

На „ти“ с виното

По българските земи виното има хилядолетна история. Страната ни е с традиции във винопроизводството, на които много други могат само да завидват. На фона на тази солидна историческа обусловеност е странно, че културата на виното в България всъщност не е много висока. Good Food ви предлага серия от срещи с Георги Ганчев, на които да си говорим за виното

Георги Ганчев е основател на Българското винено общество и е човек, който може с часове да разказва за виното – не за сухата терминология и технически данни, а за неговата емоция, културна обусловеност и дори смислова наситеност. Затова и създава Българското винено общество – то е трета, независима страна, чиято цел е да комуникира виното между производителите и вносителите, от една страна, и потребителите, от друга. Като основни принципи на работата са възприети независимостта, експертността и качеството. Мисията е да се повиши винената култура на българина, защото доста често хората просто не знаят какво да купят. За да се направи добър избор, е нужно да се знае какви характеристики трябва да се търсят, за да може виното да се оцени по достойнство. Разбира се, всеки се ръководи малко или повече и от цената. Невинаги

Само за ценители



обаче по-скъпото вино е по-доброто. По тази причина се говори за съотношение цена/качество. Именно затова на първата ни среща Георги Ганчев ни запознава с доказаната италианска изба Fontanafredda и с нейните световно признати Barolo, Briccotondo Piemonte Barbera и Asti Spumante. Виното изисква и съответната култура на хранене. Затова по препоръка на Георги Ганчев съчета-

хме Asti Spumante с бял шоколадов мус с медени кори и карпачо от ананас с карамелена коса от череша. Briccotondo Piemonte Barbera си подхожда отлично с леко пикантен мус от авокадо с доматиена салца и прясна чубрица, а за кралското Barolo се спряхме на патешко филе от гърди с гъба смръчкула и желе от боровинки. Ястията приготви Станислав Котев, главен готвач на столичния ресторант „Нино“.

3a Barolo

Наричат Barolo краля на вината или виното на кралете. То е сред най-аристократичните вина в Италия и славата му е призната с множество титли. Последната от тях е за най-секси вино в света.

Благородният червен сорт Nebbiolo, от който се прави Barolo, расте по десния бряг на р. Танаро. Това грозде зрее късно – в края на септември, и достойнствата му са били познати още на римляните. Чепките са наситено тъмносини на цвят, а зърната са сравнително дребни и кръгли. Barolo е богато на танини, които, докато е младо, му придават остър и твърд вкус. Затова то старее бавно и разкрива плътния си букет с нюанси на изсушени цветове и гора едва след 10 години отлежаване в дълбоки бъчви. В зависимост от това, колко старо е виното, ароматът е с преобладаващи плодови или цветни нотки. Съчетава се с месо, отлежало сирене или черен шоколад.



3a Fontanafredda

За да преценим дали виното, на което сме се спрели, ще се окаже добро, е хубаво да погледнем от коя изба идва. Ако името е доказано, това е добър атестат.

Избата Fontanafredda от областта Пиемонт в Италия има 130-годишна история в производството на вино. Създадена е през 1878 г., когато Виктор Емануел, първият крал на Сардиния, подарява на морганичната си съпруга (ах, тези италианци, защо не кажат просто любовница) Роса ди Мирафиори и на техния син Емануел Гериери имение с винарска изба в областта Фонтанафреда. Избата е запазена в същия стил и до днес, като е превърната и в представителен замък за гости. Тя носи името „Контеса Роса“ заради Роса ди Мирафиори, която получава и благородническата титла графиня. През 1931 г. имението е купено от банка Монте дей Раски ди Сиена Банк. Тя е най-старата в света и е основана още през 1472 г.

Fontanafredda е една от най-престижните италиански фирми изобщо, тъй като носи по наследство кралска кръв и нейните вина заемат достойно място в най-престижните класации.

Днес имението е много по-голямо и покрива около 100 ха земя. Основният сорт е Nebbiolo за производството на Barolo, гругуме са Barbera, Dolcetto и Moscato.



3a Fontanafredda Briccotondo Piemonte Barbera 2006

Това вино е в класацията топ 100 на най-добрите вина в света на Wine Spectator. Оценява се точно съотношението цена/качество и ако го видите на щанда, не се колебайте да заложите на него. Отлежава както в бурета от млад гъб, така и в големи бъчви (предимно словенски дълбоки бъчви). Бутилира се през късната пролет и е най-добро за консумация около 3-4 години след прибирането на реколтата. Цветът му е рубиненочервен с лилави отенъци. Букетът му е наситен с гъх на зрели тъмни плодове като сини сливи и къпини с пикантен полъх на черен пипер и канела. Съчетава се прекрасно с прегасия, червени меса и някои видове сирена.



3a Asti Spumante

За това пенливо вино се използва сортът Moscato bianco. Най-доброто и най-популярно италианско пенливо вино Spumante DOCG е направено по метода Charmat. Отначало гроздето леко се пресова, а след това мъстата (ширата) се обогатява и филтрира, преди да е ферментирала в резервоарите под налягане при ниска температура (под 0°C). Когато алкохолното съдържание достигне 7%, ферментационният процес се спира. Затова непреврънатата в алкохол гроздова захар остава в напитката и я обогатява. Това вино е нестабилно поради ниското си алкохолно съдържание и затова се налага да бъде съхранявано при минусова температура. Консумира се младо, буквално дни след като е бутилирано, за да се оцени свежестта му. Asti Fontanafredda се отличава със сламеноцветен цвят, сладък и добре балансиран букет. Букетът е сладък, с нюанси на градински чай и мед, преплетени с липов цвят, акация и портокал.

