

Журнал о напитках и ресторанном бизнесе

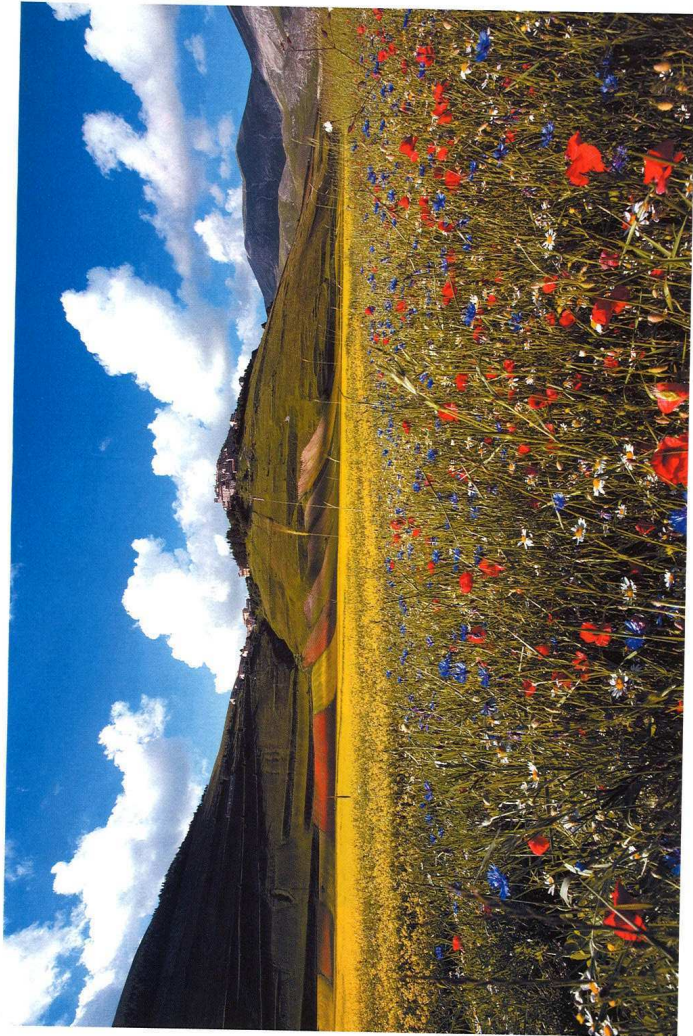
ИМПЕРИЯ ВКУСА

75.000 экз.

№ 2 (95) март-апрель 2009

Удивляющий Мадрид
Тоскана-2009: с надеждой в будущее
Мишель Роллан: Обеликс от энологии
Евгений Смолковский:
«Вино — субстанция одушевленная»
Водка как специализация
Прогулка по Мутону

УМБРИЯ:
трюфели, вино,
оливковое масло

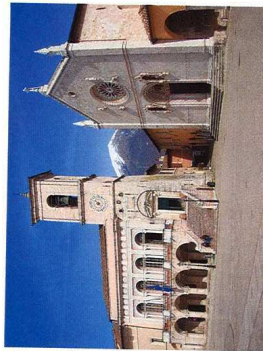


Умбрия: трюфели, вино, оливковое масло

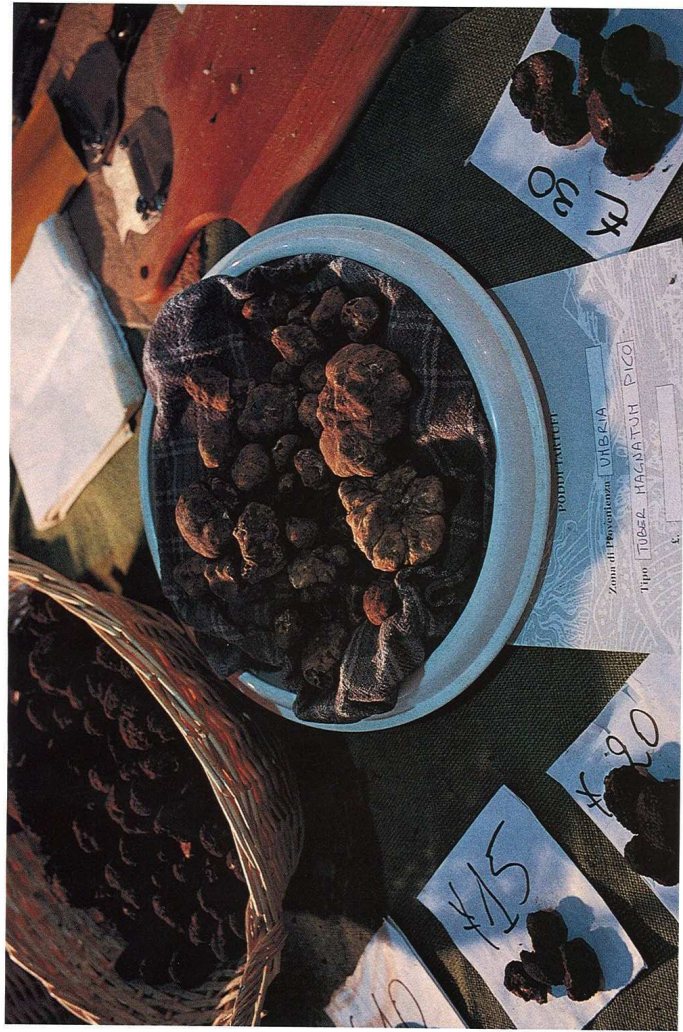
Простор и покой, прозрачный воздух и лесистые долины, средневековые городки, словно прилепившиеся к холмам, и скрывающие по ним тени от пролетающих облаков... Своих гостей Умбрия не поражает броской красотой ландшафтов или архитектуры, не покориет с первого взгляда, как роскошная Венеция или обольстительная Флоренция. Но здесь удивительно хорошо. Умбрия — это нечто совершенно особое. К тому же здесь есть такие дорогие сердцу гурмана вещи как трюфели, вино и оливковое масло.

Трюфельная столица

Норча — небольшой городок у подножья Апеннин. Помимо того, что он известен своими продуктами из свинины (говорят, что местные жители сумели достичь настоящей вершины в обработке этого мяса), Норча — один из важнейших «трюфельных» центров Италии. Насколько эти деликатесы значимы для жителей Норчи, заметно уже на въезде в город. Попадай сюда через



36 ИМПЕРИЯ ВКУСА



Производственный комплекс фирмы, представляющий собой современное здание из стекла и металла с огромными, от пола до потолка, окнами, расположенными в красивой долине, окруженной лесистыми горами. В существующую гармонию преобразовать, припаркованных перед входом. Действительно, какая другая марка авто лучше подойдет для умбрийских трюфельных магнатов?

Увы, но эта вестка оказалась не самым радужным временем для компании. Как рассказала дочь владельца фирмы Ольга Урбани, рынок такого luxury-продукта как трюфели, очень сильно пострадал от кризиса.

Главная страна-потребитель трюфелей, США, резко снизила свои запросы.

Сегодня члены семьи Урбани четко понимают, что на «чистых трюфелях» большого бизнеса не сделать. В такой ситуации вырывает выкуп огромного количества всевозможных продуктов с добавлением трюфелей.

Интересно отметить, что рядом с производственным комплексом компания «Урбани» основала Академию

трюфелей, где ежегодно проходят стажировки повара со всего мира.

Винные открытия

Площадь виноградников Умбрия составляет порядка 22 000 га, что немного по сравнению со многими другими регионами Италии. По этому показателю и, соответственно, по количеству производимых вин Умбрия занимает позиции по второй десятке среди прочих регионов страны. Что же касается качественных показателей, отметим, что в последние 25 - 30 лет Умбрия являет миру винный ренессанс. Благодаря

огромной работе виноградарей и виноделов, привлечению инвестиций и профессиональных энотов, вина Умбрии стали все чаще замесны на страницах винных гидов и в различных рейтингах.

С достижениями умбрийских виноделов мы познакомимся в следующем замке петербуржцев от города Торджаро, где состоялся винный workshop. И, хотя ряд «знаковых» умбрийских производителей уже давно представлен в России, здесь, на Салоне, удалось сделать ряд малень-

ких открытий, о которых хочется рассказать особо.

Cantina Novelli (www.santinanovelli.it) — дочерний проект конгерны Novelli, ориентированный на работу с виноградарем Трельбьяно Сполеттино. Заинтересованные многолетними исследованиями совместно с энотологической кафедрой университета Перуджи, виноделы Santina Novelli поставили себе задачу делать сложные и многогранные вина из местного клона Трельбьяно. И сегодня можно сказать, что им



1 200 млн. га в Италии занимают оливковые плантации, на них растёт сегодня 250 млн. оливковых деревьев. В год в Италии производится 3 500 000 тн оливкового масла. В оливковой индустрии занято более 1 млн. человек.

В Умбрию производят 2 классных вина категории DOPG: **Торджано Россо Ризерва** и **Сагрантино ди Монтефалько** (это вино производится из местного сорта винограда Сагрантино).

Fattoria Le Poggette

(www.fattorialepoggette.it) представила линейку из 5 вин, каждое из которых достойно внимания.

Но Torte Maggioro Rosso — нечто совершенно особое. Это вино (100% Монтепульчано) 20 месяцев выдержано в дубе; в дубе же проходит малолактискую ферментацию. Полнотелое, яркое, сочное, с бархатистыми таннинами и тонами эсхвизи и кофе во вкусе. На редкость самодостаточное вино имеет хороший потенциал к выдержке, хотя уже 2004 год демонстрирует зрелость.

Cantina Bettina

(www.cantinabettina.com). Это совсем небольшое хозяйство производит, в частности, превосходное Grechetto Соли Magliani 2007. Аромат с тонами цветов и тропических фруктов, яркий вкус с оттенками меда, дыни и цитрусовых и приятная торчинка в послевкусии. Это вино создано из Дрекетто (85% с добавлением Преб-биано и Мальвазии Биьяли. Радует и его невысокая цена.

Ещё одним впечатлением от салона стала винодельня **Signae Cesorini** (www.cessorinobattardo.it). Абсолютно все вина этого хозяйства — очень насыщенные и плотные. Кажется, что их можно жевать. A Sagrantino di Montefalco 2004 (100% Сагрантино) демонстрирует и вовсе безумную мощь и насыщенность вкуса, а также необузданные таннины. Прежде чем

вам откажут рецепторы, можно успеть выделить белый перец, эсхвизи и лёгкие кофейные и ванильные ноты. И всё. Дегустация на этом,

скорее всего, закончится, ибо на какое-то время вы потеряете способность ощущать что-то ещё. Любопытно, какое гастрономическое сочетание предложили бы здесь сомелье?

Оливковый Оскар

Неделю спустя... Умбрия, городок Сполето. Начало марта. Редкие в это время года туристы, случайно оказавшиеся в гостинице «Альборино Палас», с удивлением наблюдают за странной процессией, периодически появляющейся в холле отеля. Позавтракав подносом с тёмно-оранжевыми стаканчиками, мимо них проплывает очаровательное создание. За ней следует молодой человек, торжественно несёт перед собой небольшую бутылку в чёрном бархатном мешочке. Процессия останавливается возле стола у дверей конференц-зала, где какой-то очень серьёзный человек в костюме делает поместку у себя в блокноте. После чего перекачивается парой слов с девушкой, одобрительно кивает. Затем содержимое бутылки разливается по стаканчикам, и девушка с подносом исчезает за дверью с надписью «жюри». Так для стороннего наблюдателя выглядит финал национального итальянского конкурса оливкового масла Egole Olivato (Эрколь Оливарио).

Табель о рангах

Когда людей, делающих олин и тот же продукт, становится как минимум двое, то рано или поздно встаёт вопрос, кто из них лучше? В Италии на сегодняшний день производится 3,5 500 тыс. тн оливкового масла. Существуют тысячи производителей, преимущественно небольших. Выявление лучших из лучших на протяжении 20 лет занимается конкурс Egole Olivato.

Председатели жюри конкурса Луиджи Скатолини, один из самых авторитетных экспертов по оливковому маслу, любезно соглашается прокомментировать происходящее.

«В этом году на конкурс представлено 313 образцов практических из всех маслопроизводящих регионов Италии. Сначала отбор производится комиссиями на региональном уровне; попасть в группу финалистов от своего региона — уже большой успех для производителя.

Всё масло, представленное на конкурс, — высококачественное. По нормам ЕС кислотность масла Egole



Virgin не должна превышать 0,8. Как вот, всё масло в финале нашего конкурса имеет кислотность ниже 0,4! Но это, разумеется, не самоцель, ибо кислотность — показатель технического. Безупречное в химическом смысле масло может быть просто напросто невкусным. Вкус — вот основной критерий оценки. Иначе зачем бы все здесь собирались? Всё можно было бы решать в лабораториях».

Каждое масло производителем может быть заявлено в одной из двух категорий: D.O.P. (контролируемое по происхождению) и Egole Virgin (первый холодный отжим). Каждая категория, в свою очередь, делится по степени насыщенности вкуса ещё на 3: лёгкое, среднее, интенсивное. В каждой из шести категорий призы даются за первое и второе места, поскольку нередко равница между 1 и 2 местами составляет сотые доли лучшего и право ставить знак Egole Olivato на этикетке. Шпек бесспорно участие в выставке SOI, которая проводится в Вероне параллельно с «Винитали».

После подведения итогов конкурсу по трём критериям: аромат, вкус и послевкусие. Максимальное количество баллов, которое может получить образец у одного члена жюри, — 100. Цвет никак не оценивается и специально маскируется тошнотворным стеклом стаканчика.

Вкус и аромат масла — тонкие материи. На них влияет множество факторов: сорт оливок, регион происхождения, год урожая, технология производства. Например, торчинка во вкусе более характерна для масла из южных регионов. В северных регионах масло скорее будет менее пикантным и более ровным, появятся

дегустаторами масла. Но, в любом случае, дегустатор должен пройти специальный курс и сдать квалификационный экзамен.

По условиям конкурса, перед тем, как представить образец, производитель обязан заявить определённый объём произведённого масла и выпустить его партию. Минимально допустимый объём производства — 20 тн. Вскрыть пломбы разрешается только после подведения итогов конкурса. В случае удачи знак победителя ставится только на эту конкретную партию масла. То есть точно такое же масло из соседней бочки, из тех же оливок, так же отжатое, но на день позже — права на это не имеет. Не из той партии...

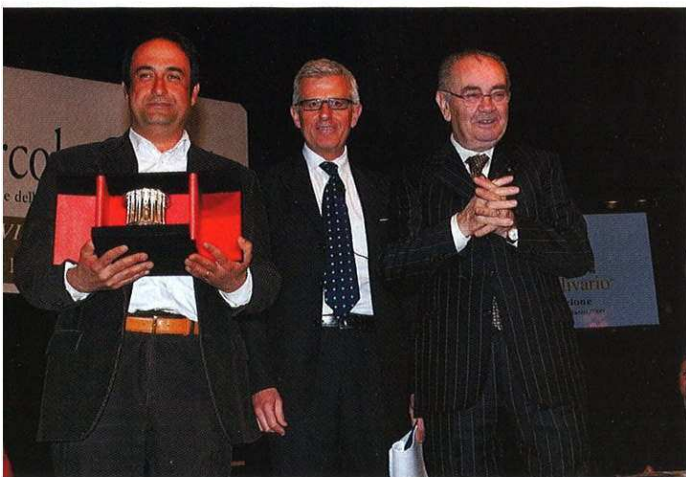
Помимо 12 призов за само масло, ежегодно учреждаются 1,3-й приза — за лучший дизайн. Победителям денежных призов не вручают. Вместо этого — слава производителя. Например, торчинка Olivato на этикетке. Шпек бесспорно участие в выставке SOI, которая проводится в Вероне параллельно с «Винитали».



Для дегустаций используются тонированные стаканчики — во время оценки масла дегустаторы не должны видеть его цвет



Каждый дегустатор масла должен пройти специальный курс и сдать квалификационный экзамен



Главный трофей конкурса — уменьшенная копия храма Ercole Olivario в Риме

еле уловимые сладковатые нотки. Хотя масло из южной, в общем-то, Лигурии, очень часто имеет сладковатый привкус.

Нельзя забывать об условиях производства и хранения самих оливок до отжима и соблюдении правил самого процесса. Испортить масло есть много способов. В основном распространены два: плохое сырьё и нарушения технологии. Так, если оливки после сбора слишком долго хранятся в мешках, начнётся ферментация — гарантированно получим привкус плесени. Другая причина дефектов — жадность производителя. Известно, что для масла Extra Virgin существует ограничение на температуру отжима. Достаточно повысить её выше допустимых 28 °С, к примеру, до 45 °С, и выход готового масла будет больше. Но в таком случае забудьте про аромат и свежесть. К тому же в масле не будет характерной горчинки.

Награждение

Для церемонии чествования победителей 2009 года был выбран древний городок Беванья. Пышно украшенный местный театр был за-

бит людьми, желающими посмотреть на лучших маслоделов Италии. Вести церемонию приглашают «звёздных» тележурналистов, а все основные итальянские телеканалы считают своим долгом представить репортаж. Церемонию награждения в шутку называют «Оливковый Оскар». Тоже номинации, имена победителей в конвертах, торжественные выходы на сцену, вручение приза. И если здесь обходятся без красных ковровых дорожек и чёрных лимузинов, то эмоции хлещут через край. В этом году из 12 победителей 4 оказались из Сардинии и всего 1 — из Сицилии, которая всегда считалась фаворитом конкурса. Это, безусловно, стало для всех сюрпризом.

Победители конкурса Ercole Olivario-2009

Категория DOP

«Масло легкое»

1-е место — Oliveto (Azienda Agricola Oliveto di Contessa Geltrude), DOP Umbria Colli Amerini; 2-е место — Evo (Societa Agricola Colli Etruschi), DOP Tuscia.

«Масло средней интенсивности»

1-е место — Gioia di Trevi (Societa Agricola Mascio srl), DOP Umbria Colli Assisi-Spoleto; 2-е место — Delogu (Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo ss), DOP Sardegna.

«Масло интенсивное»

1-е место — I Greco (Fattorie Greco srl), DOP Bruzio; 2-е место — Cherubino (Azienda Agricola Terraliva di Frontino Giuseppina), DOP Monti Iblei.

Категория Extra Virgin

«Масло легкое»

1-е место — Conte (Azienda Agricola Conte Giorgio); 2-е место — Lu Mastru (Oleificio Secchi srl).

«Масло средней интенсивности»

1-е место — Senolio (Oleificio Sociale di Seneghe sca); 2-е место — Colle Rotondo (Azienda Agricola Colle Rotondo di Reali Salvatore).

«Масло интенсивное»

1-е место — Ghermanu (Azienda Agricola Giuliana Puligheddu); 2-е место — Librandi (Azienda Agricola Librandi Pascuale).



Редакция выражает благодарность Итальянскому Институту Внешней Торговли ICE за помощь в подготовке материала.