

XR MERLOT 2006



Това вино е израз на най-съвременните тенденции във винарството. То е направено от подбрано, добре узряло грозде, реколта 2006 година от региона на Тракийската низина. Хармонията във вкусовия аромат е съхранена чрез алтернативен и модерен метод на затваряне с винтова капачка, която гарантира напълно качеството на виното.

**Патица с круши и винен сос**

Порции 1, подготовка 10 мин,  
приготвяне 30 мин, умерено лесно

- 220 г патешко филе
- 1 круша, 25 г краве масло
- 15 мл коняк или бренди
- 50 мл червено вино, 2-3 листа мента
- 2 г канела, 1 ч.л. захар

1. Загрейте тиган с дебело гъно и изпечете филето от двете страни до златистокафяво. Междувременно обелете и почистете крушата (не изхвърляйте сърцевината и кората), нарежете я на едри резени и я запържете в маслото.
2. За да пригответе соса, сложете обелките и семенната част от крушата, виното, захарта и канелата в малка тенджерка на котлона. След като заври, изчакайте да се редуцира до гъстотата на лек сироп и го прецедете.

3. Нарежете патешкото филе на филийки с дебелина около 1,5 см и го сложете заедно с крушата в малък тиган, залейте с прецедения сос и фламбирайте с коняка. Аранжирайте ястието в чиния и декорирайте с два-три листа мента.



**Телешко карпачо с рукола и пармезан**

Порции 1, подготовка 15 мин,  
приготвяне няма, лесно

- 120 г телешко бонфиле, 30 г захтин
- 50 г рукола, 50 г пармезан
- 50 г печурки, сокът от 1/2 лимон

Накълцайте ситно бонфилето и го овкусете със зехтина, лимоновия сок и бял пипер на вкус. Поставете месото върху леко овкусената със сол рукола и го гарнирайте с резени прясна печурка и люспи пармезан. Поднесете с препечени филийки пресен хляб.

Георги Ганчев, основател на Българско винено общество, Борис Христов, редактор в BBC Good Food и Никола Петров, food and beverage manager на ресторантите от веригата FPI Hotels & Resorts. Ресторант "Кристъл Палас" се намира в четиризвезден столбичен бутик хотел "Кристъл Палас" на ул. „Шипка“ 14 - част от веригата FPI Hotels & Resorts. Решен в класически стил и известен с отличното си обслужване, той е утвърдено място за официални обеда и вечери на високо равнище. Ресторант "Кристъл Палас" предлага превъзходна гурме кухня, здравословни ястия и селектирани вина от различни региони на България и света - още едно доказателство за неговия висок клас.

Впечатляващо ястие



# Перли в короната

Когато основателят на Българското винено общество Георги Ганчев ми каза, че поредната среща с читателите на Good Food е посветена на достойнствата на продукти на една от най-големите изби в България – „Домейн Бойар“, останах леко озадачен, тъй като подобно на повечето хора у нас познавах марката чрез нейните приятни и съвсем достъпни масови вина. Когато видях бутилките обаче, разбрах, че съм изправен пред нещо съвсем ново и качествено различно. Стилните рустикални етикети и востъкът около тапата загатваха за съдържание, достойно за истински ценители, а

написът Vin de Garage и номерът в долния десен ъгъл подсказваха, че ми предстои дългоочаквана среща с нещо, за което досега само бях чувал.

**Самото понятие Vin de Garage говори за изключителност, но в какво конкретно се изразява тя?**

Да започнем оттам, че подобни серии може да си позволи само мащабен производител, който има възможност за богат избор в рамките на собствената си продукция. Тези вина са плод на старателен подбор - те не са от един район, микрорайон или лозе. Те не са дори и само една изява на тероара, те са нещо повече. Това са вина от отдел-

ни бчви, най-доброто от най-добрата част на реколтата. Всяко едно избрано вино е в количество точно от 250 бутилки, колкото се получават от една бчва.

**Разбирам, че количествата от серията Vin de Garage са ограничени и съдейки по качеството им, скоро ще бъдат изчерпани. Когато това се**

Вина за  
истински  
познавачи

случи, каква алтернатива ни предлага „Домейн Бойар“?

На първо място серията бутикови вина „Солитер“, които се създават в избата в с. Кортен, специално пригодена за винификация на грозде от избрани масиви. Характерно за тях е, че гроздето се бере ръчно, следва подбор на добре узрелия и здрав плод, и обработката отново е ръчна. Гроздето ферментира на отделни партиди в малки дъбови съдове, след което съзрява в бъчви от френски и американски дъб, преди да бъде бутилирано, за да отлежи.

**Вината от серията „Царска селекция“ също се произвеждат с подбрано грозде от селектирани лозови масиви. Те претворяват потенциала на сорта и на тероара от дадена реколта. Финесът в**

**букета на вината, определят от хармонията на аромата и плодността, е обаянието на този взискателен стил.**

Не бива да пренебрегваме и вината от серията XR, които притежават голям потенциал за стареене в бутилка. Те се отличават с интересно разнообразие от аромат и вкус и с атрактивни, плътни цветове със свежи нюанси.

**Винтовата метална капачка не е ли необичайна за този клас вина?**

Всъщност тази капачка няма нищо общо с онези, които се използват при спиртните напитки. Тя е изработена по модерна австралийска технология специално за използване във винопроизводството и в никакъв случай не понижава качеството на виното.

**Обстановката днес напълно**

**подхожда на „ранга“ на вината, които представяме...**

Не само обстановката, но и блюдата, които дават възможност за изява на представените вина. Впечатление прави изключителното умение на майстор-готвача. Неговите виртуозни композиции от традиционни за страната ни продукти са отлични като комбинация на вкусове и аромати и в същото време достатъчно дискретни, за да подчертаят достоинства на уникалните „гаражни“ вина. Възможност заслуга за това има и нашият домакин Никола Петков, който лично подбира продуктите за кухнята. Съществено в случая е, че той договаря гоставките директно с производители, след като се запознае с технологичния процес и качествата на съответните хранителни стоки.



Богато на аромати

### Агнешко върху ризото

Порции 1, подготовка 5 мин, приготвяне 20 мин, **лесно**

220 г агнешко без кост, изпечено  
40 г ориз за ризото, 30 г краве масло  
100 спанак, ситно нарязан  
100 мл пилешки бульон  
50 г домати, само филичета  
20 г лук, ситно нарязан  
5 г пармезан,  
по 1 клонка розмарин и мащерка

1. В тиганче разтопете маслото и запържете лука за 2 мин. Добавете спанак и ориза и след още 2 мин залейте с бульона. Оставете на огъня, докато оризът стане готов. Овкусете го със сол, черен пипер и настърган пармезан.  
2. Поставете месото в голяма чиния, гарнирайте с ризотото и с филичетата от домати, украсете с подправките и залейте със соса от печеното агнешко.

### VINOTEKA VIN DE GARAGE



„Гаражните“ вина са непознати за нашия пазар досега. Те са прояви на най-фин букет от впечатляващ плод, барикова зрялост, плюшена мекота и концентрация на вкуса. Вината са такива, както са родени – без обработка, без филтрация и не е необичайно, ако имат своята естествена утайка.

Тези вина не са „конфекция“, те са творение. Често срещата с тях е една-единствена... Тези вина възпитават осезанието, те са необикновени и уникални. Те са еманация на деликатния и възвишен вкус – haute couture du vin. Списък на бъчвите, които се продават сега на пазара: „Мерло 2007“, бъчва №109; „Мерло 2004“, бъчва №2; „Мерло 2004“, бъчва №76; „Каберне совиньон 2007“, бъчва №76; „Каберне совиньон 2007“, бъчва №181; „Каберне совиньон 2004“, бъчва №2.

### ROYAL RESERVE CABERNET SAUVIGNON 2006



Виното се отличава с красив тон на червенния цвят в дълбочина и свеж нюанс. Плодов букет, елегантен сортов характер и бариков финес са част от емисията на винения аромат. Вкусът е пълен, с добра структура и фенолна зрялост. Виното има изискан финал и осезаем потенциал в един траен плодов спомен. Подходящо е за разнообразни блюда и cuisines.

### Свински котлет със сос от горски гъби

Порции 1, подготовка 10 мин, приготвяне 30 мин, **лесно**

350 г свински котлет  
2 с.л. зехтин  
20 г манатарки  
20 г печурки  
1 ч.л. мащерка плюс 1 клонка за поднасяне  
30 мл бяло вино

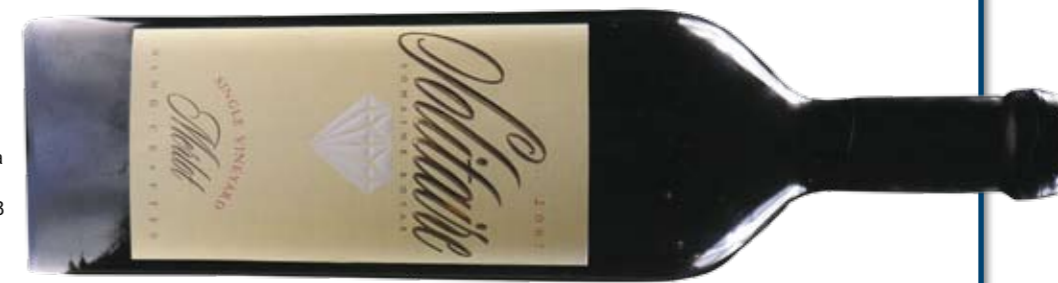
1. Овкусете котлета със сол и черен пипер и го изпържете в 1 с.л. зехтин от двете страни за 20 мин до получаване на кафеникава коричка. Добавете виното и след като заври, намалете огъня и оставете да къкри, докато се редуцира наполовина.  
2. В друго тиганче запържете гъбите в останалия зехтин за 5 мин, като разбърквате периодично. Поставете месото в чинията, гарнирайте с гъбите и украсете с клонка мащерка.



Незабравим вкус

### SOLITAIRE 2007

Характерно за това уникално „бичу“ е неговата специфична и прецизна обработка – гроздобер в касетки, ферментация в малки дъбови съдове, ръчна кошова преса, 18 месеца съзряване в 220 л бъчви от благороден дъб и отлежаване в провължение на поне 4 месеца в бутилки до излизането му на пазара. Стриктният контрол върху този процес, съчетан с потенциала на зрялото грозде и авторския стил на винарите, е в основата на този своеобразен и запомнящ се диамант в българското винопроизводство. Виното е отличено със сребърен медал на конкурса Vinales Internationales, състоял се през март 2008 г.



### Телешки медальони в сос от гъши дроб

Порции 1, подготовка 15 мин, приготвяне 20 мин, **умерено лесно**

280 г телешко бонфиле  
40 г гъши дроб  
„печен“ сос  
1 стрък зелен лук, ситно нарязан  
½ ч.л. риган  
20 г слънчогледово олио

1. Срежете бонфилето на две еднакви парчета напречно на влакната. Овкусете месото със сол и черен пипер и го изпържете от всички страни до златисто. Извадете го в чиния и го оставете настрана.  
2. В същия тиган запържете парчетата гъши дроб и зеления лук за 2 мин, след което добавете от „печения“ сос и пасирайте. Върнете медальоните в тигана със соса, изчакайте месото да се стопли добре и да попие аромата. Поднесете с гарнитура по желание.