

simple

№9 (28)

просто о лучших винах

ноябрь 2008

wine news

АВИАЛИНИИ ВЫБИРАЮТ

вино в первом
и бизнес-классе

ШАМБЕРТЕН

след Бонапарта

ВТОРЫЕ ИЗ ШАТО

дегустация
Бордо

Братья Моро

HI-FI ВИНОДЕЛИЕ

simple wine news

ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ

Желтые МОДНИЦЫ

Тыква постепенно сменяет свеклу в роли самого модного овоща. Пока этот процесс наиболее отчетливо заметен в Америке, но и европейские повара постепенно начинают ценить потенциал этой многоликой рыжей красавицы. А ранее использовавшаяся только для мармеладов айва дышит тыкве в затылок.

Тыква обыкновенная:

самая популярная на Хеллоуин и День благодарения – лучшие пироги и запеканки получаются именно с ней.

Тыква мускатная:

действительно немного мускатный вкус делает ее идеальной основой для супов-пюре и пряных рагу. Один из самых модных нынче подвидов, который используют в таких американских ресторанах, как Moto и Café Boulud.

Тыква желудевая:

у нее довольно плотная мякоть со вкусом средней силы, поэтому ее обычно запекают или фаршируют.

Тыква гигантская:

нормальная тыква этого вида не так уж велика – 3-4 кг. Весьма универсальна и используется в любых рецептах, от салатов до десертов. Часто обладает простоватым вкусом и нуждается в добавке большого количества пряностей.

СЛАДКИЕ ОТТЕНКИ

И тыква, и айва почти идеальны для высокой кухни: у них есть собственный достаточно яркий вкус, но при этом они отлично сочетаются с множеством других продуктов и могут использоваться как в основных блюдах, так и в десертах. Кроме того, и тыква, и айва очень живописно смотрятся на тарелке, прекрасно воспринимают добавление пряностей и появляются на рынке в ноябре, когда большая часть летних овощей уже сошла.

ОРАНЖЕВАЯ ПАЛИТРА

Тыкву повара любят еще и за богатство сортов и видов. Даже внутри вида «тыква обыкновенная» насчитывается множество подвидов и сортов: желудевая, мускатная, чалмовая (со смешным выростом сверху в виде тюрбана), миндальная и т.д.

РАНЕЕ МАРМЕЛАД

Слово «мармелад» появилось в европейских языках оттого, что айва португальски называется marmelo. Сегодня айву запекают с мясом, добавляют во фруктовые пироги и к паштету из фуа гра, а также используют для находящихся на острие кулинарной моды кисло-сладких соусов.

ВИНО ДЛЯ ЗОЛУШКИ

Прекрасным компаньоном к большинству блюд с тыквой станет выдержанное в дубе шардоне, особенно новосветские его версии: чилийское Sol de Sol от Vina Aquitania, новозеландское Te Mata Elston Chardonnay или калифорнийское Kistler Chardonnay Les Noisetiers. Айва же с ее кисло-сладким, слегка пряным вкусом прекрасно сочетается с сотерном почти в любых блюдах: и в сладких пирогах, и в компании с фуа гра.



Суп-пюре из тыквы

• Среднетелое белое вино, такое, как новосветское «сливочное» и очень насыщенное шардоне от Kistler

3 Simple



Рагу из тыквы и других овощей

• Не совсем типичное пино гриджо из Альто-Адидже от Colterenzio с очень уместным легким ароматом миндаля

Simple 2



Ризотто из тыквы

• Вино с достаточной кислотностью, чтобы очистить нёбо. Игристое, как ни странно, будет отличным выбором – миллезимная Ca' del Bosco Franciacorta

3 Simple

Тыква, запеченная с козьим сыром

• Минеральное среднетелое белое бургундское Olivier Leflaive Puligny-Montrachet Les Champs Gains с освежающей кислотностью

Simple 3



Фуа гра с запеченной айвой

• Сотерны, монбазийяк и барсак, как и принято для фуа-гра. Например, «большой» сотерн Château Suduiraut

3 Simple

Баранина, запеченная с айвой

• Классика двух кухонь – австралийской и узбекской. А идеальное вино для этого блюда будет и вовсе итальянским: попробуйте барберу, например, от Сорро

«Винополис» 3





Peppino

Блюдо: Филе говядины Ангус с соусом из красного вина и белым трюфелем

Шеф-повар: Алессандро Фарчи (на фото)

Рекомендованное вино: Ca'Del Bosco Maurizio Zanella Rosso del Sebino IGT 2001

Адрес, телефон: Б. Каретный пер. № стр 1, (495) 699 9171





«Саламбо»

Блюдо: Утиная ножка конфи со спаржей и фуа гра с черным трюфелем

Шеф-повар: Виссем Абделатифф (на фото)

Рекомендованное вино:

Ceretto Barolo Zonchera DOCG 2004

Адрес, телефон: ул. Петровка, 23/10, стр. 5, (495) 694 5626

