

Романтика П'ємонту і Тоскани

Нині – і в Україні



Розмову веде **Костянтин КОВАЛЬ**

Про колір і смак не сперечаються. І все ж таки, сезон відпусток, державних свят і пікніків розпочніть з італійської винної класики. У зв'язку з тим, що в найбільшому у Європі винному супермаркеті Good Wine з'явилися нові італійські вина, «Народний депутат» попросив сомельє остерії «Пантагрюель» Сергія Рябоконе охарактеризувати їх.

– *Пане Сергію, в остерії «Пантагрюель» одна з найцікавіших у Києві колекцій італійських вин. Як ви вважаєте, чи насуватиме українській весні «червоно-білий шалик» із П'ємонту і Тоскани?*

– Переконаний, вона буде в захваті! Лише уявіть, такими винами смакували Юлій Цезар, Леонардо да Вінчі і Джузеппе Верді! Тут класика тисячоліть. Стосовно кольорів, італійські винороби кажуть: наші червоні ґрунти роблять наші вина ще червонішими, а білі піски – ще білішими. Все це дуже

цікаво, і справжні знавці замовляють у метрдотеля вино певної марки, з урожаю певного року, зібраного у певній провінції. Але, повірте на слово, в Італії сотні торговельних марок. Не те що в кожній провінції – у кожній садибі своя. Непрофесіоналові розібратися з цим непросто. І споживача цікавлять не тах ґрунти і виноградники (від них залежать якість і цінність напою), як смак доброго вина. Коли киянина чи гостя столиці переповнюють емоції, скажімо, після театральної вистави або світського рауту, чому б йому не завітати до ресторану й не продовжити свято життя за келихом Brancaia, Avignonesi або Albino Rossa? Вина цих торговельних марок нещодавно з'явилися на українському ринку. І зустрічаються вони не лише в таких ресторанах, як наш.

– *Отже, відзначаючи у травні День Перемоги і бажаючи випустити успішних атестатів, українці питимуть червону Brancaia?*

– Сподіваюся, не тільки її. Звісно, нам важко змагатися з Good Wine щодо

вибору вин, але запропонувати цікаву колекцію ми цілком спроможні.

– *Як тут не розгубитися?*

– У магазині допоможе менеджер, а в ресторані – сомельє. Великий вибір не ускладнює роботи: коли ви можете запропонувати клієнтові кілька тисяч назв вина, вам простіше йому догодити. А задоволення клієнта – запорука успішного бізнесу.

– *Як правильно споживати вино? Мабуть, до кожного напою насують свої наїдки та потрібні специфічні умови споживання?*

– Саме так. Скажімо, вина торговельних марок Brancaia, Avignonesi та Albino Rossa буквально створені для романтичної вечірки в ресторані або вдома. А от брати на пікнік їх не годиться. Спілкуючись без краваток десь на природі і споживаючи ці вина з шашликами, ви можете образити італійських виноробів. Не барбекю й відсутністю краваток. Смажена і сир – найкращі винні наїдки. І споживання італійського вина сприяє «стиранню кордонів». А

образа винороба – на дні пластикового стаканчика. Річ у тому, що на пікніки зазвичай беруть разовий посуд. Але пластик – це не витончений кришталі і навіть не скло. Він має запах. А це перебиває смак вина. Звісно, якщо ви влаштуєте романтичну вечерю біля моря або на чудовій галявині і візьмете із собою відповідні аксесуари та посуд, Brancaia, Avignonesi та Albino Rocca не будуть зайвими, а навпаки – сприятимуть зближенню і налагодженню стосунків.

Коли мене запитують, який секрет приховано під італійським корком, відповідаю: любов винороба до справи. Скажімо, у деяких країнах виноградарі й досі б'ються за підвищення врожаю і збільшення винної продукції. Та коли з лози знімають надмірну кількість винограду, він втрачає свої якості. Італійські виноробы це розуміють і за валом не женуться. І ще – це дуже важливо – італійські вина за співвідношенням ціна-якість чесніші за своїх «братів» з інших країн світу.

– Повернімося до секретів виноробів.

– Найкраща червона Brancaia, звісно, з Тоскани. У цієї компанії є як Супер Тоскана, так і К'янті Класіко. Насичені терпкі сучасні вина визнали в усьому світі, а віднедавна – і в Україні. Вони мають безліч нагород, присутні практично в усіх винних каталогах, відзначені знаменитими винними критиками і сомельє. Вино Brancaia – це напій закоханих, поетів і філософів. З ним можна дуже довго спілкуватись у роздумах про вічне і земне.

Для романтичних вечорів у травні, коли ще прохолодно й треба зігрітись зсередини, пропоную класичне тосканське Avignonesi Шардоне (міцність – 12–13,5о) з тальятелле, прошуто або рибою на грилі. Щодо особливостей італійської кухні поцікавайтесь у нашого кухара Костантіно. А краще покуштуйте його пасту. Скажу вам по секрету: більшість наших гостей спеціально приходять на тальятелле «а ля Костантіно». І не думайте, що паста – це макарони. Ця страва – предмет осолової гордості нашого закладу. В остерії подають понад двадцять видів пасты, і всі її секрети – італійські.

Про Albino Rocca із П'ємонту можна говорити дуже довго. Це складні, витримані вина з найкращих класичних сортів винограду, наприклад – Неббіоло та Барбера. Італійці жартують, що їхні композитори та співаки набули світової слави завдяки п'ємонтським винам. Так, ці вина піднімають настрій. Їх можна використовувати для зраних вечорів, на заручинах і весіллях.

– Усе це для травня. А на червень?

– Сезони моди – не для вин. Скажімо, одним подобаються білі Lenotti і червоні Zeni, іншим, навпаки, червоні Lenotti й білі Zeni. Але і Zeni, і Lenotti, і Valentino Butussi, і Renato Keber, і Dogrigo не можна залишати поза увагою, тим більше в сезон відпусток та активних виїздів на природу. Ці вина не такі дорогі, але якість у них бездоганна. Хоч би де ви були влітку, хоч би на який курорт потрапили, у винних картах ресторанів завжди знайдете вина цих торговельних марок. Споживати їх можна й узимку. Проте влітку, на свіжому повітрі (можна з музикою, можна в тиші, але обов'язково – з приємною компанією і відчуттям радості), замовляйте кольорове тальятелле з королівськими креветками та аспарагусом під біле Zeni або тортелліні з яловичиною з соусом із помідорів, вершків та сиру Грана Падано під червоне Albino Rocca.

P. S. Італійська витончена класика зустрічається не тільки в ресторанах. Вина не лише репрезентованих торговельних марок можна придбати в найбільшому у Європі винному супермаркеті «Good Wine» (вул. Мечникова, 9, неподалік від ст. м. «Кловська»).

Для VIP-клієнтів, для тих, кому важко визначитися з вибором винної продукції, і тих, хто хоче бути в курсі всіх винних новин, адміністрація «Good Wine» організувала справжній клуб гурманів. Щочетверга в магазині проводять дегустацію вишуканих алкоголів та організовують для членів клубу зустрічі з найвідомішими виробниками і сомельє Європи. Навесні майстер-класи для клубу дегустаторів провели власник винокурні Albino Rocca, власники коньячного дому Jean Filloux, представник чилійського бренду Santacarolina.

Стати бажаним клієнтом дуже просто: треба просто завітати до магазину, а отримати інформацію можна за тел.: 8-050-442-99-93.



3 червня на запрошення «Good Wine» до Києва приїде сам виробник вина Brancaia й о 19.30 проведе дегустацію своїх вин для VIP-клієнтів.

