

## При рафтовете с вино...

2008-01-08 00:03:35

Каберне Совиньон 83/84 г. на цена от 59 лв. Снимки: Нели Томова

Бутилка вино на цена от 750 лева. Тирбушон за 225. Шишенца с миризма на малини, касис за трениране на обонянието. Всичко това изглежда меко казано странно за човек, чийто представи за виното се изчерпват с това, че то може да бъде бяло или червено. Истинските познавачи обаче имат друго мнение по въпроса. В София пък отскоро се появиха места, където ценителите могат спокойно да се отдадат на страстта си, а неизкушените да вкусят от магията на виното. Едно от тези места е “Винополис” (в превод – градът на виното).

“Искате вино за около 20 лева? Добре, отиваме на Чили. Хващаме едно хубаво карменерче, това е френски сорт грозде, който преди 70-80 години почти е изчезнал във Франция заради една болест по лозята, филоксерата. Французите обаче го пренасят в Чили и там се получава нещо страхотно.

Бутилка “Chateau Mouton” от 1976 г., цена - 729 лв. Най-скъпото вино в магазина. Снимки: Нели Томова

Карменерът е много близък до мерлото като сортова характеристика, аромати, цвят, може да се сбърка с едно много добро мерло. Взимате го този карменер, оставяте го да се темперира, 18-19 градуса, стайна температура. Отваряте го, нека да подиша 15-20 минути, сипвате си го в чаша за вино бордо, завъртате чашата и почвате леко да миришете виното, поглеждате цвета. В началото като на новобранец, цветът няма да ви говори нищо, просто може да прецените тъмен ли е, светъл ли е. Почвате да търсите вашите аромати. Може да откриете аромат на пушек, ако виното е лежало в дъб...” Тези думи не са част от наръчник на начинаещия дегустатор, нито лекция от курс по енология. С тях един от собствениците на “Винополис” - Асен Георгиев, посреща клиентите, които тепърва навлизат в света на виното.

Асен Георгиев. Снимки: Нели Томова

“Винополис” не е обикновен магазин за алкохолни напитки, а място с атмосфера, където и най-непросветените могат да повярват, че истината е във виното. Всеки месец тук се правят дегустации с различна тематика, всяка вечер се отварят различни вина, които посетителите могат да опитат. Много от посетителите идват тук, за да поприказват за виното на чаша мерло, да споделят впечатления, да обсъдят новото на пазара. В няколко помещения са подредени над 1300 специално подбрани вина от различни краища на света, аксесоари за вино, шоколадови изделия, пури. Магазинът предлага и твърд алкохол, но фокусът е на виното. В една от залите има маси с високи столове, на които посетителите сядат, за да изпият по чаша вино. “С партньора ми решихме да направим място, където хората, които обичат вино или искат да се научат да пият вино, да идват, да си говорим, да дегустират, да си купуват и да стане един затворен кръг. Засега само не произвеждаме вино”, казва Асен Георгиев.

Самият той е в бранша повече от девет години. През 1999-2000 г. работел във верига супермаркети, където трябвало да се направи добър винен рафт. “Хванахме такъв период, че

много неща се промениха в България, много винени величия се сринаха, започнаха да се внасят вина и опитвахме почти всичко, което се внасяше. Реално така започнах да обичам виното”, спомня си Асен как се е запалил. Сега може да говори с часове за сортове, реколти, лозя, вкусове и аромати, и да убеди дори най-незаинтересувания посетител, че пиенето на вино е не само удоволствие, а истинска философия.

Залата за дегустации във “Винополис”. Снимка: Нели Томова

Средната цена на бутилка вино в магазина е 20 лева, но има и вина, които струват над 500 лв. Повечето от тях са специални реколти, получили над 90 точки в класацията на Wine Spectator, която прави оценки на вина от цял свят. Едно от най-скъпите вина в магазина е италианското “Masseto”, 100% мерло. То е сред най-търсените италиански вина, защото серията е много лимитирана. Всяка година партидата е само 3800 бутилки, а производството е скъпо. Реколтата от 2004 г има 98 точки от максимални 100 в класацията на Wine Spectator. Бутилка “Masseto” от реколтата 2004 струва 549 лева. В коридора на магазина са подредени и други вина, получили между 90 и 100 точки в класацията. Най-скъпото вино, което се продава в магазина е “Chateau Mouton” от 1976 г., цената му е 729 лв. Според Асен обаче познавачите не избират виното според цената, а търсят нещо ново, което не са пробвали и ще ги изненада или различна реколта на вино, което много им е харесало.

“Masseto” от 2004 г., получило 98 точки в класацията на Wine Spectator. Цена: 529 лв. Снимки: Нели Томова

Въпреки стряскащите цифри в магазина има и вина за по 7-8 лева. В отделна зала са подредени подбрани български вина, както и някои австрийски бели вина, за които Асен казва, че са “много минерални, много плодови, със страхотен послевкус. Просто в Австрия, имат много стари насаждения. Те дават много по-малко плод, но пък вината, които излизат оттам са много по-концентрирани и по-плодови.”.

Луксозни вина, изложени в коридора на магазина. Снимки: Нели Томова

В магазина по принцип преобладават вносните вина от Италия, Франция, и от т.нар. “Нов свят” - Чили, Аржентина, Южна Африка, Нова Зеландия, Австралия. “Специално от Нов свят има страхотни попадения като съотношение цена-качество – обяснява Асен - Нашите производители имат доста какво да учат, при ценообразуването. Няма да цитирам български марки, но повечето са с малко издути цени, некоректни цени към крайния потребител”. Според него вина от Чили и Австралия съвсем спокойно конкурират български марки, и като качество, и като цена, а хората вече почват да си изграждат някаква култура на пиене на вино и като сравнят две вина могат да кажат кое им харесва повече. “Правили сме такива сравнения, отварят се три вина, едно българско, едно Чили и едно Австралия, досега почти не е имало случай да се посочи българското вино като най-добро”, разказва Асен.

Чаша вино, погледната срещу светлината. Снимки: Нели Томова

В залата с “твърди” напитки също има какво да впечатли ценителите. На отделен рафт са подредени бутилки с т.нар. “винтидж” уиски. За разлика от обикновените, на чиито етикет е отбелязана “възрастта” на уискито (примерно 12,15 години), при винтидж уискитата специално е

отбелязана реколтата, кога са бутилирани и дестилирани. “За винтидж уискитата от всяка реколта за годината се избират най-добрите бъчви, те отлежават по по-специален начин, след това на бутилката се слага специален етикет, при някои супер лимитирани серии дори е отбелязано ден, час и дата на бутилиране и дестилация”, разяснява Асен. Непосредствено до уискитата е изложена и бутилка водка “Царское село”, официалната водка, с която от 300 години насам в Кремъл черпят гостуващите делегации.

Асен изпробва един от ароматите в комплекта “Грешките на виното”. Снимки: Нели Томова  
В същата зала се предлагат и ракии, като от българските са избрани само 15-тина марки, за които е сигурно, че “вътре наистина има ракия”. Ракия купували предимно чужденци, които не трябвало да остават с лошо впечатление. Според собствениците “масовката от ракиите е спирт, ароматизатор и нутрасуит”.

Все пак акцентът е поставен върху виното, затова тук се предлагат и всевъзможни аксесоари. Много популярни напоследък били тирбушоните “тип заек”, които са опаковани почти като бижута и струват от двеста лева нагоре. За 750 лв. пък желаещите да се задълбочат в дегустирането на вино могат да си купят комплект за трениране на обонянието.

Вино в бутилки магнум. Снимки: Нели Томова

Комплектът представлява 54 шишенца с различни аромати, които присъстват в някой вина. “Грешките на виното” е подобен комплект, само че със съвсем различни аромати. Включва 12 стъклени шишета, с миризми, които по никакъв начин не трябва да се долавят в качественото вино – миризма на лук, на конска пот. Комплектът струва 240 лева и вероятно биха го оценили само абсолютни мании на тема вино и дегустации. Според Асен обаче не всеки може да стане голям дегустатор. “Но всеки може да се научи да подбира идеалното вино за храната, която си приготвя, да си изгради навик да пие вино, да го оценява и да е сигурен, че това което си е купил си заслужава парите”.