

Тайфуни с френски имена

В срещите ни с Георги Ганчев, основател на Българското винено общество, вече е ставало дума, че един от ключовете към успеха на родното винопроизводство е пускането на къси серии от ексклузивни вина. Този път ще обърнем внимание на новите лимитирани вина на „Катаржина Естейт“.

Г-н Ганчев, „Катаржина Естейт“ е производител със стабилни позиции на нашия пазар. Какво е интересно в неговата гама тази година?

Вярно е, че „Белведере България“ и „Катаржина Естейт“ успяха да се наложат на пазара за доста кратко време, но това в същото време е и доста показателно. На пазара се пробива или с ниска цена, или с високо качество, а „Катаржина Естейт“ се превърна в доказано квалитетна марка в един доста капризен пазарен сегмент – този на високия ценови клас. Това показва, че в компанията се работи правилно и готовият продукт е конкурентен дори на вносните вина с големи традиции. А тази година „Катаржина Естейт“ пуска лимитирани серии, които вече получиха признание от изключително престижни конкурси.

За кои става въпрос?

Три от вината – бялото Les Amandiers и червените Question Mark и Katarzyna Reserve, направиха страхотен дебют през юни на конкурса San Francisco Wine Competition и получиха 1 сребърен и 2 бронзови медала. Това е огромно признание за качеството им и според мен гарантира успех не само на българския пазар. Не можем да подмислим и чистосортовата сира Encore, която е сребърен медалист от международния конкурс Syrah du Monde. Той се проведе в средата на май в Chateau d'Ampuis в Ампию. И там участваха 384 вина от 23 страни. Мисля, че постижението няма нужда от коментар.

Кои са новите предложения на

„Белведере България“ и „Катаржина Естейт“?

Тази година на пазара освен Les Amandiers Chardonnay & Sauvignon Blanc 2007, Question Mark Cabernet Sauvignon & Merlot 2007, Katarzyna Reserve 2006 и Encore Syrah 2007, които вече споменахме, излизат още Seven Grapes 2007, Les Fleurs Chardonnay 2007 и Sense of Snow Dimiat 2005. Но днес ще гекустураме Les Amandiers, Les Fleurs, Seven Grapes и Katarzyna Reserve.

Прави ми впечатление, че имената са или на френски или на английски. С какво се обяснява това?

Това е решение на „Катаржина Естейт“ и може би е продиктувано от факта, че тези вина са насочени към високия ценови клас. Там сред клиентите има и чужденци, които не четат български. Освен това с подобен етикет може веднага да се атакува и чужд пазар. Но аз не съм специалист по маркетинг. Моето лично мнение е, че Les Amandiers, Les Fleurs (това между другото означава „Бадемове гръвчета“ и „Цветя“) спокойно можем да наречем „тайфуни с френски имена“. Те са толкова качествени, че при завъртането на чашата се усеща наистина цял тайфун от аромати.

А какво можем да кажем за червените Seven Grapes и Katarzyna Reserve?

Името Seven Grapes ясно показва, че става въпрос за купаж от седем различни сорта. Но в същото време балансът между тях е отличен и виното демонстрира прекрасен потенциал. Katarzyna Reserve се

Поразително богатство от нюанси



ТЕКСТ: ХРИСТО ДИМИТРОВ; ФОТО: ЖЕЛИСЛАВИНА ТОДЧЕВ

LES FLEURS CHARDONNAY 2007

Цветята са поезията на нашия живот. В Katarzyna Estate те са на почит. С тях започва всеки един рег от лозята в имението. И както с тях изразяваме нашата обич и гаряваме внимание, топлимта и симпатия, така и с виното Les Fleurs, което създадохме, искаме да уловим красотата от мига, радостта от живота. С повод или без.

Красив златистожълт цвят със зеленикав нюанс. Пленяваща нежност от свежи цитрусови плодове, лек нюанс на френски дъб и фин аромат на препечен хляб. Феерия от пълно и меко тяло, преплетено с приятна свежест и усещане за благородност, асимилиран дъб и минерали.





LES AMANDIERS SAUVIGNON BLANC & CHARDONNAY 2006

Les Amandiers, или „Багемовите дръвчета“. В началото беше багемова горичка. После се превърна в отлично поддържано лозе, разположено на един от най-слънчевите хълмове в имението, където гроздето се ражда на топлината на Средиземноморието и се превръща в изящен винен еликсир.

Наситен и богат златист цвят, напомнящ за класическо бяло вино, ферментирало в бъчви. Невероятно съчетание от аромати на шардоне и совиньон блан – зрял ананас, зелена ябълка, мед, ванилия, дъб и благородни автолизни нотки. Отлежало над 16 месеца в дъбови бъчви, това вино създава усещане за изключителна пълнота, сладост, фини танини, препечени тонове и минерален послевкус.

Вкусовият аромат завършва облика на Les Amandiers като едно класическо и благородно вино, което има потенциал и за отлежаване в бутилка.



отличава с това, че виното е отлежавало 18 месеца в дъбови бъчви. Но дъбът е много добре асимилиран, танините са меки, а финалът е дълъг. Наистина запомнящо се вино.

Какво меню би препоръчал за тези класни вина на „Катаржина Естейт“?

Храната за вино от подобен ексклузивен тип трябва да е на нивото му. Затова се доверих на екипа на ресторант Soare и както винаги резултатът е впечатляващ. Всяко вино е съчетано с отделно ястие – този път предложенията на Soare са салата, риба, телешко и патешко и не крия, че синхронът между отлично вино и отлична храна е перфектен.

На снимката от ляво на дясно са Георги Ганчев, основател на Българското винено общество, Христо Димитров, зам. главен редактор на списание BBC Good Food България, и Оливера Спасова, собственик на ресторант Soare.

Ресторантът се намира в столичния квартал „Лозенец“, на ул. „Трепетлика“ 11. Менюто е ориентирано към европейската и модерната българска кухня. Винената листа е отлично подбрана, с акцент върху българските вина, но има и някои отлични чужди предложения. Рибната секция е доста атрактивна и неочаквано богата за ресторант, който не е специализиран в тази насока.

Салата „На мига“

Порции 1; подготовка и приготвяне 10 мин;

лесно  

1 зелена салата, 100 г айсберг
2-3 репички, ½ домати
20 г сладка царевица
20 г сирене „Бри“, 20 г синьо сирене
2 с.л. босилеково песто

1. Зелената салата и айсбергът се накъсват с ръце и се омесват с босилековото песто. Поставят се в чинията и върху тях се поставят нарязаните на кубчета домати, сиренето „Бри“ и синьото сирене. Отгоре се украсява със сладката царевица и нарязаните репички.





Ципура със зеленчуци

Порции 1; подготовка 10 мин,
приготвяне 15 мин; **лесно**

1 почистена ципура

1 морков
корен от целина
1 тиквичка

ЗА ГАРНИТУРАТА:

айсберг и слама картофи

ЗА СОСА:

1 с.л. каперси с малко от сока
¼ лимон, ситно накълцан
30 мл бяло вино
20 г масло

1. Почистете и филетирайте ципурата. Задушете нарязаните на жулиени зеленчуците с масло, докато омекнат. Поставете филето от рибата в ринг и допълнете със зеленчуците. Запечете в предварително загрята на 180°C фурна за около 15 мин.
2. Внимателно освободете рибата и зеленчуците от ринга и пренесете в чиния за сервиране. Аранжирайте с айсберг и картофената слама.
3. За соса разтопете маслото в тиган и след като загрее, добавете накълцания лимон, каперсите и бялото вино. Преди сервиране полейте с него.

SEVEN GRAPES 2007

Cabernet Sauvignon – 83,7%, Merlot – 9,3%, Syrah – 0,1%, Tempranillo – 1,8%, Mavrud – 5%, Cabernet Franc – 0,1%

Виното е с наситен, жив, рубинен цвят и интригуващи аромати на зрели червени плодове. Черен пипер и нотки на шоколад са прекрасно интегрирани в нежното и плюшено тяло. Впечатляващ и сладен финал на препечен дъб и сочен плод. Стегнатите танини правят възможно развитието и отлежаването на това вино в бутилка.



Телешки карета със салата рукола и ориз с кашу

Порции 1, подготовка 20 мин;
приготвяне 20 мин; **умерено лесно**

3 телешки карета общо около 200 г
1 кафена чаша ориз (бял и червен)
2 с.л. натрошено кашу
80 г рукола
сушени на слънце домати
10 г пармезан

1. Овкусете каретата и ги запечете на скара или на оребрен тиган за 3-4 мин от всяка страна. Сложете ги в тиган и ги полейте със сос „Братен джус“. Оставете ги на среден огън за 4-5 мин. Извадете ги и ги оставете настрана.
2. Запържете ориза в зехтин с нарязан на едри парчета лук за 2-3 мин, докато изсветлее и зрънцата му станат прозрачни. Добавете 1½ зеленчуков бульон и след като поизври, започнете да доливате постепенно вода. Целта е оризът да не се вари в голямо количество течност, за да не се разкашка. След като оризът се сvari, извадете лука. В отделен тиган запържете натрошеното кашу в масло за 2-3 мин и добавете ориза към него.
3. Накъсайте руколата, овкусете я със зехтин и сол и върху нея поставете нарязаните сушени на слънце домати. Отгоре настържете пармезан на ситно.
4. За сервиране аранжирайте месото с ориза, руколата и украсете с настъргани моркови.





Патешко магре с гресинг от малини

Порции 1; подготовка 15 мин;
приготвяне 20 мин; **лесно**

200 г патешки гърди
50 г малини (може и замразени)
20 г масло, 1 с.л. мед
1 ч.л. балсамов оцет

1. Запържете патешките гърди на тиган с малко масло за около 3 мин от всяка страна. Извадете месото и го завийте в метално фолио с 1 стрък мащерка. Запечете в предварително загрята на 200°C фурна за около 15-20 мин. Развийте фолиото и нарежете месото на филийки.
2. Запържете малините в масло за около 2-3 мин, като бъркате, докато се получи пюреобразна смес. Добавете 3-4 с.л. зеленчуков бульон, 1 с.л. мед и балсамовия оцет.
3. При сервиране полейте месото с малиновия гресинг и поднесете с украса от зеленчукови пюрета – моркови, картофи и броколи.



KATARZYNA RESERVE 2006

Благородството на едно вино се ражда благодарение на допира му с гъба. Katarzyna Reserve се възползва от това в продължение на 18 месеца. Резултатът е – вино с характер, концентриран плод, кагифени танини и неповторима елегантност.

Виното има наситен, тъмнорубинен цвят с гранатов оттенък. Хармонична и концентрирана плетеница от зрял червен плод, касис, подправки, мармалаг, пушек, шоколад, мока и мед. Богато, пълтно, много меко и елегантно. Във вкуса се долавят зрели червени плодове, касис, подправки, мармалаг, пушек, шоколад, като асимилирания гъб е доказателство за високата класа на виното.

Дълъг, запомнящ се финал и минерален послевкус.