



### Bulgarian Heritage Pinot Gris

Цвятът е приятно светлосламен със зеленикав оттенък и кристална бистрота. Виното е направено от добре узряло грозде с отличен плодов аромат и мек и плътен вкус.

### Bulgarian Heritage Pinot Noir

Изненадващо откритие за позначаващите на добрите вина от Дунавската равнина, централен район. Цвятът е наситено рубинен, ароматът е богат с нюанси на зрели горски плодове, с фини танинови тонове и намек за дъб. Финалът е дълъг.

# На ти с Виното

Съчетание  
на вкусове  
и аромати

В тази среща с Георги Ганчев, основател на Българското винено общество, ще говорим за една малко позната серия вина. Тя е нова, но има всички шансове да наследи отдавна установени ценности.

**Името Bulgarian Heritage е сравнително ново на пазара. В същото време името говори за традиции и онаследяване. Какво е обяснението на това противоречие?**

*\*(б. а., в превод Bulgarian Heritage означава „Българско наследство“.)*

Реално погледнато, противоречие няма. Унаследяването предполага приемственост и продължаване на вече установени традиции. Да, Bulgarian Heritage е малко познато име, но то носи даденостите на един изключителен български район. Говорим за Дунавската равнина, централен район. Тези земи наистина

имат вековни традиции в правенето на вино и затова името „Bulgarian Heritage“ е много точно. Защото новото вино пренася в наши дни духа на района и на старите времена.

**Дунавска равнина, централен район, е доста широко географско понятие.**

В случая говорим за подножието на Предбалкана, за землището на гр. Килифарево. Той се намира на около 10 км от Велико Търново. Има солидни традиции във винопроизводството. Малко известен факт е, че преди години всяко едно селище в този район, става дума точно за централ-

### Bulgarian Heritage Chardonnay:

Цвятът е нежен, светлосламен със зеленикав оттенък. Ароматът е плодов, с нюанси на ананас, банан, папая, а вкусът е изключително хармоничен и свеж. Виното е характерно за района и ще се понрави на ценителите.



ния район на Дунавската равнина, е имало поне по 1000 дка лозови масиви. А това е наистина много.

**Явно условията за отглеждане на грозде са били подходящи.**

Хм, те не само са били, те продължават да бъдат изключително подходящи. Това е запазен тероар с традиции и отлични географски условия. В Килифарево например изложението на масива е югоизточно с отличен въздушен и воден гренаж. Преведено на нормален език, то е предпоставка за получаване на грозде с изключителни сортови и технологични качества. Това обяснява почти изцяло традициите в района.

**Какви вина с етикета на Bulgarian Heritage можем да видим на пазара?**

Дунавската равнина, централен район, е подходяща за качествени бели и червени вина. Това е раят на белите вина. Bulgarian Heritage обаче започва да развива и червени вина. В момента пред нас са Bulgarian Heritage Chardonnay, Bulgarian Heritage Pinot Gris, Bulgarian Heritage Pinot Noir и Bulgarian Heritage Cabernet.

**Какво е специфичното за тях?**

Много важно е да се отбележи, че това е първо плододаване на масива.

С други думи, гроздето за тези вина е първото, родено от новозасадените млади лозички. Дебютът е много интересен. Това са млади вина, те първа ще се развиват като качества. Но и в момента са много добри. Ето това е ключът, това е тайната на наследството, на унаследяването - не само да възприемеш установените традиции, но и да ги развиеш. А точно това постига Bulgarian Heritage. Не е лесно, но началото е наистина обещаващо.

**Всяко вино трябва да се съчетае с подходяща храна. Какво би си избрал за тези млади вина?**

Понеже сме на гости на ресторант „Вратата“, съм доверил менюто изцяло на неговия екип. В на-

чалото на разговора ни стана дума за имена и значения. Е, „Вратата“ може да приемеш напълно буквално - това е врата към света на добрите вина и добрите ястия. И затова е мястото, което сме избрали за нашите срещи.





### Маринована круша и сирене „Мимолет“

Порции 1; подготовка 10 мин; приготвяне 5 мин; **лесно**

Вкусовото съчетание в тази рецепта се подчертава от комбинацията на зелена салата и рукола за канапето и винегрета от нар.

- 1 обелена круша (250 г)
- 40 г сирене „Мимолет“ (или ементал)
- 60 г рукола
- 80 г зелена салата
- 80 г червена маруля (лоло росо)
- дресинг от нар (готов)
- 2 с.л. мед, 1 бутилка червено вино
- ½ ч.л. канела

1. В подходящ съд сложете обелената круша и я залейте вино, колкото да я покрие. Добавете меда и канелата, кипнете и оставете да къкри 3-4 мин. Дръпнете от огъня и оставете да изстине.

2. Направете канапето от трите вида салати. Нарезете охладената круша на филийки и ги подредете върху канапето, като редувате плода с резен сирене „Мимолет“. Полейте с дресинга от нар и със зехтин.

Подходящо с вино Chardonnay на Bulgarian Heritage



### Филе от лаврак със задушени зеленчуци

Порции: 1; подготовка 15 мин; приготвяне 15 мин; **лесно**

- 1 филе от лаврак (180-200 г)
- 30 г зелени чушки, нарязани
- 30 г червени чушки на лентички

30 г моркови, нарязани на пръчици  
30 г зелен фасул, 50 г тиквичка  
пера зелен лук  
стъбло от целина (по желание)  
аспержи (по желание)

1. Загрейте фурната до 220°C (200°C с обдуване). Намажете филето от лаврак със зехтин и лимонов сок и овкусете със сол и черен пипер. Запечете го на фурна за 10 мин.
2. Задушете в тенджерата нарязаните на жулиени зеленчуци. Сложете ги в 0,5 литра вода, в която сте добавили лимонов сок и сол, и ги сварете за 3 мин. Извадете ги и изплакнете под течаща студена вода. Това ще ги стегне и те няма да станат кашкави и преварени.
3. Аранжирайте лаврака и зеленчуците по ваш вкус в чиния и поднесете с малко рукола.

### Запечен камамбер с фурми в прошуто

Порции 1; подготовка 10 мин; приготвяне 10 мин; **лесно**

Комбинацията от вкусове се допълва от заливката от боровинково сладко.

- 6 фурми (сухи, но по-едри)
- 60 г камамбер, нарязан на 6 парченца
- 6 листа прошуто
- 50 г замразени боровинки
- 1 с.л. захар
- 1 с.л. червен винен оцет
- 3 с.л. вода

1. Махнете костилките на фурмите и във всяка от тях сложете по 1 парченце камамбер. Увийте фурмата в лист прошуто и я забодете с клечка за зъби. Загрейте фурната на 220°C (200°C с обдуване) и запечете за 5-6 мин. Подредете фурмите в чиния и махнете клечките.
2. В подходящ съд сложете боровинките, захарта, оцета, водата и оставете да ври, докато се сгъсти. Когато на повърхността избие пяна, значи сладкото е готово. За да проверите дали е достатъчно гъсто, топнете лъжичка – капката трябва да е „бавна“. Поднесете боровинковото сладко в дълбока лъжица или малка формичка.

Подходящо с вино Pinot Gris на Bulgarian Heritage

**СЪВЕТ** Може да използвате и готов боровинков сироп.



### Стек от елен

Порция 1; подготовка 30 мин; приготвяне 10 мин; **умерено лесно**

- 20 мл сметана
  - 200 г готов стек от елен
  - 200 г картофи
  - 150 г броколи
  - 150 г бейби моркови
  - 2 филии хляб (средата да е с размера на стека)
  - 2-3 стръчета свежа мащерка
- ЗА МАРИНАТАТА:**  
зехтин, черен пипер, розмарин, мащерка

1. Смесете съставките на маринатата и залейте с нея стековете. Количеството трябва да е достатъчно да покрие месото изцяло. Мариновайте поне 6 часа. Запържете стековете на силно загрял тиган. В началото те ще пуснат мазнината, която са поели от маринатата, и е задължително да я отлеете. Запържете на тих огън, като обръща-

те месото на всеки 2-3 мин. Времето за запържване зависи от това, как обичате месото. За 3-4 минути стекият ще стане алангле, за 6 мин ще е нормално изпържен, а за 10 мин ще е препържен.

2. Сварете картофите и ги смачкайте на пюре (по желание добавете малко мляко). Задушете броколите във вода със сол за 4-5 мин. Отцедете и добавете 10 мл сметана, след което пасирайте. По същия начин пригответе морковите.
3. От средата на хляба изрежете кръгчета с размера на стека, панирайте ги с яйце и ги изпържете.
4. В ринг наредете пасираните зеленчуци и картофеното пюре на слоеве, така че да се получи редуване на цветовете (вж. снимката). Сложете стек, покрийте с пържен хляб и завършете с още един стек. Аранжирайте порцията с пасирани зеленчуци и картофено пюре.

Подходящо с вино Cabernet на Bulgarian Heritage

### Кеклик с басмати и боровинки

Порция 1; подготовка 2 часа; приготвяне 15 мин; **лесно**

- 1 цял кеклик (или гълъб)
- 60 г ориз басмати
- ½ портокал
- 20 г боровинки
- ½ кубче зеленчуков бульон
- 180-200 мл вода
- 1 ябълка
- 100 мл бяло вино

1. Кекликът се сотира (в тенджерата се запържва от всички страни в силно сгорещена мазнина). В същата тенджерата добавете 100 мл бяло вино, 1 ситно нарязана ябълка и вода, колкото да покрие птицата. Варете на бавен огън 2 часа.
2. Разварете ориза със 180-200 мл пилешки бульон, добавете нарязана на лентички кора от портокал. При сервиране поднесете кеклика цял, гарнирайте с ориз и украсете с резени портокал и боровинки. **GF**



**СЪВЕТ** Дивечовото месо е добре да се маринова колкото се може по-дълго. Покрито с маринатата със зехтин, може да престои в хладилник дори месец.