в Полша, месото ви ще потъне в сурувка, която доминира сандвича. Тя е звезда и в китайските ресторанти. „Нищо не можем да направим по въпроса“, вдигат рамене турци, ливанци и мароканци, които добре знаят, че в гюнера в тяхната родина не се слагат тонове сурувка. „Поляците си харесват кухнята.“

На няколкостотин метра от “Софра“ е време за обяд и в малкия български ресторант „Варна“. Работещите в близките офиси дори не си правят труда да прегледат менюто на варненеца Илия, заслужил готвач на всички български ресторанти във Варшава. От обедните предложения най-върви свинското в галета – schabowy. Разбира се, по традиционна полска рецепта. Обяснението е същото. „Поляците си харесват кухнята.“

Така е наистина. Поляците си харесват храната, макар че може би са единствените в това увлечение, и нищо не е в състояние да промени мнението на тези изключителни кулинарни патриоти. „Dobre, bo polskie“, „Добро, защото е полско“, е често повтарящо се рекламно изречение, чувано и в полските кухни. Dobre, bo polskie обикновено означава

прости рецепти – месо, сурувка, евентуално сос. Тази представа за полската кухня обаче от известно време търпи промяна – поляците опознават по-добре кулинарните си традиции, прекарват повече време в кухнята, в която все по-често експериментират. Какво всъщност се случва? Да влязат готвачите.

Новите кулинарни революционери в Полша разбираемо имат много работа. „Да започнем от основите. За мен е успех, ако вместо маргарин започнем да използваме масло. Наистина, толкова много ли изисквам?“ Магда Геслер е известна ресторантьорка, собственик на империя от ресторанти – полски, италиански, унгарски, и водеща на популярно телевизионно предаване – „Кухненски революции“. В него тя разговаря с други колеги ресторантьори. Разговаря всъщност е меко казано – тя им крещи, чупи чинии, изхвърля ястията им в боклука.

Магда Геслер има любопитен факт в миналото си – като гъщеря на дипломат прекарва и известно време от детството си в София. Този период, изглежда, не е много формиращ за нея обаче, защото тя нищо е отворила български сред многото си ресторанти, нищо пък е усвоила някаква дипломация. В предаването чрез радикални жестове и изказвания тя помага на собствениците на ресторанти да оправят не само → 58



Магда Геслер креши по готвачите и запраца ястиата ил в боклука в телевизионното си предаване "Кухненски революции". Харесвана или не, тя играе важна

роля в подобряването на полската ресторантска сцена напоследък

вкуса на храната, но и обезвждането и обслужването. Харесвана или не, тя има право да е сърдита на колегите си, които, освен да изхранват, имат мисия и да образоват. И често не се справят нито с едното, нито с другото.

Обективно погледнато, храната в Полша - по-скоро студена държава без голям афинитет към подправки, но пък с огромен достъп до картофи, цвекло и свинско месо, не е била на особено висок пиедестал. Неделият обяд е институция в полското семейство, но това не се е оказало достатъчно той да бъде някакво кулинарно удоболствие - храната е за това да се яде, не да се размишлява над нея. Този чест подход от миналото е разбираем през годините на социализма с техните празни хранителни магазини.

Този относително гладен период нанася и най-голямата вреда на вкуса и на самата полска кухня, която според масовото разбиране е нещо бързо, евтино и плуващо в мазнина. Може би ресторантите ще помогнат? Години по-късно, когато Полша вече е развита държава с пари, магазините са пълни, но ресторантите са по-скоро празни. В полската култура, гори и днес, излизането с приятел на вечеря е събитие, което изисква планиране. „Ресторант гва пъти в седмицата? Как така“, не може да си представи Юстина, мениджър на висока позиция в швейцарска фирма. Въпросът не опира до пари - в Полша се яде преди всичко вкъщи, гори и да можеш да си позволиш да се храниш навън. „Връщам се вкъщи, хапвам и тогава ще се видим

за по бира“ тук е едно напълно нормално оправдание.

В едно друго предаване на полската национална телевизия Адам Геслер, потомък на ресторантьорското семейство Геслер, което храни Варшава от няколко поколения, и бивш съпруг на Магда, прави същото - наднича в кухнята на свои по-малко известни колеги и със спокоен глас ги моли да използват по-добри, натурални продукти и по възможност да не затвърждават убеждението, че полската кухня в най-добрия случай е на средно ниво. Адам Геслер си знае работата - неговият ресторант „U kucharzy“ („При готвачите“) от години е най-популярният адрес за полска кухня във Варшава, вече с клон и в Лондон. Дори и стомахът ви да не е готов за тежката

полска кухня, която особено цени брашното, посещението в „При готвачите“ се запомня. И то не само защото Адам Геслер, обикновено със стилна папионка, кръжи между масите, потупва непознатите гости по рамото и разказва семейни истории от и за кухнята.

„При готвачите“ се намира в кухнята на бившия хотел Europejski на Krakowskie Przedmieście, най-представителната улица във Варшава точно срещу реновирания хотел „Бристол“ и президентството. За разлика от тези две сгради обаче времето в хотел Europejski е спряло някъде през 80-те, когато хотелът още е сред най-люксовите в столицата. Сградата днес е пред основен ремонт, а някогашната кухня е единствената част от нея, в което купи живот. Гес-

лер запазва белите плочки в ресторанта, които създават леко болничен ефект, и не инвестира особено във вътрешен дизайн. Какво прави това място толкова известно и препълнено? Адам Геслер пръв в Полша пуска готвачите сред гладните гости. В ресторанта няма скрито-покрито: приготвянето на храната се случва и на вашата маса, където, докато си говорите, се режат зеленчуци, кълца се месо, меси се кайма или се оформят пирогови, които малко по-късно варени, а след това съвсем леко запържени, с плънка от сирене и варени картофи, ще се върнат при вас. Целта на това шоу е очевидна - простотата на полската кухня и нейните съставки да бъде показана като преимущество. И понеже всичко се прави на място, предвидете поне три

часа за вечеря. Менюто на „Готвачите“ се събира на една страничка - достатъчно за няколко прости предложения, които могат да накарат и най-големите противници на тази непретенциозна северна кухня да ѝ дадат втори шанс.

Докато Адам Геслер представя полската класика, но приготвена правилно - както би я направил дядо му, професионалният готвач, Войчех Амаро е новатор. Той е представител на едно по-младо поколение, което си играе с кулинарното наследство и го пренася на напълно ново, експериментаторско ниво. „Страх ме е за този човек. Той ще получи удар, докато се старее да спечели международно признание“, споделя Джинин Браунъл, журналистка на Financial Times, която също се занимава с темата за променящата се полска кухня.

Atelier Amaro е малък ресторант до Łazienki Królewskie, истински кралски парк в центъра на Варшава, който със запазената си архитектура, приятни алеи с фазани и Шопенови концерти всяка неделя е една от безспорните туристически атракции на полската столица. С малкия си размер и високите си цени Atelier Amaro избягва участието на масова атракция. Тя не е цел на Войчех Могест Амаро, който, съвсем като парка Łazienki Królewskie с полските крале идващи тук на баня, също ще влезе в историята. Това, че нещата се случват, бавно, но сигурно, бе потвърдено през март тази година от все по-често критикувания заради влиянието му върху кулинарния свят, но все пак уважаван създател - пътеводител „Мишел“. Atelier Amaro е първият отличен със звезда полски ресторант в 113-годишната история на изданието.

Новината за успеха на Войчех Амаро за някои е дори повод за национална гордост. В деня на получаването на звездата, настъпило с телефонно обаждане от Рене Реджени от „Нома“, сайтът на ресторанта получава 27 хиляди посещения. Това е единственият възможен завършек на упоритата работа, започнала 20 години по-рано. Неоправданата полска кухня най-накрая е забелязана!

Получавайки официалното потвърждение от „Мишел“, Войчех, който изучава тънкостите на занаята в Лондон, се разплаква. „За съжаление полската кухня бива осъждана през призмата на традиционните рецепти за пирогови, зеле и свинско. Новата полска кухня просто не е позната, но ние като мост → 60



Atelier Amaro е първият отличен със звезда полски ресторант в 113-годишната история на пътеводителя „Мишелен“

между Изтока и Запада сме имали достъп до най-добрите продукти и сме си взели по нещо от кулинарните традиции и от Запада и от Изтока. В сравнение с други държави Полша си остава едно зелено поле, където много от продуктите се произвеждат по екологичен начин“, обяснява Амаро, като препраща към световноизвестната полска водка, ликьорите и меда за пиене. „Натура, натура, натура“ - в три думи описва националната кухня той. Своята техника на готвене Войчех нарича „осъзнато готвене“.

Темата за осъзнатото готвене и ядене в Полша има нужда от готвачи-посланици с известни имена като Геслер, а сега и Амаро, но част от случващата се промяна са по-малко известни бъдещи звезди на кулинарния небосклон и десетките блогъри и журналисти, които стискат палци за успех на родната кухня и пишат за

нея. Всички заедно имат една разширена задача - да се нахранят, но и да образуват. Полша слуша и си записва. Nakamiona Starecka (Нахранената Старецка) е един от известните полски кулинарни блогове, зад който стои Барбара Старецка - учудващо гладна за деликатната си осанка заместник главна редакторка на „КукБук“. Нейното е едно от няколко нови списания за храна и готвене, основани през последната година в Полша. На фона на падащи тиражи и закрити издания новината за списание, чийто пилотен 30-хиляден тираж бързо се изчерпва, е обнадеждаваща. Също както и информацията за откриване на нови етнически ресторанти (не само суши, макар и към днешна дата Варшава да има повече от 200 японски ресторанта) и магазини извън центъра на столицата, в квартали, доскоро напомнящи кулинарна пусти-

ня.

„В първия брой - 180 страници, нямаме нито една снимка, купена от stock-a. По няколко пъти повтаряхме някои сесии, докато се получи. Голямо ядене падна, но не искаме да правим никакви компромиси - положението е много сериозно“, разказва Барбара. Обявът с нея винаги е придружен от фотографска сесия - всичко трябва да се снима, документира и коментира. На корицата на първия брой е перфектната пушка, вече готова за масата. Нови издания като „КукБук“, „Monitor Magazine“, „Смак“ („Вкус“) с впечатляващите си статии и снимки налагат добрия вкус, продукти и стил на хранене, търсят и препоръчват нови имена и са още един знак за случващите се промени. „Храната стана голямата тема. Отваряме се, излизаме от своите кухни, пробваме нови неща,

„Натура, натура, натура“ - в три думи описва полската кухня Войчех Амаро. Своята техника на готвене той нарича „осъзнато готвене“.

пътуваме. Имаме да наваксваме, Варшава не е Ню Йорк, но постоянно се подобряваме“, оптимистична е Барбара. В своя блог обаче тя не се изморява и да критикува.

В Atelier Amaro какво ще ядем се решава от готвача. Войчех има за нас само няколко ястия - по принципа да опитаеш от всичко по малко, без да си напълниш стомаха до невъзможност които ще се изредят на масата тази вечер. Сметката за двамата е около 700 лева. Креативността е неговата основна поправка. Филе от съомга със сос от тревата жубрувка, позната ни от едноименната водка, и гъби, наричани козя брада, е едно от предложенията. За десерт? Шоколадова глазура със сладолед от бор и целувки от хвойна, сервирани върху натрошен сладкиш от корени на женско биле и печено сено.

„Като цяло на поляците им липсва усещането за гурме. В кулинарните училища образованието не е на кой знае какво ниво. В Natura kuchni polskiej (неговата книга “Естество на полската кухня” заема четвърто място в престижния конкурс World Cookbook Awards 2010) пиша, че първо се заситихме набързо, бяхме впечатлени от Запада, купихме си къщи, коли, взехме да пътуваме. Сега дойде времето да се поогледаме наоколо и да потърсим полския вкус. Новата полска кухня ще направи карьера в чужбина тогава, когато бъде открита в родината си.“

Амаро, след 20 години практика и работен ден някъде между 12 и 16 часа, има повод да е доволен. Още преди звездичката на Michelin той твърди, че Atelier Amaro е най-добрият ресторант в Полша. Сега обаче има нова цел - „място сред 50-те най-добри ресторанта в света.“ ●



ДИВО УМАМИ

ТЕКСТ И СНИМКИ:
Албена Шкодрова

Бразилия звучи като епично обещание: кухни, дошли от различни континенти, ендемични плодове и зеленчуци, добивани в *selva oscura* на Амазония, риби и меса от торета, реки, долини и планини. Три седмици, прекарани като с вдигнат хартун в очакване на улова на живота, обаче донесат твърде малко удовлетворение. Интересно невинаги означава вкусно, нито местният произход гарантира качество. В Бразилия добра храна има, но тя не е пропорционална на обещанието. А и идва, когато най-малко я очакваш.

Материализирането на града Бразилия в средата на пустинята предизвиква бум на религиозните култове в околността. Този кадър е от кафенето на Вале до Аманхесер. Градчето на 30 km от столицата почита Бялата стрела - индиански вожд от XVIII век, чието първо превъплъщение е Йоан Кръстителят, а второ - свети Франсиск. Населението на града, както се вижда по посетителите, се състои от феи и кръстоносци.

Има и такива пътувания. Двайсет и един дни и равнометката от достойни за описване кулинарни преживявания едва достига три-четири точки. Една прясна риба с фин сос, изядена с потопени в морето пръсти на остров Итапарика; един сладолед от царевица пред пристанището на Рибейра, Салвадор; едно ароматно себиче под звуците на боса нова в гурме ресторанта в Парачи; един изненадващ телешки стек някъде из кварталчетата на столицата Бразилия и една шепя прясно изпечено кашу... в автобуса. Не че за други места и обстоятелства няма какво да се каже – за раците с кални, космати крака, поднасяни на плажа Франсез, или рака без крак, който ни сервираха в един ресторант в Масейо, за смайващите ястия от едно брашно, в което е насипано друго брашно в Олинда, неядливите кактусови плодове в Ресифи, рядко отблъскващият сок от плод на кашу или пък клисавите хлебчета със сирене, които като някакви плевели са “издушили” всякакви други форми на “живот” в стъклените витринки с неща за яде-

не. Но всичките тези моменти са от интересните, не от вкусните.

Сигурно трябва да започна с пътеводителя. “В Бразилия няма такова нещо като висока кухня, но храната има дяволски добър вкус, общо взето, където и да отидете.” Едно изречение с две неверни твърдения. Първо, в Бразилия има висока кухня – в крайна сметка D.O.M. в Сау Паолу е четвъртият най-добър ресторант в света за 2012, пък той не е израсъл съвсем в нищото. А заради това с “дяволски” добрия вкус, “където и да отидете”... бих нахъсала тези странички на малки парченца и бих ги натъпкала с радост в устата на автора им. Той и без това едва ли ще направи разлика между тях и сочен къс месо.

КОПАКАБАНА, РИО.

Из Копакабана, а също и из Ипанима, местата за ядене са се скрили по малките улици, в каньона между два масива от бетон – единият ги защитава от океанските приливни вълни, а другият – от пазаруващите из бутиците. Водата на Атлантика и разхвърляните из нея скални конуси, покрити с тропическа зеленина, са чар на други райони

в Рио. Тук те избочи не се виждат – плажът отдавна не е част от живота на тези два квартала. Изворът на сладкото бразилско безвремие от 50-те години на миналия век – лежерният ден, какъвто си го представяме заради “Момичето от Ипанима”, трябва да е доловен някъде наоколо. Има един безсмислен клуб в центъра на Ипанима, който се рекламира като място, където Жобим е седял, когато е измислил песента. В него прищълци от други континенти сега вървено, със зачервени от климатичните носове, и отпиват от малки чашки алкохол, докато дискретно тактуват с пръсти, стърчащи от кожените каишки на сандалите им, ритъма на един или друг виртуозен музикант.

Абсурдната липса на чар не е проблем само на единствения боса нова клуб в околността – целите Копакабана, Ипанима и съседният, по-лукозен Леблон днес са всичко, но не и безметежни. Заведенията – малки, различно претенициозни, смесица от модерни и ретро, отварят и затварят рано, и след осем вечерта почти никъде не може да се чуе музика. И като че най-малко – боса нова, която, само поня-

кога, се свири в ранната вечер, на двестри места в продължение на тези километри бетон.

Ритуалното ходене с кърпа през рамо покрай плажа, съпроводено от отчетливо шяпане с Наваianas продължава. Плажът обаче отдавна дори и далечно не отговаря на митичната си слава. Широка ивица хубав пясък, той става сцена на такава престъпност, че градът зад него се е изправил настръхнал, като че чака десант. Отвъд алямата с възпроизвежданата по всички картички черно-бяла мозайка и широката улица с натоварен автомобилен трафик в шест ленти, бетонните блокове сякаш не искат да имат нищо общо с този плаж. От всичко, което би могло да дойде оттам, ги охраняват огнеупорни стъкла, непрстъпни метални решетки и тежко въоръжени пазачи.

В тази среда нищо чудно ресторантите да са се отдръпнали навътре в квартала. Бистра, закусвални, тук – там някой по-лукозен винен бар, уловил изгряващата мода на виното в Бразилия, градът се храни на открито,

по верандите, но не на брега.

Сутрешната гоза кофейн е съпроводена от плодов сок с тонове лег и захар и разнообразие от пържено тесто и едри късове кекс (той се случва да е особено добър, когато е забъркан с пресен кокос. Бъбрив собственик с шапка за душ на главата ни го поднася и докато не види и последните му трохи да изчезват в устите ни, не спира да ни подканя и да ни помага да си го изядем).

Вместо от кафенета Рио е наводнен от плодови барове и кулинарно това са от най-интересните места в града. Тук човек идва да изпие едно смути, както би излял една баничка, и може светкавично да се запознае с дълъг списък плодове, които не достигат до Европа: купуасу, асай, напомнящата артишок с формата си крем-ябълка, аннопа reticulata, бутия, жаботикаба. Всъщност, ако човек прегледа някоя енциклопедия на ендемичните бразилски плодове, ще намери няколко стотин. Баровете за плодови сокове поддържат между два и тридесет,

част от които се срещат само в Бразилия, а част са познати и по други места на света: ананас, манго, банан, ягода, личи, карамбола, праскови.

Соковете се поднасят или като сорбе, или като млечни шейкове. Някои хора дори си ги искат с добавка от корнфлейкс, така че в крайна сметка си изядат и изпиват закуската навенъж.

Всичко това би било чудодейно здравословно, ако не бяха чудовните количества захар, които бразилците добавят, и срамната тайна на много барове да използват гозички от замразени смлени плодове, пакетирани в найлонови торбички, вместо свежия оригинал. Сред десетките барове по Nossa Senhora de Copacabana човек трябва да издири онези, които използват пресни плодове, и да настои да няма захар – искане, с което може да предизвика издължени физиономии у продавачите.

За обяд вече са отворили малките ресторантичета, много от които, ако бяха в Лос Анджелис, сигурно щяха да си спечелят определението → 66



Центърът на Рио де Жанейро по време на дъждовния сезон



Не може да се отрече, че ресторант “Сол и Пипер” е място, в което може да се насладите, освен на вкусно приготвената храна, и на уют и спокойствие. Стилният интериор с дизайнерски ретро мебели, премерен лукс и ненаатрапиви акценти от дърво и ковано желязо създава приятно настроение.

Прекрасно е когато имаш възможност да опиташ храна, приготвена с любовта и страстта, с които се отнасяш към кулинарното изкуство. Още повече, излязла от ръцете на екипа на Ники Боруков. В кухнята им има винаги свежи и пресни продукти, разнообразие от меса, които можете да опитате само тук, ръчно направени бисквити, бонбони, мус от виолетки и много вкусна кестенова торта.



Няма да сбъркате, ако се обадите в “Сол и Пипер” и си направите резервация за вашата бизнес вечеря, фирмено парти или личен празник, които ще разнообразят и обогатят вашите кулинарни вкусове.



Първото португалско колониално пристанище, от където е товарено бразилското злато за Европа, Парачи



Един от популярните ресторанти с бюфет в Оуро Прето, Минас Жераис - златните мини на Бразилия

инди. На ъглите на правите улици, пограирани перголи и до ревящи в горещината хладилници, в тях човек може да яде от непретенциозната, равна на вкус кухня на Рио: ориз, боб и други зърнени и бобени храни или късове или пюрета от кореноплодни, потопени в еднообразни сосове и с няколко къса месо – малко като варена версия на френското касуле или българския боб с наденци.

Подобни яхнии са много разпространени из района и сред тях най-специално място заема фейжоадата – бобена

манджа от португалски произход, която бразилците често сочат за национално ястие. Готвена в гърне, на слаб огън, тя е пълна с късове свинско и телешко, често уши, опашка, крака, няколко вида наденци (включително кървавица). Почти черна е на цвят и се сервира с ориз, а това, което я разкрива може би повече от всичко и я прави бразилска, са резените портокал. Заради обработката на месото, което понякога е сушено, фейжоадата има специфичен, доста силен вкус и наистина е едно от интересните, харак-

терни ястия – кариоките имат обичая да си я готвят само и единствено в събота, т.е. тя е нещо като празнично, уикендово ядене.

Обядващите в ресторанта на ъгъла, смайващ брой от които са по чехли, ядат по един на маса, стискат чанти в коленете си и участват в някакъв откъслечен, общоресторантски разговор. По улицата, която навътре в сушата започва да се качва по хълма и води към поредната сляла се с града бедняшка фавела, минава камион с лег. Претичването на отчаян бедняк

или наркоман предизвиква моментално прибиране на чантите по-нагълбоко, хората в ресторанта с кисели лица свиват рамене. За Рио се казва, че всеки има своята история на преживян въоръжен грабеж. Въпросът не е дали ще те оберат, а как да ти се разминеш възможно по-малко. Някои хора специално си носят по едно второ портмоне с малко пари специално за крадците, които обикновено са въоръжени и им трябва съвсем малко, за да използват оръжието си. Престъпността сигурно е променила града радикално. Той е преживял нещо като велик взрив през миналия век, когато от 800 000 души е нараснал на шест милиона (с околността – 12 милиона), голяма част от които живеят далеч под прага на бедността и истински нямат какво да губят.

Днес Рио не е съвсем под контрол и едно от свидетелствата е, че стъпнали се, колите престават да спират на червен светофар. Полицията е капитулирала от задълженията си, като е разрешила това официално. Както

е позволила и да носиш ксерокопие на паспорта си вместо оригинала и се е примирила, че хората плащат и вестника си с банкова карта, и крият пари в бельото си (посегателството срещу скрити на такова място пари придобива характера на сексуално насилие и според твърденията се наказва по-строго, затова номерът, твърдят, работи).

Вечер докъм девет часа повечето заведения бумтят от компании, които стоят около масите, пият бери или обилно вечерят. После нещата рязко утихват и Конакабана и Ипанима на живота изведнъж се превръщат в места на страха и опасността.

SQS 209, БРАЗИЛИЯ

Къде е животът в града Бразилия е толкова лесно да се каже, колкото и къде е властта, къде са хотелите, или къде са обществените музеи – в който и да е друг мегаполис по света човек би свил рамене, но тук може да ги посочи с пръст на картата. Това е, защото всеки тип места в тази футуристична

столица е концентриран и му е отредено място в архитектурния проект, по който градът е построен в нищото в средата на миналия век. Локацията не само е фиксирана, но е и получила номер според разположението си в координатната система, образувана от монументалната ос – мегабулевард от 16 автомобилни ленти и 500 м широка поляна между тях, разделяща север от юг, и перпендикулярната ос, отсичаща изток от запад. Градът има формата на самолет и жилищните квартали са в “квадрантите”, които образуват крилето. На всеки четири от тях се пада по една търговска зона и точно там са ресторантите.

Обяснен така, Бразилия може да заблуди някого с почти аптечно устройство. Нищо не е по-далече от реалността. В никой друг бразилски град общественият транспорт не е по-хаотичен и нерационален от столицата, построена със специалната идея из нея да не се ходи пеша. Затова достигането на който и да е обект, дори когато го виждаш на хоризон- → 68

ADVERTORIAL



“ShowHow” не е китайски ресторант, това е демонстрационен ресторант, с помощта на който загадките на професионалната кухня вече няма да звучат на китайски.

Мястото отвори през април и е първото по рода си, което предлага на ресторантьорите “око да види, ръка да пипне”, преди да направят инвестиции. Тук човек може да намери всичко, от което има нужда едно професионално заведение от инфраструктура и дизайн, до готварски технологии и оборудване за сервиране. Не само да го намери, но и да го изпробва.

“ShowHow” е демонстрационен ресторант, в който клиентите на Томеко могат да влязат в кухнята, да хванат уредите в собствените си ръце, да ги опитат.

Някои от най-успешните български кулинари – Борислав Паунов, Ради Стамболов, бяха първите, които облякоха

престилки и се включиха в експеримента.

„Показваме на хората, които искат да инвестират в заведенията да отворят ресторанти, кафетерии, сладкарници, – как да подхождат към нещата, така че да направят един стабилен, успешен бизнес”, казва Илиан Илиев, един от основателите на ресторанта и собственик на стоящата зад него фирма “Томеко”. Техният “ShowHow” е едновременно ресторант по учебник, и ресторант-учебник.

В него човек може да научи и какво точно означава една съвременна професионална ресторантска кухня, а и какви храни може да произвежда тя – те се сервират веднага след приготвянето си в салона за хранене.

Демонстрационният ресторант е отворено пространство за демонстрации, а и за кулинарни събития, оборудвано с най-съвременни мултимедийни средства.



Фейте от околностите на столицата Бразилия, събрани за ритуално съчетаване с рицари

та, може да отнеме часове. Като се помогат из Бразилия, човек започва да благодари, че българският соф не е малкото Нимаер и Лусу Кошта.

Търговските зони между жилищните квартали, от една страна, са типични – за тях са оставени едни и същи пространства, запълнени със смесица от хранителни стоки, аптеки, кафенета и по ресторант-дъва. В действителност някои от кварталите са по-оживени от други. От какво е ръководена тази зависимост остава неясно – вероятно от неволно струпване на повече приятни места за ядене (кварталите SQS 209/210, 409-412 са известни като най-оживени и добри за ядене).

Бразилия в много отношения се съгъри като столица на своята континентална по размери съгъриба и храната не прави изключение. Тук има и много от месоядната гаучо-култура от юга с нейните телешки стекове – обикновено препечени и нарязани преди сервирането, и от събираните или култивирани по Амазония плодове от диетата на индианците, и от кухнята на старите колониални градове в Минас Жерайс, които се падат горе-долу на средата между Бразилия и Рио, и от афро-бразилската храна на

севера с нейните скариди, рибени яхнии и люти сосове. Пиле, готвено в кръв, шкембе в гъст сос, езици, мозък, бърбери, гробчета, разнообразие от наденци и печени меса, една от кулинарните гордостта на Бразилия, рао да кеиџо – малки клисави хлебчета с брашно от касава и обичайните хиляди комбинации от различни видове бобови култури и ориз.

Шураскарите, които са версия на аржентинските асадо, са популярен тип ресторанти. В по-добрите сред тях човек може да си посочи къса месо, който да му бъде приготвен. Стекът е сервиран най-често с фарофа – едно от концептуално най-чуждите на Европа блюда. То представлява едро смляно, леко пушено брашно от касава, в което, както си е насипно, са разбъркани малко зеленчуци, и евентуално – пържени яйца. Далечно напомня по консистенция мароканския кускус, но нито е готвено, нито има сос, нито зеленчуците са повече от отделни трохички, ако изобщо ги има. Един западен автор беше евфемистично описал фарофата като “блюда, с което се подчертава вкусът на месото” – точно така, и това става чрез отсъствието на собствен вкус. На едно-единствено място открихме,

че тя може да бъде и много приятна. Но обикновено вкусът ѝ е, както звучи – на сурово брашно.

Другият популярен тип заведения са с бар, на който човек избира от предварително сготвена храна – всичко от салатата до десерта. Това е мястото, където човек се натъква на бразилския феномен с пресните зеленчуци – те като цяло са рядка находка в кухнята на този народ. Салатата не е обичайна тук и най-честата ѝ форма е някакъв тип тартар от зелени домати – може би не по намерение, но по резултат. Доматите са зелени и на цвят, безвкусни, напълнени на кубчета и сервирани в малка паничка към някое голямо месно-бобово-оризово ястие. Всичко друго са заемки, при това и те не е много лесно да бъдат намерени.

Най-сигурно е салата да се открият в този тип барове, където човек си взема от всичко сам. Тук особеността е, че цените са на килограм и дали човек ще си напълни чинията със скариди или с марули не прави голяма разлика в това какво ще плати. Още един начин бразилците да бъдат обезкуражени да ядат здравословно, който те, поне на външен поглед, възприемат с безразличие.

МЕЖДУ ДОЛНИЯ И ГОРНИЯ СВЯТ, САЛВАДОР

“...Когато [маринованият рак] е почти готов, и само тогава,

Прибави кокосовото мляко, и съвсем накрая
Денде олиото, миг преди да сваляш от печката...
И ето ти това фино ястие, от най-изискана кухня,
Който може да го приготви, може с основание да се хвали,

Че е първокаласен готвач.
Но ако ти липсва талант, по-добре не се хващай,
Защото не всеки е роден артист в кухнята.”

Още едно обещание. Доня Флор, жена на двама мъже, води своя фикционален живот между човешките страсти и печката в един жив, но провинциален Салвадор. Когато Жоржи Амагу пише “Доня Флор и нейните двама съпрузи” през 60-те, градът е с очарователния размер от 650 000 души. Човек може да си представи, че днешният тримилионен мегаполис е леко различен по дух от описаното тогава. Стеснителните жени, които едва започват да показват глезените си, и мъжете им, които беснеят по карнавалите и пеят под балконите им, са изместени от екстровеъртна тълпа, която се самоизяжда. Живописният наклонен площад „Пелоруиньо”, който пази много от колониалната архитектура на Салвадор като най-голямото бразилско пристанище за търговия с африкански роби, сега е неузнаваем. Той е място на джебчиите, екскурзоводите и тежко въоръжените полицаи, зад чиито гърбове, в затворените за туристи зони пълзят злобещи сенки. Докато тъмнокожото население пее жизнерадостни химни в лилавата негърска църква, като куриозно смесва християнски и кангомбуле ритуали, откън отчаяни наркомани нападат с ножове и следят минавачите с празни, кръвясали погледи.

Ресторантите в тази част от Салвадор, от една страна, са изобилни заради туристите, от друга – заобиколени от отчаяната престъпност на още един бразилски град, който е обявил несъстоятелност и се руши под собствената си тежест.

Тук има множество малки заведения, гържани от афробразилци. Това обикновено са тесни като коридори места с ярко изрисувани стени и с пластмасови маси, оперни в стената – абстрактни, трозващи със старомодно авторство (При лея Алама, при лея Пилар), но с бюфет от умерено апетитна храна. Преварени яхнии с много касава, небедителни на цвят и вид месо, плуващи в тях, и често – акараже.

Акаражето е нещо като бързата храна на Салвадор и освен в малките ресторанти се готви на сергии по улицата – от жени, облечени в колоритни местни грехи с опънати от обръчи поли. Ако човек изслуша рецептата му, и тя е обещание. Сушени скариди, люти сосове, колен- → 70



Ресторант Кристъл Палас



Бистро La Tribuna



Ресторант Модерато



Слънцето Е ТУК!

www.fpihotels.com

Насладете се на специалните сезонни менюта в градините на FPI Ресторанти

Ресторант Кристъл Палас, ул.Шипка 14, София
за резервации: 0885 58 17 58
www.crystalpalace-sofia.com

Ресторант Модерато, ул. Атанас Далчев 6, София
за резервации: +359 (2) 970 01 11, 0888 41 47 48

Бистро La Tribuna, Арена ди Сердика Резиденс Хотел
ул. Будапеща 2-4, София
за резервации: 0889 66 10 01, www.arenadiserdica.com



дро - все съставки, които за хората, срещали се с далекоизточните кухни, са сигнал за ярки аромати. И които в акараже не успяват да свършат много работа. Акараже са нещо като понички, чието тесто е направено от белен, смачкан на пюре боб, и е изпържено до апетитен златист цвят в олио от палмата генде. Веднъж готова, поничката се разрязва през средата като дюнер и се пълни с няколко различни съставки: със сос от люти чушки, с ватапа (млени фъстъци, кашу, сушени скариди, кокосово мляко и генде олио), с яхния от бамя, наричана каруру, и най-после се поръсва с гребни сушени скариди.

Звучи разнежващо. Уви, цялото усещане обаче е за нещо изпържено, лигаво и най-лошото - блудкаво на вкус. Може и да е въпрос на навик, но това блюдо със сигурност не е незабавен и безспорен шампион за хора, търсещи някакви оригинални кулинарни удоволствия.

В Салвадор има и гурме ресторанти. В задните градини на просторните колониални къщи тук-там са направени оазиси с прилично приготвена кухня. Преживяването в тях е много метафорично - четирите стени на двора са оградени вечерящите от околния свят и със свещи по масите се опитват да ги потопят в някаква замечтана полуреалност. Отнякъде в градината звучи боса нова на живо и нещата замалко да проработят, когато от някоя от близките улици се задава шествието на бахийските тъпани.

Олодум тъпаните са като заклинание. Те са социално движение - бедните деца от фавелите получават възможност да отправят послание. Те получават по един тъпан и минават с него като неумолима стена от унищожителен шум, от заплашителен ритъм, през града. Един от техните идеолози обяснява нещо като "нямаме пари, но имаме този звук". Каквото и да носи на фавелите тази ежедневна акция, от вътрешността на градината интелектуалните ритми на боса нова изтъняват съвсем под агресивния, оглушителен тъпан на това разпръскващо въздуха шествие. Идва момент, в който на вечерящия в градината му сева дъхът и докато успее да си го поеме отново, той вече вижда своето седалище на масата пред чиния свята храна, като неморален и престъпен акт. Кулинарните му интереси започват → 72



Графити в пристанищния квартал „Рибейра“, Салвадор.



В параклиса на църквата „Носо сеньор до Бонфил“, Салвадор, хора закачват своите молитвени послания за ремонт и помощ, овеществени: снимки от операции, портрети на изчезнали роднини, болни крайници

да му се струват цинични под звуците на тази отчаяна, нямаща какво да губи група гневно глумкаши деца от фавелите.

Да се яде в Салвадор, изглежда, е най-добре надалече от Пелоруиньо - в пристанището Рибейра, с прочутото си място за сладолед от всевъзможни плодове и зеленчуци, истински, изненадващо вкусен, или в новата част на града на североизток от Питуба, в Итапуа и отвъд. Но всяко очакване множество

то риби и морски продукти, които тук идват от океана, да бъдат опитани като напомнящи се ястия или най-малкото такива, в които да бъде доловен съхраненият вкус, е нереалистично. Кухнята на Байа е кухня от предхладниковия период, която изварява дълбоко всеки къс риба, за да го съхрани поне няколко часа в горещините.

Това е по принцип. Някога, много рядко, животът може и да ви изненада. При нас това се случва - тъкмо кога



Старата сладоледаржийница на „Рибейра“, Салвадор, където човек може да опита екзотики като сладолед от тиква, царевича или касава



Пазарите в южните райони на Бразилия свидетелстват за силно присъствие на гаучо културата и идващите с нея тележки стечове

то сме се отказали да търсим, нашето най-добро ядене ни намира само. След дълго пътуване до „по-близкия“ плаж - остров Итапарика, в залива на Салвадор, преглагнели, се примолваме в някакво забедение на пясъка за храна. Мъжът ни сочи голяма прясна риба. Десет минути по-късно ни я носи опечена и придружена от най-вкусната, истинска салата, която изобщо ядем за трите седмици в Бразилия, и с деликатен сос от свежи домати, магданоз и няколко неразпознаваеми подправки. Плащаме с последните си пари в брой - оскъдни заради предпазните ни мерки срещу кражби, дори не ни остават за бакшиш. Изяждаме тази сочна, топяща се, ухаеща риба върху пластмасовите си столове, наполовина в лазурно синята вода. Чудовищният силует на Салвадор трепти в жегата на хоризонта, безопасно отдалечен от прохладната вода, и ние дишаме дълбоко - доволни, и още в шок от тази непрегизвестена среща с умами.



Оуро Прето

ЛАПА, РИО

Рио, разбира се, има своето място, просто то не е това, което пътешествителите сочат - мястото е El Centro. Колониална архитектура, високи постройки с офиси, исторически кафенета, театър, пристанище, модернистична катедрала, парк и манастир, стара пазарна арабско-еврейска махала, която сега е Китайски квартал. Вкусният обяд е в един натъпкан с хора от околните офиси бюфет, скрит на втория етаж над сладкарница. Тук дори яхниците имат по-здравословен, почти привлекателен вид, скаридите търпят най-невероятни и вкусни съчетания със зеленчуци и палмовите сърца в салатата са крехки и хрупкави.

Вечерята се пропуска: случва се така, че сервитьорът още не е заявил поръчката четиридесет минути след като сме я направили, което не е кой знае каква изненада в Бразилия. Храната не се дава лесно тук.

То и без това като култово преживяване в Рио е изплувало не вечерянето, а пиенето на кайпириня в Лапа. Няколко преки, които се пресичат под каменните арки на стария виадукт, са пълни с чудни забедения с музика на живо: задачата на вечерта е да чуеш всички групи една след друга и да избереш сред тях - изборът е, общо взето, между самба, боса нова и джас.

Сядаш навън и поръчваш една кайпириня с две → 74

Rosé restaurant & pizza



За вашия работен обяд или романтична вечеря, за приятни сбирки в компания или просто за по една пица набързо - няма да сбъркате, ако изберете Rose restaurant & pizza!

Тук може да опитате прясна италианска паста, многообразие от пици, рибни специалитети и морски дарове, апетитни ястия от пилешко, телешко или агнешко месо, салати от свежи зеленчуци с пресни подправки и вкусни десерти.

В ресторант Розе ще откриете най-богатата селекция от отбрани розета от цял свят.

В уюта на елегантната обстановка с кокетно обзавеждане, всяка вечер можете да се насладите на романтично изпълнение на живо на пиано, флейта, цигулка и саксофон.

Rose Restaurant & Pizza се намира на бул. България 132, между луксозния Apart Residence Emirates и най-големия в България фитнес Pulse Fitness & SPA.



За контакти: GSM: 0878 666 090, e-mail: info@rosesofia.bg



Оранжевите плодове на кашуто - ярки, но рядко ужасни на вкус, - нямат голяма търговска стойност поради почти мигновеното си развяляне след откъсването от дървото



Редки плодове на кактус, почти непознати и за самите бразилци. На пазара на Ресифи ги продават с дваго обемение за чудотворното им въздействие върху тялото. Пробавайки с тях е, че няма как да бъдат изядени - те са твърди до степен, че и сеч със сабя не ги лови, и месестата им част е изпътрена с големи, горчиви семена, от които е невъзможно да бъде отделена

води - тук тя е с такава сила, че става поносима за пиене само разрежена в тази пропорция. Дори така отнема няколко часа да бъде изпита и в крайна сметка успява да направи португалския неочаквано лесен. Докато кайпиринята попива, светът се върти около теб. Преминващи тълпи спонтанно избухват в таници, махат с шапки, запознават се, точи се шествие от търговци на фъстъци, вестници и изплетени от палмови листа скакалци. Масите са острови в бурно море, край тях се надигат въл-

ни от радостни хора и жени и мъже от всички поколения пригласят с цяло гърло изпльняваните кавъри. Храната не е нещо, което да си струва да поръчаш, дори фъстъците на преминаващия търговец са по-добре. Но хората не изглеждат разстроени от тази работа. Сигурно това са неща, с които човек може да свикне. Може би вкусът е нещо, на което може да му се направи рисет. Да му се загаде нова координатна система, в пустинята. И с нейна помощ всичко да си намери мястото наново - в току-що

родения, още неизкусен свят, може би и акаражето, и оризово-бобените яхнии и дори тартарът от зелени домати и космато-калните раци биха влезли в някой квадрант с положителна стойност. SQN 391, кулинарна поезия. Умами, което предстои да бъде покорено. (Може да се случи, че сте фен на бразилската кухня. И ако е така, може да ви се прииска да накъсате тези страници на малки парченца и да ми ги натикате в устата. Не си правете труда! Това в Бразилия вече го ядох.) ●

WOK TO WALK

София, бул. "Витоша" 8
 Работно време:
 неделя - четвъртък 11:00 - 22:00
 петък и събота: 11:00 - 23:00
www.woktowalk.com
 Facebook: Wok-to-Walk-Bulgaria



Веригата Wok to Walk е създадена в Амстердам през 2004 и вече работи в 12 страни, включително Колумбия и Латвия. А отскоро - и в България. Заведението предлага бърза храна в азиатски стил и добива голяма популярност заради начина на приготвяне, който е сравнително здравословен и дава ярки, незамъглени от обработката вкусове. Уокът е тиган със заоблено дъно, чиято форма позволява избраните продукти да се запържват при много висока температура, бързо и с минимално количество мазнина. Приготвянето на храна в уок извън Китай и Югоизточна Азия е много популярно в страни, където има добре развита и разнообразна етническа кухня, а корените са му от областта Кантон. Заведението е с модерен дизайн, с

традиционния за бранда оранжев цвят. Изборът на това, което ще мине през уока, е изцяло на клиента и минава през три стъпки. Първо се избира основа (5 лв.) от нудли (яйчени, пълнозърнести, оризови или угон), ориз (бял или пълнозърнест) или зеленчуков микс. Към нея се добавят месо (пилешко, телешко, свинско), скариди, калмари, тофу, броколи, печурки, гъби шийтаке, китайско зеле, бамбук, бейби царевица или ананас, с цени от 1 до 4 лева за всяка съставка. Следващата стъпка е избор на сос (безплатен) - терияки, сладко-кисел, черен боб и соев, сос от стриди, чесън и черен пипер, фъстъчен, къри и кокос, лют, като всеки един е с красиво азиатско име. Скалата за лютивина е адекватна (макар и не чак по сечуански стандарти). Ако и това не е дос-

тапъчно, могат да се добавят пържен чесън, пържен лук, фъстъци или сусамов микс (1 лв.). Към традиционните за подобно заведение напитки има и домашна лимонада (1.50 лв.). Храната, приготвена пред очите на клиента, е вкусна и ароматна. Продуктите са пресни, а минималната топлинна обработка запазва аромата и консистенцията им. Многобройните комбинации позволяват мястото да се посещава често и все пак да се открива нещо различно. Обслужването е персонализирано, клиентът се вика по име, щом поръчката е готова. Wok to Walk е прекрасна добавка към бедния пейзаж на етно храна в града. ●

Ревию Елица Ангелова
 снимки Веко Ангелов



“ЕСТЕ”

София
ул. “Николай Хайтов” 3А
02 868 7296, 0868 700 269
www.este-restaurant.com

“Есте” не е мястото, където повечето от нас биха вечеряли всеки ден. Не че не бихме искали. Но нито цените, нито локацията предполагат това, нито пък ресторантът е измислен за тази цел. Той е малко като Виенската опера на софийските ресторанти – ходенето там съдържа елемент на тържествена театралност. Не е ежедневно забавление, но е най-хубавото нещо, което се е случвало на ресторантската сцена на София от госта време насам.

“Есте” е един истински гурме ресторант с амбиция, на каквато досега столицата ни не е ставала свидетел. Тя сама по себе си е повод да празнуваме, защото е израз на едно силно дефицитно в България сериозно, преклонно отношение към храната.

Районът, където е отворен ресторантът, е едно малко каре в “Изток” близо до спирка „Жолио Кюри” на метрото, което напоследък е разцъфтяло в почти неестествен за София разкош. Ако не е подготвен, човек може да се почувства в коя държава го е откарала червената линия. След бутилка за ръчни шоколадови бонбони и гругия такъв за диаманти претенциозният интериор на ресторанта не изва като чак такъв шок за кулинарния фланьор. Тежкото съчетание

на коринтски колони, изображения на полуразрушени павилиони, потънали в зеленина по стените, и възглавници с гербове може да е въпрос на вкус, но и да не ви хареса, поне е цялостно.

С отварянето на менюто ви застигат две истини: че ще ядете нещо интересно и че оправянето на сметката ще боли.

Менюто е кратко, стегнато и изкусително от първия до последния ред. Прегледът му сочи, че сред продуктите е подбирано внимателно и без идея да се пести за тяхна сметка – телешкото е ангъс, най-“обикновена” сред морските продукти е съомгата и оттам нещата се усложняват в посока Сен Жак, див лаврак, лангустина, калкан. Гъбите са гивчи или пък смърчули. Свинското е от млечно прасенце.

Тези съставки са съчетани в сложни ястия, в които личат амбиция и използване на модерни готварски техники. Няма ексцентрични идеи от типа на печена слама или ядлива пръст като в някои особено новаторски гурме ресторанти по света и в този смисъл подходът сигурно би трябвало да се определи като верен на традиционните хранителни предпочитания на хомо сапиенс.

С помощта на невероятно информирания сервитьор

поръчваме две многокомпонентни предястия – домашно опушена (в смисъл – в кухнята на ресторанта?) патица и глазирано свинско коремче. Две необозримо комплексни блогода с млечно прасенце и с агнешко и три десерта, сред които сладоледи от мисо карамел и черен сусам. Съчетанията се оказват изключително интересни и вкусни, отделните компоненти – приготвени в повечето случаи до свършенство (единствено изключение – малко твърдият чипс от свински уши). Млечното прасенце например е вариация, т.е. месо, взето от три различни места, и приготвено по различни начини, съчетано с иберико с картофена емулсия, гъбено рагу, равиола от леща и олио от майоран. Месото се топи в устата, с изключителна сочност и наситен вкус и всяка хапка носи нова идея в зависимост откъде е минала вилницата през чинията.

Виненият лист, който е с добър обем, съдържа малък избор от български вина, особено бели. Малък, но интересен – една от звездите в него са нескъпите, а много добри вина на Росиди Николаево. Несравнимо по-богата е например секцията на френските вина. И добре класифицирана, с подобаващи на класата на ресторанта категории вина и производители.

В края на вечерята сметката на човек само за храната е около 100 лева. Добрата новина е – те си струват. Готварският талант се оказва достатъчно силна анестезия да платим, без да боли. Повече от това – той става повод да си помислим колко по-евтина е в България една вечеря от такава класа в сравнение с повечето други места по света, където тя е доста по-висока. И да се радваме, че най-накрая е възможно и у нас. ●

*Ревю Албена Шкодрова
снимки Ресторант „Есте“*




Hennessy

& Chocolat

Hennessy XO и Paradis сервирани с подбрани 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.



“СОЛ И ПИПЕР”

Пловдив,
Ул. “Хан Кубрат” 1
0884 999 799
Facebook: Ресторант „Сол и пипер“

Старата табела с името не е променена, но от няколко месеца този адрес в Пловдив е известен като “Ресторантът на Нику” – след като Николай Боруков се премести тук от своето предишно място “Фаго”. Локация в самия център на града и просторна тераса са две големи предимства, с които заведението в обиваната фабрика не разполагаше. Сега към тях е добавено най-важното – самият Николай и неговият готварски и ресторантьорски талант.

При първо преглеждане на менюто човек може да не си даде добре сметка за какъв тип заведение става дума. Голямото разнообразие от ястия обхваща и пици, и паста, и съвсем стандартни салати – от шопска до цезар. Подобно на клиентелата, и менюто е еkleктично. В тази многота обаче е заровено съкровище. Защото Николай Боруков знае как да готви. Той всъщност е един от поредица вече български готвачи, които умеят повече, отколкото клиентите търсят от тях – и по тази причина са принудени да напипват междинна пътека между популярния вкус, осигуряващ оцеляването на ресторанта, и собствената им професионална амбиция.

Менюто на Николай казва всичко за решението, което е намерил той – качествени продукти, които се подлагат на не много, но добре насочена обработка (често с вакуум), и осигуряват семпли ястия с хубав естествен вкус. Неговите розови домати с прясно сирене и през април са с качество, каквото човек не може да открие понякога и през август. Сред шопската и цезара излизат и по-любопитни предложения за салата, като например зелените салатки с октопод, скариди, авокадо и пармезанова салца. Той е пренесъл в “Сол и пипер” и своите знакови блюда от “Фаго” – гъши дроб със зелена смоквина, стекоче от конско, елен и бизон. Менюто предлага и петелче и токачка.

С такова разнообразие от ястия и цените на вечерята могат много да варират тук – от 20 до 60 лв. на човек без виното.

Без да съм на анонимно посещение – такова при Николай е почти невъзможно, опитвам още топъл от фурната хляб, тартара от риба тон с пълнозърнесто яйце (всичко сурово) и рукола, който е сочен и – тук е и неговата тънкость – изключително приятно овкусен.

Знам, че кухнята на Николай Боруков поддържа и още



две неща, които довеждат тук редовно пловдивските, а и други чревоугодници – няколко вида направен в ресторанта хляб и ръчно изработвани пак тук шоколадови бонбони и бисквити. Поседните бяха спечелили и мен още преди години във “Фаго”. Сега установявам, че са все така вкусни. Само домашните му отлежали ракии, към които той слагаше различни добавки, са изчезнали – казва, че стават твърде бавно.

Може би най-голямото предимство на винената листа е, че отделя гостя добро място на вината от района – в нея има и вино, бутлирано специално за ресторанта (още нещо, пренесено от “Фаго”). Наценката е 100% за вината до 20 лв., и 80% за по-скъпите.

Всичките тези неща – домашен хляб, домашни десерти и особено неформалното присъствие и откровеност на самия Николай, правят “Сол и пипер”, точно както преди правеха “Фаго”, ресторант с индивидуалност. Място, където не ядеш от храната на анонимен човек, скрит в кухнята, а готвачът лично идва да те пита как си. ●

Ревию Аабена Шкодрова
снимки „Сол и Пипер“



“МОСКОВСКА 15”

София, 02 932 7595, 0878 167 080
http://moskovska15.com
Facebook: moskovska15



Ресторантът в Къщата с часовника е нов и различен – по-достъпен. Лаконичното име-адрес – “Московска 15”, показва предпочитанията на новите собственици към минимализъм и стил. И в тази посока в салона е постигнато съвършенство. Елегантен ресторант, който ще е на място във всеки голям европейски град. Атмосферата е cool, акцентите са естетски, а миксът от боса нова, джаз и стандарти, които не са втръснали от слушане, аккомпанира прекрасно на елегантния салон. Просторна градина гледа към парка.

Менюто е кратко – винаги добро начало. Има два вида супи (7-8 лв.), от по-интересната от които, тиквена крем супа с кокосово мляко, няма. Рибената супа е със сьомга и лаврак. Три от петте салати (9-15 лв.) са вариации на традиционните – домати, обче сирене. Останалите са зелена с козе сирене и малинов дресинг и с пушена сьомга и усаби сос. Местният вариант на шопска салата разочарова – липсва свежест. Отсъствието на вкус у зеленчуците може да е от сезона, но и комбинацията е незапомняща се. Предястията (8 - 30 лева) звучат обещаващо – къпоолу с обче сирене, тиквено гуакамоле, тартар от сьомга, телешко карпачо и гъши дроб. Туква няма и избираме тартар и къпоолу. Не че храната е лоша, но интериорът явно госта е вдигнал очакванията. Изборът на основно (12 - 36 лева) не е много труден – в листа има три предястия – два вида талиатели и

ризото с морски продукти, две ястия с пилешко – с панчета и крем от сирене и босилек или филе на плоча, лаврак на фурна с цитруси, риба тон със зеленчуци на грил и терияки сос, сьомга с аспержи и сметанов сос с червен хайвер. Спираме се на бон филе с пепър сос. Телешкото е превъзходно, месото е вкусно, приотвено сомте il faut, но сосът не носи идеята за пипер – сладни и напомня класическия печен сос. За завършек има избор между плато сирена (30 лева) и десерт, който се приготвя за гения.

Виненият лист също е спезнат, организиран по цял и държави, българските винарни са представени най-добре. Вината са среден клас, изборът им е по-скоро традиционен, надценката е сериозна и адекватна на мястото. Ресторантът е с много приятна обстановка, но продължава практиката на прекрасни заведения, създадени с усет и чар, в които обаче кухнята не успява да партнира на интериора, който остава основният герой. ●

Ревию Елица Ангелова
снимки Веко Ангелов

Следващият път, когато някой ви каже, че му е писнало от полезни неща, му предложете малко от сандвича си, но наистина малко...

Вита е истински вкусен и пълнозърнест хляб от добруджанските полета. Вита ви осигурява всички необходими вещества за да имате много енергия и здраве без да жертвате вкуса.

Хлябовете ВИТА са пълнозърнести, защото в тях има над 40% зърно, което съдържа и трите важни за вас съставки: обвивка, ендосперм и зародиш. Те ви дават ценни за храносмилането вещества, важни аминокиселини и незаменими витамини. Научете повече за приготвянето на нашия хляб и здравословното хранене на www.vita.bg

BUITA БАЛАНС
Серията ВИТА Баланс е пълнозърнест натурален хляб с перфектен баланс между вкус и здравословност

BUITA Силует
Серията ВИТА Силует е диетичен 100% пълнозърнест хляб без бяло брашно, подходящ за различни хранителни режими

/ ресторанти на "бакхус"

БАЛЧИК	
Корона	Изхода на Двореца към морето, 0597 76847
Blackseagata	голд комплекс Blackseagata, 0888 803 384 (сезонен ресторант)
ВАРНА	
Бодеза	бул. „Сливница“ 9, 0899 115 055
Капитан Кук	Морска гара, 052 621 493, 0882 999 002
Капитол	ул. „Петко Каравелов“ 40, 052 688 000
Мусала	Гранд хотел „Лондон“, ул. „Мусала“ 3, 052 664 100
DiWine	ул. „Братя Шкорпили“ 2, 052 606 050, 0878 606 050
La Terrasse	Ваканционен клуб „Ривиера“, хотел „Оазис“, 052 386 814 (сезонен ресторант)
Modus	ул. „Стефан Стамболов“ 46, 052 660 910, 0885 677 770
Red Сапаре	Хотел галерия „Графит“, бул. „Княз Борис I“ 65, 0882 005 005
ПЛОВДИВ	
Сол и пипер	ул. „Хан Кубрат“ 1, 0884 999 799
Хеброс	ул. „Константин Стоилов“ 51А, 032 260 180, 032 625 929
Филипополис	ул. „Съборна“ 29, 032 622 742, 032 624 851
СОЗОПОЛ	
Уракия	ул. „Милет“ 34, 0888 709 373 (сезонен ресторант)
СОФИЯ	
Бодеза	Студентски град, ул. „Акад. Борис Стефанов“ 17, 0898 638 003
Вишните	бул. „Христо Смирненски“ 45, 02 963 4984, 0899 866 730
Грозд	бул. „Цар Освободител“ 21, 02 944 3915
Капитан Кук	бул. „Дж. Баучер“ 100, Кемпински Хотел Зографски, 02 961 5886, 0882 999 001
Клуб на архитекта	ул. „Кракра“ 11, 0888 880 979
Махалото	бул. „Васил Левски“ 51, 0887, 617 972
Метрополитън	хотел „Метрополитън“, бул. „Цариградско шосе“ 64, 02 419 1900, 02 419 1813
Московска 15	ул. „Московска“ 15, 02 932 7595
Панорама	бул. „Дж. Баучер“ 100, Кемпински Хотел Зографски, 02 868 6096, 02 969 2440
Пикант	ж.к. „Младост-1“, бул. „Ал. Малинов“ (го бл. 55), 02 974 3193
Пог липите	ул. „Елин Пелин“ 1, 02 866 5053
Сезони	хотел „Хилтън“, бул. „България“ 1, 02 933 5000
Скарабар	ул. „Димитър Греков“ 2, 02 483 0696 и ул. „Бенковски“ 12, 02 483 4431
Таван	бул. „България“ 98 (Бизнес сграда „Астра“ етаж 12) 0899 994 555
Уно	ул. „Раковски“, 02 981 4613, 02 980 5958
A Fiori	ул. „Московска“ 3, 0898 421 735, 0898 554 374
Adi's Cook&Book	ул. „Будапеша“ 31, 02 470 2635
Atelier	ул. „Асен Златаров“ 16, 0886 202 717
Aubergine	ул. „Карнеги“ 11, 0888 712 000
Brasserie	ул. „Райко Даскалов“ 3, 02 980 0398
Checkpoint Charly	ул. „Иван Вазов“ 12, 02 988 0370
Chef's	Вилна зона „Пасарелско езеро“, местността Вуч, 0896 723 222
Comercial	ул. „Цар Иван Шишман“ 27, 0897 931 291
Dani's	ул. „Ангел Кънчев“ 18А, 02 987 4548
Ego	бул. „Цар Освободител“ 12, 02 980 8989
Este	ул. „Никола Хаитов“ 3А, 02 868 7296, 0886 700 269
Hamachi	ул. „Орфей“ 3, 0884 262 244
Gloria Mar	ул. „Славянска“ 29, 0890 555 111
Gurkha	ул. „Цветна градина“ 56, 02 865 0216, 0884 939 100
L'Etranger	ул. „Цар Симеон“ 78, 02 983 1417
L'Instant	ул. „Асен Златаров“ 24, 02 843 0364
La Capannina	пл. „Народно събрание“ 9, 02 980 4438
La piccola casa	бул. „Цар Борис III“ 4, 0885 650 022, 0885 766 464
La Terrazza di Serdica	хотел „Арена ди Сердика“, ул. „Будапеша“ 2-4, 02 810 7799
Lavanda	ул. „Цар Шишман“ 12, 0882 249 740
Leo's Pizza	ул. „Искър“ 11, 02 980 1145, 087 864 2825
Local	ул. „Шейново“ 2, 0884 333 781
Mediterraneo	ул. „Оборище“ 9Б, 0886 644 402
Pastorant	ул. „Цар Асен“ 16, 02 981 4482, 0887 026 190
Sage Bistro	ул. „Стефан Стамболов“ 63 (централен площад на Бистрица), 02 992 7140
Shades of Red	Грандхотел „София“, ул. „Ген. Гурко“ 1, 02 811 0930
Te Quiero	бул. „България“ 56А, 02 850 4435, 0888 040 404

РЕСТОРАНТ
НА ГОДИНАТА
БАКХУС

Ресторантите на „Бакхус“ са селекция от заведения в страната, подбрани и подложени на периодични проверки от екипа на списанието. В списъка те са разделени по градове и подредени по азбучен ред.

- 🏆 - награда в някоя от категориите на „Бакхус“ за Ресторант на годината
- ★ - номинация в някоя от категориите на „Бакхус“ за Ресторант на годината
- ☺ - място с чар

🟡	го 50	🟠	го 150
🟠	го 100	🟡	наг 150

В цвят е отбелязана средната цена на вечеря за двама, включваща предястие, основно ястие и десерт.

Официални партньори на „Ресторант на годината 2013“



Hennessy



БАКХУС®

Местта

82
СОФИЯНЦИ
В РОДОПИТЕ

85
В АЛМЕРИЯ,
У КОНАН ВАРВАРИНА

90
НЮ ОРЛИЪНС
ВЪЗКРЪСНА ПОДОБРЕН

94
ВИНЕНИ АДРЕСИ
ИЗ БЪЛГАРИЯ

ОРЕХОВИ ХОРА

Как двама души от центъра на София отварят къща за гости в Родопите

ТЕКСТ И СНИМКИ:
Васил Богданов

Село Орехово се намира в западната част на Родопите на 210 км от София. До него се стига по 7-километровата отбивка от пътя за Пампорово.

„Надморската височина тук, в хола, е точно 1048 метра, а от връх Персенк кислородът идва безплатно на бучки. Затова на нашите клиенти аз им казвам пациенти. Те идват да лекуват стрес“, шегува се 67-годишният софиянец Николай и с видимо удоволствие става, за да удари чановите. Но не какви да е чанове, а истински, с над 150-годишна история, които е купил от Смолян. Чановите са девет и формират една почти перфектна гама, като последния Николай нарича „допълнителен, не знам кой тон е, примерно си бемол“. Всичко това се случва в една спокойна съботна вечер, в която никога не обръща внимание на телевизора в ъгъла, защото в хола на височина 1048 метра разговорите са интересни. Но да започна отначало.

ЧЕТВЪРТЪК СУТРИН

Обаждам се малко късно за резервация в къща за гости „У Нико“, но имам късмет и запазвам последната свободна стая (от общо седем) за уикенда. За първи път бях в Орехово на 3 март 2005 г., когато целта ни беше хижа „Персенк“. Бях поразен от старите къщи, разположени

амфитеатрално на хълма с южно изложение. След това се връщам няколко пъти в селото, а през 2008-а посетих за пръв път новопоявилата се къща „У Нико“. Много ми хареса камерната атмосфера и това, че на обяд всички обсъждат какво ще се вечеря. Тук няма меню, готвят се по две-три ястия и два десерта, благодарение на което кухнята е на изключително високо, домашно ниво.

ПЕТЪК ВЕЧЕР

Включвам батерията на фотоапарата да се зарежда. Вече съм като кучето на Павлов – шом видя червената лампичка на зарядното, предвкушвам пътуване и хубава почивка.

СЪБОТА СУТРИН

Бутер банички, кафе и просторът на магистралата за Пловдив. Първо пускане на климатика в колата за сезона и първи размазвания на мушици по предното стъкло. Очевидно пролетта включва на пета скорост. Минаваме покрай хиляди магазини за булчински рокли в Асеновград, покрай комерсиалната гмеж до Бачковския манастир и след общо 210 километра сме в родопското село Орехово. Спокойствието е гарантирано, защото сме на 7 км встрани от пътя за Пампорово, а и тук асфалтът свършва.

СЪБОТА ПО ОБЕД

Влизаме „У Нико“ тъкмо навреме, за да хапнем супа от коприва, а въпросът насред планината „бял или черен хляб“ стопля душата ми. Разбира се, че черен. Хапваме и баница, направена от един от гостите. Тук клиентите имат свободен

достъп до кухнята и често си готвят, помагат в сервирането и т.н. Холът е с чипровски килими, по които шъкат няколко деца. Има много играчки, които са оставени от редовни посетители. Както и миналия път, аудиторията е някъде в диапазона 25 - 40 години и всички се поздравяват. А купчините с месечни списания са финалният шрих, който ме убеждава, че съм на хубаво място.

СЪБОТА СЛЕДОБЕД

Типично за средата на април гъжд и слънце се редуват през половин час. Решаваме този път да заменим трекинга в гората с бабинг и дегинг, т.е. разходка из селото и хортване с местните старци. Тайно се надявахме да срещнем и 100-годишния дядо, който преди време стана медийна звезда като най-възрастния българин с шофьорска книжка. Уви, оказа се, че човекът е починал десетина дни след вековния си юбилей.

Изчитаме с интерес и всички обяви в центъра: „Продавам 3 броя русенски легла тек и половина, комплект с дюшеците за 65 лв. на брой“; „Внимавайте!!! Зачестили са измамите по телефон. Има измамени и в нашия регион. При такова обаждане затворете телефона и се обадете в кметството за проверка!"; има и покана за среща в Пенсионерския клуб със служители на полицията в Чепеларе, които ще дадат отчет за работата през 2012 г.

Тъкмо приключваме с обявите и покрай нас минава една разговорлива жена. През зимата тя живее в Пловдив и миналата седмица е дошла тук, за да остане до есента. „Цяла седмица шета и → 83





се уморих. Голяма маниачка съм на тема чистене. То не е хубаво така, ама ме гразни. Някой път лягам на леглото и ако видя, че нещо покривката на масата е накриво, ставам и я оправям. Имам доста саксии с мушкато, тук му казват моловка, и лятото, като ги извадя, туристите много ги снимат. През зимата си стоят в избата, идвам един път само да ги поля. Едно поливане за зимата им стига.”

СЪБОТА ВЕЧЕР

Дълга и вкусна вечеря с шопска салата, пълнени чушки и боб в гърне. От време на време собствениците Николай и Румяна седят на масата и споделят интересни истории. Двамата са софиянци, работили 25 години във външната търговия, и никога не са подозирали, че ще живеят в Родопите. Пием домашна ракия, оставена от клиент („в България всеки прави ракия и всеки носи, сипвайте си колкото искате”) и сервирана от Руми в красиво шише, „купено от свекър ми през 1936 г. в Чехия”, а Николай разказва как съдбата го е довела в Родопите.

„Тъй като се занимавах с търговия, внесох осем тона посадъчен материал за картофи от Холандия. В последния момент обаче клиентът се отказа и аз увиснах с осем тона на жълтите павета. До този момент бях виждал картофи само в чиния. Мислих, мислих и реших да ги посадя в Родопите. Изчетох около 30 kg литература по темата, в началото наехме жени да копаят, после купих и техника. Постепенно обаче разходите за производство скочиха много и стана неефективно да се занимавам с картофи. Продадох един почти нов трактор и тогава научих, че има пазар за стария цех за книжарски изделия в Орехово. Бях идвал тук да оглеждам земя за сеене на картофи и ми беше направило впечатление как селото е на присойка, т.е. на при-

няма маскарпоне и одебе забърках с мисера крема сирене, малка кофичка бита сметана и пудра захар. И ето ти маскарпоне за десерта с ягодите.”

Руми винаги се шегува, а на клиентите казва „деца”. На въпроса до колко години малките спят безплатно, отговаря: „Докато се заженят. Няма такива работи 7 години, 12 години...” Споделя и как децата от градовете не искат да пият истинско мляко от крава, а все търсят в кутия.

НЕДЕЛЯ СУТРИН

Закуската е мекици или пържени филици със сирене и сладко, като още предния ден Руми ни е предупредила: „И на обяд да станете, закуската ви чака. Тук не се спазват часове, часовете са за София.”

Правим последна разходка из селото, което в неделя е по-оживено. Млади хора са дошли от градовете, за да помогнат на родителите си за прекопанването на дворчетата. На стадиона (да, в селото има и стадион) играят няколко деца, като едно от тях е от главата до петите с екип на Реал Мадрид.

Тръгваме си по обяд, като Руми държи да изпрати всеки гост персонално и ни маха, когато потегляме с колата.

Следващия път ще наблегнем на туристическите пътеки. До хижа „Персенк“ може да се стигне с джип, но най-добре е пеша – за около 3 часа. Хубавото на този маршрут е, че в Орехово може да се слезе по груга пътека и така се избягва досадното повтаряне на пътя. Другият по-дълъг преход е до село Лилково (също около 3 часа в едната посока). Възможностите за кратки разходки до някоя местност или параклис са многобройни и все красиви. Както казва Николай, „Родопите са като майчица, която те гушва.”

Ако отидете „У Нико”, обезателно чуйте чановите. Според домакина прекрасният звук се дължи на среброто в тях. Обърнете внимание и на старата колона от мише до тях, която Николай е взел от Стара планина и предполага, че е част от изгорелия преди около 130 години Дряновски манастир. А ако искате да му доставите удоволствие, попитайте го откъде идва името на Цирикова църква, за която той събира дарения. Историята е интересна и драматична. ●

„У Нико” е къща за гости със седем стаи, за които можете да направите резервация на +359 888 748 721

АЛМЕРИЙСКИ ЧАСОПИС

ТЕКСТ И СНИМКИ:

Нева Мичева

Храната в Алмерия прилича на обитателите си. Безискусно, прямо, радостно изживяване: от морето – на трапезата с минимум вмешателства.

7.00 Ранният автобус от Мохакар за Алмерия отключва стар спомен от Севиля – как пристигаме призори, поемаме бавно към пансиона, развеселено соча три момчета, които се суетят пред една кола – „виж, толкова са на градус, че не могат да си нацелят ключалката”, а Алехандро отговаря „дай да забързаме, крадат я”. Севиля, Гранада, Кордоба или дори Кадис и Малага – това са градовете, които човек посещава, когато ходи в Андалусия, необуздания Юг на Испания, люлка на фламенкото и синоним на жегата, хаос и страст. Нищо че е главен град на една от осемте андалусийски провинции, Алмерия си остава скромната малка сестра в тази колоритна фамилия. А Ryan air, Easy jet, Vueling и другите евтини компании изсипват на летището и туристически маси, които я ползват само за транзитна спирка към курортите.

8.30 - 09.15 Най-забележителното по пътя са причудливите сивкави форми на Пустинята на Табернас. А най-забележителното сред тези форми са трите тематични парка, посветени на спазети уестърните: „Мини-Холിവуд”, „Уестърн Леоне” и „Форт Браво”. Тук, главно през 60-те и 70-те, са снимани десетки филми, сред които някои култови като „Добрият, лошият и злият” и „Имало едно време на Запад” на Серджо Леоне. Но не само тогава и не само каубойски, „Лорънс Арабски” и „Индуана Джоунс и последният кръстоносен поход” също са на този фон. Това, което е останало от някогашните бутафорни грачета (сериозно ли мярвам вигами?), е допълнено и разкрасено за туристи, склонни да пла-

тят вход, за да погледят кон под наем, да се снимат с шерифска значка, да седнат в салуна до някой ужжимски трапер и да ометат порция кюфтета за 8.50 евро или (нали сме в Андалусия) да се настърбат с гаспачо за 6.

9.30 Пристигане в Алмерия. Чиято история в две думи е следната: основана е през X век от маврите и процъфтява като пристанище от първостепенна важност под тяхно управление; бедства от XV до XIX век като част от католическа Испания; заема твърда републиканска позиция в Гражданската война през 30-те, вследствие на което е мачкана и ограничавана от диктатора Франко чак до 70-те, когато живва покрай развитието на инфраструктурата, производството на зеленчуците „под найлон” (25 000 хектара изкуствено поливани и пазени на завет насаждения) и туризма.

10.00 Тук има около 200 000 жители и 320 слънчеви дни в годината. Чувствам се привилегирована по особен начин: нацелвам един от най-лошите дни и петшест от най-добрите жители – всеки, когото помоля да ме упъти, че оказва усмихнат и готов да ме забележи лично. Мястото е чисто, са снимани десетки филми, сред модерни и арт елементи, което на пръв поглед никак не напомня за пращиното, запуснато великолепие – с елементи на бедност и на риск – в Севиля и Кадис, нито за сериозните туристически изкривявания на Гранада.

10.15 „La dulce alianza” („Сладък съюз”) е алмерийската Сладкарница на сладкарниците: стари традиции и → 86



Квартал Алмединя, видян от цитаделата Алкасаба.

верни клиенти, ред малки салончета с очарователна атмосфера, 2.90 евро за кафе с маяко и сладкиш право от фурната. Оглеждам се за неща с шикозни имена, които съм си набелязала предварително: “пияна торта на отците миними от Вера” например. Не, отговарят ми, опитайте кордиал и румба от нашите специалитети, милохас, медиас лунас и гласеадо от алмерийските. Несложни рецепти, пресни сладкиши с асанов аромат, тиквени “стързотинки”, стафиди, целувки. “La dulce alianza” е на номер 8 на “Пасео де Алмерия” – стъргалото в стария център (за разлика от крайбрежното стъргало – “Пасео марицимо”, успоредно на сългия чуден плаж).

11.00 В централните хали (срещу розовото здание на театъра “Аполо”) всичко е подредено като на картинка.

Оглеждам се за прочутото грозде от Оанес, но това през април е иззубена кауза. В големи количества намирам сладки японски мушмули с деликатна стипчива нотка, шайги с безвкусни ягоди, много местни фурми и банани. Любимата тук бакла е по евро кило: отваряш свежите шушулки и хрупаш сочни зърна, както си крачиш по улицата.

11.30 Не ми е ден за музеи: арт центърът САМА и андалуският фотографски център са затворени за смяна на изложбите в тях; музеят на сеизмологията е твърде далеч, този на зехтина е отскоро закрит, а вратата на елегантната сграда на археологическия е на място, на което не ми хрумва да я потърся. Къщата на киното (висока фетишистка стойност заради преспивалите в нея Юл Бринер, Джон Ленън и др.) отваря само за оби-

колка с гид, за каквато не съм се записала предварително; по същата причина пропускам и посещението на противобомбените убежища – по време на Гражданската война градът е бомбардиран свирепо, та си прави 4 км подземни коридори, в които побира 40 000 души...

11.35 На 50 метра от убежищата са Алхибес – някогашните мабритански цистерни, в които от избор на 65 км разстояние по специален водопровод постъпвали стотици хиляди литри вода за нуждите на целия град. В момента са изложбени зали: достъпът до тях е свободен с изключение на определени вечери, в които ги ползва само Братството на таранто. Таранто е един от множеството стилове фламенко, родствен на фандангото, а Братството е затворената група от потомци на при-

ятелите, които преди 50 години започват да стопанисват западащите тогава цистерни и да ги използват за частни фламенко концерти (на които и досега не се допускат външни хора).

12.45 Край импозантната катедрала екскурзоводка обяснява: “В Алмерия са снимани над 500 филма... Когато ето точно тук в “Патън” трябва да се появи група гайдари, американският екип се вижда в чудо – къде ти едри светли мъжаги сред местното население? И изведнъж ги осенява! Събират статисти сред летовниците чужденци...”

Алмерия си обича филмовото минало: тук и там се виждат табели – “Сега се намирате на мястото на ключова сцена от “Конан Варварина” (“За шепя динамит”, “Изчезналият отряг”). Личи, че си обича и растителността – разнообразна, добре поддържана, красиво подстригана, надлежно снабдена с кръгли табелчици с името.

13.10 Отбивам се в квартален бар да пнаш за чериган, поспанченото sheriff’s gun – колкото местен санвич, толкова и мил спомен от кинаджийските времена на града. Барманът се смее:

продълговато парче хляб с каквото си харесах отгоре – не чакай нищо специално. Малко по-нататък – нещо специално, което не съм чакала: релефът на свети Валентин на площад “Кампоамор”. Поставен е там през 2010 г. заради легендата, че мощите на светеца по някое време са почивали в градската катедрала – за три години крълото ограждение около него е обрасло с каминари, на които свойки са написали имената си (мода от последните години – светилища от десетки каминари, заключили нечия любов, вече има по цял свят, най-често по мостове, но рядко на толкова → 88





Октоподи (горе) и сушени хамсийси (вдясно) в Централните хаали.

ва уместно място).

13.45 Навсякъде – малки и големи индъло: стилизирана фигура на човек с вдигнати ръце, а над тях – сгъа. Или мост. Или небосвод. Или това е просто тани. Най-старият е открит в една пещера именно в алмерийската провинция: скална рисунка от каменно-медната епоха. Казват, че за да действа като талисман, индъло трябва да ти е подарен. Хората го рисуват или окачват до входните си врати – Алмерия е пълна с него.

14.10 Заричам се следващия път да взема автобуса и да уча за няколко часа в Сан Хосе: 245 жители, от които 55% – пришълци. Сан Хосе се намира в резервата Кабо де Гата и от него може да се стигне до едни от най-впечатляващите плажове не само в Андалусия: Плажът на генуезците и залива Монсуа. По източния бряг на Испания рядко се случва крайбрежието да е такова: нито презастроено, нито свръхексплоатирано. Мохакар,

откъдето учавам, е типичен лош пример – старата му част е прелестно бяло градче, качнало сред възвишения, някогашно убежище на артисти и писатели. Останалото са километри плажна ивица, обточена със стотици хотели и туристически магазинчета.

14.45 Петима от петима запитани в различни места и моменти на въпроса “какво да ям в Алмерия” ми отговарят първо с “Риба на скара!”, а после със “Сепия!”. Както става ясно, храната в града прилича на обитателите си. Безискусно, прямо, радостно изживяване: от морето – на трапезата с минимум вмешателства. Списъкът ми с очаквания включва и по-сложни локални рецепти: гурульос (“фитилчета” от тесто с шафран, използвани вместо фице или ориз в месна супа), сопа моруна (супа с телешка/агнешка кайма, леща и зеленчуци) и оля де триго (чорба от няколко вида месо, жито, нахут и резене за аромат). Включва и задължителни места за обяд – рибния

“Entremares”, класическия алмерийски “Quintoto”.

15.00 Аз обаче в крайна сметка се озовавам в горещо препоръчаното ми крайбрежно капанче Kiosco Las Olas (“Вълните”) и си поръчвам “каквото ви е най-вкусно от най-типичното”. Четри малки порции – с първите две се засущам, вторите две са за апетита, който уча с яденето: saballa a la plancha (скуприя на скара), jibia (две малки пълни с мастило сепийки), boquetones (ситни пържени хамсийки), допълнени с мизас (букв. трохи – от грис, запържен с чесън и толкова зехтин, че въобще не се усеща) и паеля с морски дарове. Цената е 5 евро



с водата. Откъде купувате тази фантастична риба – питам. От съседния площад “Павия”: там е рибният пазар и сутрин е чудно зрелище.

16.00 Време за Алкасаба. След Аламбура (червената крепост) в Гранада, Алкасаба (цитаделата) в Алмерия (наблюдателницата) е най-голямата мавританска цитадела в Испания. Арабите са властвали тук седем века и освен в ред великолепни постройки и малки инфраструктурни чудеса са оставали следа и в езика. Почти всички гуми, които започват с ал-са арабски: albahaca (босилек), almibar (сироп), alquitran (камран). Таифа, названието на всяко от малките кралства, на които е била раздробена по-голямата част от сесаишите Испания и Португалия, е същата гума, която ние сме усвоили за група, шайка. А името на мохамма, прочутата андалусийска пастърма от риба тон, всъщност идва от добре познатата ни арабска гума мушама.

17.00 На излизане от Алкасаба – градини, водоскоци, петли и камбани в галечината, дивно спокойствие – разпитвам момчето на информацията, докато снимам Алмедина, живописния квартал току под крепостните стени. Колко градинари работят по този разкош? Двама. А при такива високи стени няма ли самоубийства? Не, не, смее се. Вярно, когато някой изчезне, полицията обикновено уча със снимка и пита не сме ли го виждали, но инциденти не са ставали. Чия е огромната статуя, която се вижда на отсрещния хълм, докъдето се прос-

тират стените на Хайран (някогашен владетел на Алмерия, славянски евнух)? На Христос. А огражденията с антилопи и газели в ниското? Парк за съхранение на сахарската фауна. Да, отваря за посещения, но само след пребарвателна резервация.

17.30 Както всяка година, през последната седмица на август ще е алмерийският панаир – голямото честване на света Богородица Морска, покровителка на града. Сред песните, пляските, фойерверките, преплунването на пристанището, състезанията по пепанк и грънчарство и несравнимото количество манилски шалове (коприна, дълги ресни и фини бродерии), едно от коронните зрелища са борбите с бикове. Единственото, което ми е симпатично в тях, е и единственото, по което коридите в Алмерия се отличават от всички други: merienda taquina. Само тук между третия и четвъртия бик се състои следобедна закуска. За този ритуал най-добрите – “Dulce alianza”, “Kanpu” “Once de septiembre”, се мобилизират и произвеждат тонове занимавки за небцето. Как така се казва-



ме “11 септември” питам във втората сладкарница за деня. Заради едно набоднение поне сто години преди ужасните атенмати в Щатите – казват ми. Това фигурки за сватбени торти ли са? Да. Може ли да снимам тази с двамата мъже? Разбира се... имахме и с две жени, но свършиха.

18.30 На връщане автобусът минава по различен маршрут. Пътувам към забвения преди 40-ина години от английски преселници Мохакар посред безкрайни “пластмасови” полета от двете страни на шосето: под найлоните се крият безвкусните ягоди по евро и шейсет, краставици, карамфили. Има едни филми, които ти се иска да изгледаш повторно веднага след като си излязъл от салона. Мисля си за Алмерия и тя е такъв филм. ●

Вакуум опаковане & Sous Vide от MULTIVAC

Готвенето с вакуум започна да набира все повече популярност заради изключителния начин, по който при него се съхраняват витамините, минералите, цвета и вкуса на храната. Модерната технология sous vide бе представена по време на състезанията за Национална кулинарна купа на България 2013 в Международен панаир Пловдив на 19 и 20 април.

„При технологията sous vide текстурата и вкусът на всяко ястие от риба, месо, зеленчуци, също сосове и супи са напълно запазени, дори при съхранение от няколко дни до цели две седмици в специални пликкове с изтеглен въздух”, обясни Ивайло Димитров управител на „Мултивак” - фирмата, която представя високотехнологичните камерни машини.

Технологията е подходяща за приготвянето на всякакви ястия - от сьомга със сос от сладък корен, през сферични хапки от хай-

вер с вкус на пъпеш и дори до шкембе по традиционна рецепта.

При готвенето по технологията sous vide съставките на дадено ястие се съхраняват чрез вакуум камерна машина в специален плик. После продуктите се обработват в съд за готвене на водна баня или на пара. Предимствата на готвенето при по-ниска температура са, че ястието запазва естествения си вкус, свежест и външен вид. Ароматът на храната става по-осезаем и концентриран, запазват се и хранителните стойности, казва Ивайло Димитров.

Спектърът на „Мултивак” варира от малка вакуум опаковъчна настолна машина до големите двойни камерни машини за земя за всички размери опаковки. Всяка машина има интегрирана програма и може лесно да бъде управлявана дори и от неопитен персонал.



ADVERTORIAL

ПО СКАЛАТА НА ГЪМБОТО

Ураганът “Катрина” имаше неочакван прочистващ ефект върху кулинарната сцена в Ню Орлиънс и въпреки че малцина вярваха това да е възможно, днес заведенията в града са много по-добри от преди бедствието

ТЕКСТ И СНИМКИ:
Ваня Ефтимова

Ако има барометър какво наистина се случва в Ню Орлиънс, то той е гъмбото. През 2006, цяла година след като ураганът “Катрина” почти отнесе града, много местни хора отказваха дори да го погледнат в менюто. Те още помнеха как Френският квартал бе задушен от острата миризма на скариди, разнасяща се от десетки развалени ресторантски хладилници, а това знаково ястие беше поднасяно силно подлютено – дали за да могат хората да плачат на воля, или готвачът да прикрие повмирисания материал. Въобще в първите няколко години след бедствието, когато много хора решиха да не се завръщат, Ню Орлиънс беше започнал да губи своето скъпоценно гъмбо – човек можеше да намери къде-къде по-вкусни негови версии в Сиатъл и Чикаго например.

Гъмбото е традиционният специалитет за Южна Луизиана – силно подправена яхния със скариди, пилешко и нагеница, сервирана с ориз. Идеята, че гъмбото може да служи за барометър на настроенията в Ню Орлиънс, а и горните факти, ми бяха подхвърлени с широка усмивка от един екскурзовод при първото ми посещение в града през 2009 г. Изглежда, е умал право. Когато тази пролет отново опитвах гъмбото от ресторант на ресторант, вкусовете бяха наситени с хиляди аромати като ярко потвърждение на новините за възстановяването на града. Често менюто многословно обясняваше как специалитетът е създаден по стара креолска рецепта или че амбициозен готвач е решил да експериментира със собственоръчно направена нагеница. И към ястието, както към самия Ню Орлиънс, нови хора с нови идеи открай време добавят непрекъснато вкусове и цветове.

Почти осемте години след като ураганът “Катрина” помете града, обикновено са описвани с възхновяващи

истории за непобедимия човешки дух. Под повърхността на тази високопарност сред ресторанти, барове и хотели всъщност протече безмилостен, но ефективен Дарвинов процес на естествен подбор. Първо онези, които нямаха повече хъс и визия да работят в ударения от бедствие град, решиха просто да не се връщат. После слабите туристически сезони и бавното възстановяване доведоха до затварянето на много ресторанти. Ако имате пътеводител от преди 2005 г., ще откриете, че много от посочените в него задължителни спирки с дълга история и превъзходна кухня – места като Bruning’s, Chateaubriand, Christian’s, Uglesich, Bella Luna и т.н., вече не съществуват. Останалите сега се гордеят, че не просто са върнали бохемската слава на Ню Орлиънс, а са с пъти по-добри от преди.

Преди кореняци и туристи да успеят да оплачат неочакваната смърт на цяла кулинарна епоха, настъпи нещо, което на пръв поглед изглеждаше невъзможно. Градът, гордо смятащ кухнята си за несравнима едва ли не от гения, в който първият френски имигрант е стъпил на брега на Мисисипи, преживя вкусова революция в качествен и количествен смисъл. За много хора тук мисълта, че голямата им гордост – кулинарният бранш, може да стане по-добър и разностранен, бе абсурдна. Възможно ли е да има нещо по-добро от страстния брак на френската рафинираност с креолската екзотика? В последните години се случи обаче точно това и според изследване на Tulane University днес ресторантърският бранш в Ню Орлиънс вече е двойно по-голям в сравнение с преди 2005 г. Не един заклет локален патриот начело с ресторантския критик на местния вестник The Times-Picayune Брет Андерсън трябваше да признае, че сега градът предлага по-добро кулинарно изживяване, отколкото преди “Катрина”. → 22





Трамвай "Желание". Спирките на градския транспорт в Ню Орлеанс са истински произведения на приложното изкуство



Утвърден ресторант, нови лица. Майстор-готвачът Джили, който демонстрира умения на показния бар в популярния ресторант NOLA, всъщност е от Ню Йорк и идва тук след урагана "Катрина". "Преживявам най-добрите си години", казва той



Джаз закуска в Gazebo Cafe. В Ню Орлеанс можете да слушате страховтен джаз бенд живо дори с първото кафе



"Бърбън стрийт"

THE BIG EASY

Ню Орлеанс е наричан с любов The Big Easy, или "голямото безгрижие" на български. За повечето американци той е и "голямата свобода", защото тук те могат да пият на улицата. За либералните европейци разнасянето на пластмасови чаши с бири или сладникави коктейли на публични места е по-скоро въпрос на вкус. В Америка това е строго забранено удоволствие, което милиони хора изживяват без ограничения само във Френския квартал на Ню Орлеанс. Веднъж престъпили голямото табу, за много от тях на "Бърбън стрийт" се завърта спирала на немислимите постъпки, излезли като от най-големите кошмари на пуританите.

Екскурзоводите обичат да разказват, че на Rue de Bourbon, както официално се нарича улицата в центъра на Френския квартал, се намират много от историческите места на Ню Орлеанс. Неудобната истина е, че те между-временно са удавени в море от стриптийз барове и само малко по-прилични кръчми. Тук майки от американските предградия, които иначе биха извикали полиция, ако съседът им се появи с изрязан бански тип "Спиго", бутат детски колички с една ръка, докато в другата държат поредния огромен коктейл "Ураган". Семейства с тийнейджъри оглеждат полуголите филипинки пред входовете на стриптийз баровете със същия интерес, с който биха изследвали изложени в природонаучния музей динозаври. Достолепени съпрузи се размиват добронамерено, когато в страницната улица откриват друга двойка да прави страстно любов на открито в топлата нощ.

На пръв поглед Antoine's, на една от пресечките на "Бърбън стрийт", с кристалните си полилеи, сервитьори с папийонки и искрящо бели покривки, е абсолютната противоположност на разюзданото празнуване. Той официално носи титлата "най-старият семеен ресторант в Америка", защото е създаден през 1840 г. от Антоан Алкиатор и още е управляван от петото поколение неговите наследници. Antoine's има четиринайсет различни зали, вариращи от колониално комфортна, през изискана огледна до пищен барок. Дори обявът тук включва задължи-

телно тристепенно меню. Затова, когато сервитьорът предлага мартинитата, смутени двойно от обстановката и от въпроса, цялата група отговаряме, че всъщност сме на бизнес среща. С обяда мартинитата обаче са само по два щатски долара и лявата вежда на сервитьора стои вдигната на "И какъв е проблемът", докато не поръчвате първия рунд.

Най-известният специалист на Antoine's е "Стриди Рокфелер", измислени през далечната 1899 г. от тогавашния шеф-готвач и син на съзателя на ресторанта Жул Алкиатор. Легендата твърди, че заради недостиг на охлюви Жул по принуда прибегнал до местните стриди. Името "Рокфелер" идва от невероятно наситения вкус - спомнете си американския израз "богат като Рокфелер". Стридите, лежащи върху еднама си черупка, са запечени с масло, хлебни трохи и тайна смес от свежи поправки, които дават наситено зеления цвят и пикантност. На много места в Ню Орлеанс можете да поръчате "Стриди Рокфелер", но никъде вкусът им не е толкова специален, колкото в Antoine's. Може би защото още неразгадали тайната на наситеността смес от поправки, останалите ресторанти просто я заменят с много накъпан спанак.

След третия рунд мартинита служител на Antoine's ни повежда на малък тур из четиринайсетте зали, пълни с история, снимки на известни клиенти (папа Йоан Павел II, Уолс Симпсън, Ф.Д.Рузвелт, Сесил де Мил) и сувенири от Марги Гра. Детайлите се губят в безбрежност и безмелжност. Когато пристига кафето с десерта, надеждите да напуснем Antoine's като трезви професионалисти са безвъзвратно удавени. Тук дори кафето е поправено с портокалов ликьор.

"Бърбън стрийт" и Antoine's традиционно представят двете полярни туристически изживявания в Ню Орлеанс. До голяма степен те са двете лица на едно и също безгрижие - минавайки за кратко по "Бърбън стрийт", усмивките ни не се различават от тези на другите шумни туристи въпреки по-качествения алкохол. В годините преди "Катрина" обаче първото място бе на път почти изцяло да

засенчи второто. Мнозинството хора пристигаха заради откровените провокации на "Бърбън стрийт" вместо заради рафинирания декаданс на Antoine's.

НОВИЯТ НОВ ОРЛЕАНС

Промяната в кулинарния бранш дойде непланирано и противно на много прогнози за бавен и предпазлив подем. Трагедията на града след "Катрина" събуди у много хора чувство на локален патриотизъм, дори когато всъщност връзката им с Ню Орлеанс е по-скоро слаба. На мястото на решилите да не се връщат в разбития от бедствието град дойдоха нови ентузиастични, нагъхани с идеи и готови да рискуват. Местни предприемачи, обмисляли с години нови начинания, решиха, че сега е техният шанс. Кореняци-жители, тайно мечтали за своя възможност, без да вярват, че някога ще я получат, изведнъж се изправиха пред своя картбланш в освобождения от толкова много утвърдени имена кулинарен бранш. Резултатът е, че например в тазгодишния списък на най-добрите места за хранене в Ню Орлеанс на онлайн портала NOLA.com половината са все отворили след 2005 г. (популярният портал е собственост на местния вестник The Times-Picayune и е основната интернет медия на града).

Създателите на един от тях - St. James Cheese Company (рай за сирена, гурме сандвичи и вино), Ричард и Даниел Съпън, например изоставят кариерите си в Лондон, за да се завърнат през 2006 г. в града, в който някога са били студенти. Популярният сред туристите като "най-наистинския Ню Орлеанс" Grand Isle всъщност е само на няколко години. До преди това на мястото му е имало паркинг. Автентичността на ресторанта идва от желанието на собственика и персонала да възкресят в менюто и обстановката спомените от детството си за вкусната креолска кухня (най-доброто гъмбо в моя личен списък). Номер едно в подлистата на NOLA.com за ежедневно хранене DatDog пък е създаден от някогашни съученици от гимназията, които се събират цели 27 години по-късно, за да го основат.

Видимият общ знаменател на тези нови кулинарни спирки е, че те се намират по средата на палитрата от изживявания между "Бърбън стрийт" и Antoine's. Макар че няма нужда да слагате сако за вечеря, едва ли ще влезете вътре вече на три бири. Обстановката може и да е непремислена, но майстор-готвачите им имат амбиция и фантазия, сравними с онези на Антоан и Жул Алкиатор. Собствениците и персоналят може и да не са точно от Ню Орлеанс, но със сигурност и поне половината клиенти не са туристи. Новите ресторанти успяха да уловят онези посетители, които търсят кулинарно преживяване, но нито могат да си позволят Antoine's повече от един път, нито биха искали да слагат сако и папийонка всяка вечер.

Всъщност новият кулинарен бранш е най-видимата промяна в Ню Орлеанс. От 2005 г. насам градът се опитва не просто да си върне старата слава, а да изгради по-добра версия на самия себе си. В Америка дори вече има термин за случващото се - т.нар. бумерангово поколение от предприемачи и млади професионалисти, родени или учили тук, после успели в Ню Йорк, Сиатъл или Лондон, но решили да се върнат в The Big Easy след 2005 г. Статистиката дори твърди, че процентът на изникващите годишно нови бизнеси в Ню Орлеанс е два пъти по-висок от средния за Америка. Градът още страда от висока престъпност, бедност и корупция, но видялото света бумерангово поколение вече упорито налага по-качествен стил на живот. То е моторът да бъдат изчистени парковете, да бъдат организирани нови фестивали и театралната сцена да преживява разцвет.

Когато туристическият бизнес през пролетта оповестил, че за 2012 г. над девет милиона души са посетили града и с това почти е достигнато нивото от преди "Катрина", истинската причина за радост бе следващата цифра. Годишните приходи от туризъм се бяха покачили до шест милиарда долара - най-високото ниво в историята на Ню Орлеанс. Посетителите, харещи повече, са сигурен знак, че евтаният монопол на "Бърбън стрийт" върху преживяванията вече е пречупен. По скалата на гъмбото Ню Орлеанс сега вече е с още по-богат вкус. ●

ВИНЕНИ АДРЕСИ ИЗ БЪЛГАРИЯ

РАЙОНЪТ НА ПЛОВДИВ

„Мидалидаре“

Винарската изба е в с. Моголово до Чирпан, на около час път от Пловдив. Дегустации за индивидуални туристи са възможни всеки ден без официалните празници, винарната предлага няколко различни типа платени турове и дегустации, а също и организиране на частни събития. За посещения е добре да позвъните за резервации - info@midalidare.bg, 0882 041 226.

Bessa Valley

Посещението в „Беса вали“ е като в истинско шато - имението до Огняново, Пазарджик, е елегантно и впечатляващо. Дегустациите стават тук по „по френски“ - може и без предварителна заявка, стига да е в делничен ден до 15 часа.

„Миролио“

Избата, която произвежда най-доброто българско пенливо и много груги забележителни вина, има свой луксозен хотел - „Солс Инвикто“, „Непобедимото слънце“. Към него има и ресторант и дегустационна зала. Районът е чудесен за риболов. За резервации 0889 066 330, 044 501 700, sales@solinivicto.bg.

Angelus Estate

Най-амбициозната българска (и като инвестиции) изба неотдавна завърши елегантната си футуристична постройка и е готова да приема посетители. Хотелската част още не работи, но дегустации са възможни. За резервации - 0888 808 186.

„Драгомир“

Тази бутикова изба има дегустационна зала в Пловдив, близо до ресторант „Фаго“, където предлага различни форми на запознанство със своите вина, включително такива със специално подготвено меню. Адресът е Пловдив, бул. „Кукленско шосе“ 15, където засега „Драгомир“ и произвеждат виното си. За резервации 0888 325 830, office@dragomir.bg.

Todoroff

Избата има свой хотел в село Брестовица до Пловдив, в който се предлагат и спа процедури с различни извлечени от грозде продукти. Ресторантът е просторен, с места и на открито. Заявки за участие в платена организирана дегустация се приемат на телефони 031 422 166, 0896 689 442 и по e-mail: tours@todoroff-wines.com; reservations@todoroff-hotel.com

Villa Vinifera

Избата, която подобно на Todoroff е в Брестовица, предлага класически винен тур - с проследяване на технологичния процес през всичките му стъпки из винарната, под ръководството на професионален технолог и с дегустации в различни формати за финал. За контакти 032 624 011, starho@abv.bg.

СЕВЕРНА БЪЛГАРИЯ

Винарска къща „Русе“

Производителят на вината „Левента“ има обширен, интересен ресторант с добра кухня - пет тематични зали, и зала за дегустации. Посетителите имат възможност да избират между няколко типа дегустационни менюта, в които храната идва, съчетана с вината на избата. За резервации: 082 862 880, 082 867 115, winery.house.rs@mail.bg и vinarna@b-trust.org

Музей на виното

Разположен е в парк „Кайлъка“, до Плевен, и целият, включително разкошната му дегустационна зала, са в пещера. Работи от сряда до неделя от 11 до 18 часа, има входна такса (6 лв. без дегустация), която включва тур с обяснение. Цените на дегустациите варират според броя вина. За резервации тел. 0887 731 537.

ЮЖНА БЪЛГАРИЯ

„Логодаж“

Една от най-големите, но и най-интересните български изби, «Логодаж» в едноименното село по поречието на Струма също приема желаещи да дегустират вината им, със седмица писмено предизвестие. Формулите са различни и се договарят според интереса на посетителите, избата има и хотел в центъра на Благоевград. Контактите за резервация са 073 882 906, logodajwinery@logodajwinery.com, на сайта www.logodajwinery.com има и формуляр за изпращане на запитвания.

„Катаржина“

Тази изба на граничната зона с Гърция и Турция е приятно целодневно преживяване. Дегустациите се организират със стил и разточителство и могат да бъдат изключително удовлетворителни, особено ако попаднете в не много натоварен период от годината. „Катаржина“ предлага винен тур из лозята и имението, придружен от опитване на вина, което може да се превърне в обяд или вечеря. Най-близкият хотел е в Свиленград. Необходимо е да се обадите предварително, на contacts@katarzyna.bg, 024 911 732.

„Шато Конса“

Недалече от Карлово, избата е разположена като класическо шато - на хълм, заобиколена от лозя. Има собствена хотелска част, включваща ресторант, и предлага различни формати дегустации. Особената екстра тук е разходка с файтон с конски впряг из Розовата долина. Чудесна идея през май. За резервации 0882 645 452, www.copsa.bg.

ЧЕРНОМОРИЕТО

„Черноморско злато“

Може би най-любопитният начин за запознанство с вината на избата е в комплекса „Виа Понтика“ - там е старата винарска изба от началото на миналия век, която е реставрирана и действаща, заобиколена сега от петзвезден хотел и спа. Дегустациите стават в енотеката и ресторант, резервации се правят чрез сайта <http://www.viaponticaresort.com>.

Шато „Рубаят“

Построено като етнографски комплекс с възрожденски български къщи около зелен двор, това място е съвсем близо до Слънчев бряг и това е може би неговият недостатък - групите с туристи го пълнят понякога безмилостно. Мястото има ресторант, магазин за вино с енотека и дори работилница за захарни пеплета и пауни. Вината, които ще пробвате тук, а и коняците, са на „Преслав“ и „Хан Крум“. За резервации 070 020 777, medovo@abv.bg, chateau@rubaiyat.eu.

„Евксиноград“

Избата под някогашната лятна резиденция на Александър Батенберг продължава да работи и да предлага своите чудесни коняци. В работните дни от 9 до 18 часа, а в събота и неделя - от 9 до 14. Телефони за контакти - 052 361 205 и 052 393 135.

„Братя Минкови“

Винарната до Карнобат е сравнително нова дестинация за винен туризъм. В избата във възрожденски стил вината се дегустират и се комбинират с ястия от националната и световната кухня. Възможни са разходки из лозята, производствените помещения и двата тунела за отлежаване на виното от по 80 м, съпроводени от разказ за направата на виното. Контактът става чрез запитване в електронна форма през уебсайта ѝ, <http://www.minkovbrothers.bg>.

Винарска изба „Варна“

Разположена до Албена, избата е чудесно място човек да си купи от вината, които обикновено се изпиват, преди да успят да бъдат доставени навътре в страната. Пивките бели и розета могат да бъдат дегустирани в избата след резервация на 052 712 123. Избягвайте изненадващи посещения, особено през лятото, когато е възможно там да има цели туристически групи.

ВНОСИТЕЛИТЕ НА ВИНО В БЪЛГАРИЯ

 AR ARDOR >>	Борово 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 AVEX >>	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. „Неофим Руски“ 47, ап. 13, София 1000, тел.: 02/ 987 1826, факс: 02/ 981 7916, bhagroltd@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 Велчкова“ 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 Липчев“ 66, София 1799, тел.: 0884 843 520, famouswineltd@gmail.com
 GB ГРЪНЧАРНИЦА БОЯН >>	ул. „Вишнева“ 7, София 1164 тел.: 02/ 865 7289, 0888 665 840, keti_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 АУ >>	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 Негелно Бончев“ 10, София 1528, тел.: 02/ 978 3683, факс: 02/ 978 3385, info@winofocus.net, www.winofocus.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@rossini.eu, www.thesofiawineshop.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. „Суходолска“ 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

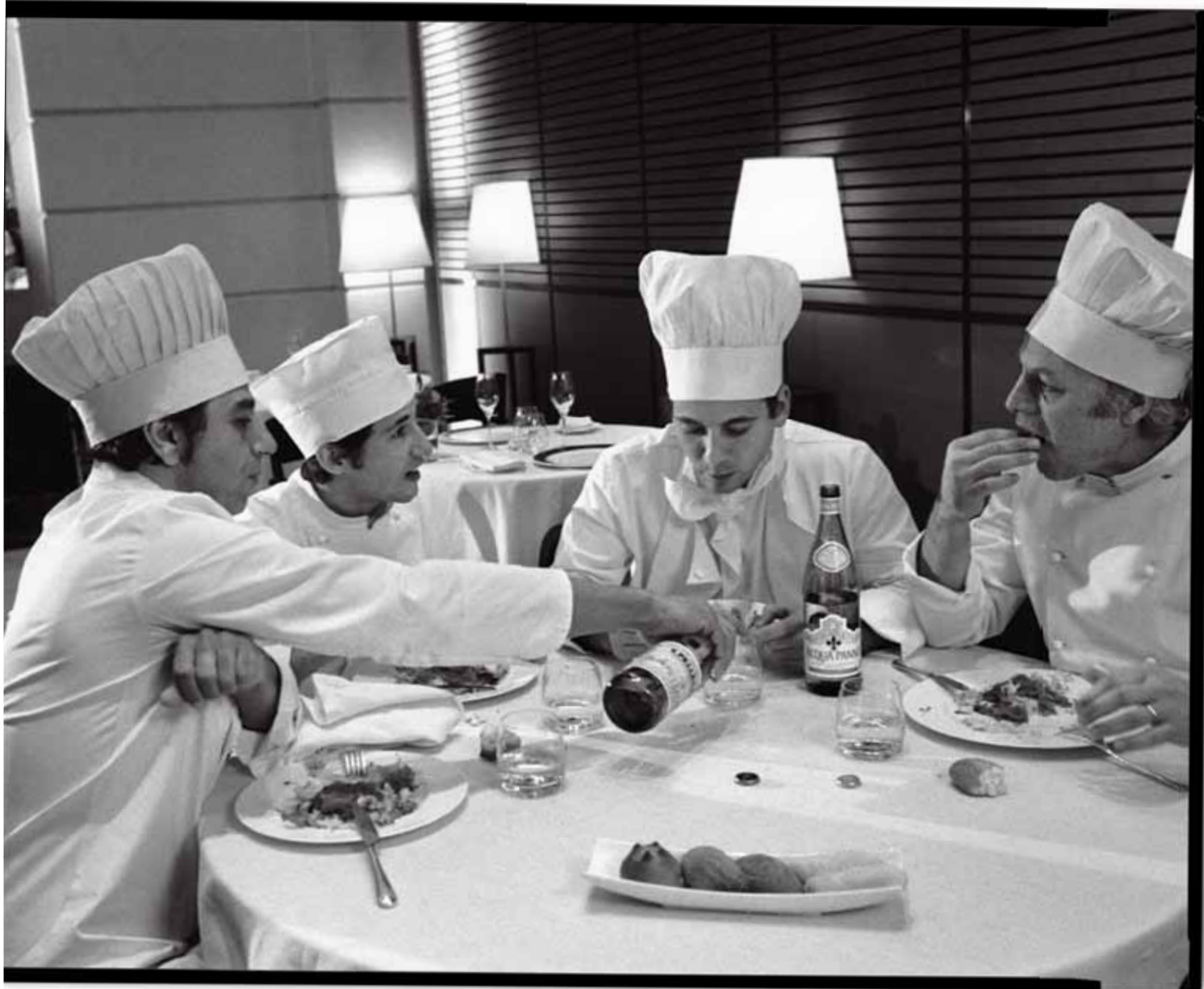
София	
Бохемъ >>	бул. „П.Славеиков“ 29А
Винотека >>	ул. „Славянска“
Винтидж >>	ул. „Вашингтон“ 8
Делли >>	ул. „Голо Бърго“ 6
Дар от боговете >>	бул. „България“ 102, бизнес център „Белусимо“ бул. „Черни връх“ 17
Елемаз >>	ул. „Златовръх“ 4 ул. „Елемаз“ 30 ул. „Козяк“ 19
Ла Богеа >>	магазин за вино и вино-бар ул. „Георги Вашингтон“ 8 ул. „Елемаз“ 30 ул. „Козяк“ 159
Магура >>	бул. „Александър Пушкин“ 5, ТЦ Павлово, тел.: 02/ 857 0015
Пикагули >>	бул. „Арсеналски“ 2, City Center Sofia бул. „Ал. Стамболийски“ 101 Mall of Sofia
Чърс >>	бул. „Цар Освободител“ 14, бул. „Васил Левски“ 59, ул. „Раковски“ 116
Casavino >>	ул. „Доуран“ 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
Vinoidrugi >>	ул. „Оборище“ 78 тел.: 02/ 943 09 65 бул. „Васил Левски“ 76 www.vinoidrugi.com
Варна	
Добрин >>	ул. „Георги Бенковски“ 64
Зайков Бакхус >>	ул. „Любен Каравелов“ 31
Метро >>	кв. Владиславово, ул. „Западна обиколна“
Пикагули >>	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 Бенгига >>	ул. „Дружба“ 15
Метро >>	бул. „Санкт Петербург“ 135
Casa del >>	бул. „6-ти септември“ 177
Тобасо >>	ул. „Белград“ 2 (зад 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
Пикагули >>	ж. к. „Изгрев“, бл. 147
Wines >>	ул. „Цар Симеон II“ 65
Велико Търново	
Пикагули >>	ул. „Оборище“ 18
Чърс >>	ул. „Иван Вазов“ 10
Стара Загора	
Галерия на виното >>	ул. „Г. Раковски“, го Дирекция на полицията
Русе	
Метро >>	бул. „3 март“ 60

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 !



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



THE FINE DINING WATERS