



# Нови нюанси

Вкус,  
съчетан  
СЪС СТИЛ

В поредната ни среща с Георги Ганчев, основател на Българското винено общество, разговаряме за „Вила Любимец“. Марката е сравнително позната на пазара, но доколко са познати вината ѝ на хората...

Позволи ми да изпреваря въпроса ти. За „Вила Любимец“ се заговори за пръв път през 2001 г., когато търговската марка се появи на пазара. По-интересно е обаче, че тогава започна и засаждането на 3000 дка в региона на Любимец с червени сортове лозя. Напълно закономерно това даде и името на марката, а с времето тя се превърна в еквивалент на качествени и уникални вина.

**Всъщност нямах намерение да питам за това. Щеше ми се да разбера защо е избран точно районът на Любимец?**

Говорим за района на Любимец в долното течение на р. Марица, където се разделят южните склонове на

Родопите и на Сакар планина. Този район се отнася към континентално-средиземноморската климатична област. Зимите са меки, като абсолютните минимални температури не падат под 10-15°C. Пролетта е топла, настъпва рано, а лятото е горещо и сухо. Масивите са разположени на надморска височина от 90 до 230 м с изложение на югозапад и югоизток.

Почвите са ниско до средно каменисти, разнообразности на канелените горски почви. Подобни условия и почви са изключително благоприятни за получаване на висококачествени червени вина с хармония от аромати, приятен вкус и характерно тяло. Плюсът на „Вила Любимец“ е, че прилага невероятен технологичен контрол. Зреенето се следи, а брането е ръчно, за да се улови моментът, когато съответният сорт е натрупал максимално ароматни вещества. Всеки сорт и клон на лозята е изпитан.

**Кои според теб са най-добрите вина на „Вила Любимец“?**

О, това е труден, а и до известна степен некоректен въпрос. Вината на „Вила Любимец“ са своеобразни и всеки намира в тях по нещо, което му допада. Този път ще дегустираме „Мерло Селекция 2006“, „Розе Сира 2007“, „Траминер 2007 Вила Хисар“ и „Каберне Совиньон Премиум Резерва 2006“. Много интересно вино, което за съжаление все още не можем да опитаме, е „Фемела“. Това са младите вина на „Вила Любимец“. Пътят от гроздето до бутилката е около два месеца, затова виното носи основно характера на гроздето. Но бурният процес на ферментация е оставил характерни следи и при консумация това вино е невероятно различно.

Георги Ганчев, основател на Българското винено общество, Никола Петков, food and beverage мениджър на FPI, управител на р-т „Модерато“, и Христо Димитров, зам. главен редактор на BBC Good Food България. Ресторант „Модерато“ се намира в столичния кв. „Изток“, в близост до „Плиска“, на ул. „Атанас Далчев“ 6. Заведението привлича ценителите на отличната кухня и качествените вина вече шеста година. Успехът му се дължи на разнообразното меню в умерения ценови клас, стилния салон и перфектното обслужване. Интериорът е нестандартен, с впечатляващ дизайн, дело на арх. Милена Батова. Елементите от музикални инструменти в дизайна са умело превъплътени в мебели и оставят усещане за простор и изящество.

## МЕРЛО СЕЛЕКЦИЯ 2006, ВИЛА ЛЮБИМЕЦ

Наситен и жив червен цвят. Плодови тонове на черна череша, слива и горски плодове, преливат в тонове на шоколад, кафе, пикантни подправки, сушени листа и гъб. Вкусово е плътно, хармонично, с меки и зрели танини. Дълго тяло, съпроводено с развитие на касис и боровинка.



## Лаврак и аспержи на пара върху мариновани зеленчуци

Рецепти 4; подготовка 30 мин; приготвяне 3 мин на пара и 2 часа мариноване, умерено лесно

- 1 голям лаврак (около 500 г)
- 8 аспержи (около 200 г)
- 1 малка тиквичка (около 120 г)
- 1 морков, 1 чушка
- 50 г кълнове

1. Почистете лаврака, измийте го добре и го филтрирайте. Разделете филетата на 4 части и начукайте леко всяка една от тях. Обележете долната част от ципата на аспержите и ги

увийте с рибните филета.  
2. Пуснете готовите рулца на пара за около 3-4 мин. Нарезете тиквичката, моркова и чушката и ги запечете на скарата. Оставете ги да изстинат, нарежете ги на тънки ивици и ги обкусете заедно с кълновете. Използвайте марината от зехтин, балсамов оцет, сол, пипер и свежи билки. Намажете рулцата от лаврака със същата марината и оставете поне няколко часа.  
3. Поднесете ястието студено. В средата на студена чиния поставете печените зеленчуци, а до тях сложете лаврака с аспержите. По желание декорирайте с балсамов оцет.





## ТРАМИНЕР 2007, ВИЛА ХИСАР

Цветът е жълто-зелен, с добър интензитет. Ароматът е атрактивен, плътен и многопластов. Преобладават тропически плодове, роза, липи и мед, с чудесна хармония между тях. Във вкуса има отлична свежест, дължина и финес, съпътствани от богатство на цветисти и цитрусови аромати. Финалът е силен и завладяващ. Един много хубав и впечатляващ траминер.

### Винаги обясняваме, че за доброто вино е нужна и добра храна...

И с пълно основание, тъй като двете неща са неразривно свързани. Храната се подчертава от виното, но и виното разкрива качествата си напълно само в съчетание с вкусно ястие. Затова този път наш домакин е ресторант „Модерато“. Кухнята му е отлична, а менюто предлага подходящи съчетания на практика за всякакви вина. Това,

## Скариги, увити в прошуто, с черен ориз и тиква

Порции 4; подготовка 30 мин; приготвяне 30 мин; умерено лесно

4 големи кралски скариги  
100 г прошуто  
120 г черен ориз  
200 г изчистена тиква  
50 г пармиджано  
50 г масло  
15 г пресни билки

1. Обелете скаригите от черупките, измийте ги и ги подсушете. Запържете ги леко в зехтин, овкусен с чесън,

сол и пипер и ги увийте в тънко нарязаното прошуто. Запечете ги във фурната за 2-3 мин.

2. Сварете ориза, а тиквата нарежете на кубчета и я задушете в масло и бульон. Оставете бульона да се редуцира докато остане на масло и добавете готовия ориз. Оставете за 2-3 мин на огъня, след това гръпнете съда и добавете настъргано пармиджано, масло и зелените билки.

3. Поднесете, като в средата на топла чиния поставите ориза, а върху него нарежете скаригите. Може да декорирате с печена скилидка чесън, черупките от скаригите и свежи билки.



което отличава „Модерато“, не е луксът или фалшивата показност. Но кухнята му е невероятна. Според мен това до голяма степен се дължи на използването на свежи билки в приготвянето на ястията. Разбира се, качеството на продуктите също е от първостепенно значение, а екипът на „Модерато“ под ръководството на нашия домакин Никола Петков, не прави никакви компромиси в това

отношение.

### Подобно качество има и своята цена...

Противно на очакванията тук цената не се изразява в пари. Ценовият клас е съвсем приемлив, дори бих го определил като умерен спрямо класата на „Модерато“. Цената тук е стилът. И далеч не всеки, който разполага с пари, разполага със стил, повярвай ми...



## РОЗЕ СИРА 2007, ВИЛА ЛЮБИМЕЦ

Цветът е лек, светъл, тип съомга. Ароматът е плодов с акцент на ягода, допълнен от нотки на малина и череша. Вкусово е добре структурирано, с пълно и дълго тяло и развитие на вкусови аромати – цариградско грозде, лимонена семка. Дълъг и нежен финал.



## Пресовано телешко с мариновани гъби

Порции 4; подготовка 30 мин; приготвяне 3 часа; умерено лесно

1 кг телешки шол (от мляго теле)  
50 г печурки, 50 г пачи крак  
50 г манатарки  
50 г челядинки  
100 г моркови  
20 г пресни билки  
100 мл червено вино  
50 мл студено пресован зехтин

1. Измийте телешкия шол, подсушете го и го сотирайте от всички страни до златисто. Преместете го в съд за печене, овкусете го със сол и черен пипер и добавете розмарин, ароматни

зеленчуци и червеното вино.

2. Покрийте месото с хартия за печене и алуминиево фолио. Запечете за 3 часа на 140°C. Сложете гъбите във вряща подсолена вода за около минута. Извадете ги, отцедете и ги нарежете на малки парченца. Нарежете моркова на кубчета и го овкусете заедно с гъбите със зехтин, балсамов оцет и пресни билки. - Оставете телешкото да изстине и го увийте в пластик фолио, като от време на време го притягайте, така че да се пресова. Нарежете месото на дебели шайби. В средата на топла чиния поставете маринованите гъби, а върху тях подредете парчета месо. Декорирайте със зехтин и пресни билки.

## КАБЕРНЕ СОВИНЪОН ПРЕМИУМ РЕЗЕРВА 2006, ВИЛА ЛЮБИМЕЦ

Тъмен рубиненочервен цвят. Ароматът е комплексен, с тонове на слива, червен пипер, мащерка, мента, между които елегантно са вплетени гъбови нотки. Вкусово е добре структурирано, сочно и хармонично, с приятни, меки танини.



## Глиган на бавен огън със зеленчуково пюре

Порции 4; подготовка 30 мин; приготвяне 4 часа; умерено лесно

1,200 кг бут от глиган  
1 кг картофи, 200 г моркови  
100 г целина, 20 г див лук  
20 г магданоз, 500 мл бира

1. Измийте месото от глиган и го подсушете. Обжарете го в силно сгорещен тиган от всички страни до златистокафяво. Преместете го в тавичка за печене и добавете ароматни зеленчуци, подправки, сол и пипер. Покрийте с хартия за печене и алуминиево фолио и печете поне 3 часа на 160°C.

2. Обелете картофите, измийте ги и ги сварете. Пресовайте ги на пюре. Сварете морковите и целината и ги пасирайте. Смесете двете пюрета, овкусете ги и добавете нарязания магданоз и див лук.

3. Поднесете, като в средата на топла чиния поставите две топки от пюрето и до всяко сложете парче месо от глиган. Полейте с редуцирания сос от печеното и поръсете с пресни билки.

