

с антоном
обрезчиковым



После выхода в 2004 году фильма «На обочине» винный мир вдруг почувствовал, что и он, такой закрытый, такой недостижимый для простых смертных, сильно зависит от поп-культуры. Жертвой массовой популярности неожиданно пал самый изысканный красный сорт из всех существующих — пино нуар, оды которому писатель-неудачник Майлз поет на протяжении всего фильма. Начавшаяся истерия коснулась всех существующих в мире вин из пино нуар, кроме, как это ни странно, самых лучших — бургундских, которые оказались не по зубам массовому покупателю.

Каждый год в ноябре в бургундском городе Бон проходит аукцион Hospice de Beaune — в этом году он прошел в 149-й раз. Вот уже пятый год им заведует дом Christie's. Монастырский хоспис Бона владел и владеет участками на лучших бургундских виноградниках, производит с них вина, а потом продает их в бочках, без выдержки отправляя на аукцион. Так их там бочками и покупают — легендарные вина из пино нуар составляют примерно половину. Публика на аукционе в этом году была крайне интернациональная. Число покупателей из Японии, Кореи, с Тайваня, из континентального Китая и даже Вьетнама зашкаливало. Были и русские. Бастион изысканности пал? Вряд

ли. Несмотря на мировую ажиотаж, тон на аукционе по-прежнему задавали бургундские виноделы и негодянты, для которых возможность потом разлить госпитальное вино под собственным именем — вопрос престижа. Так что все крупные сделки так или иначе были связаны с бургундцами, такими как дом Joseph Drouhin.

В позапрошлом веке основатель дома негодянт Жозеф Друэн придумал, как делать из вин бренды. Друэн — выходец из Шабли, но именно виноградники вокруг Бона сделали ему имя. Главным приобретением его наследника — сына Мориса стал виноградник Clos de Mouches в окрестностях Бона. «Муш» — это не про мух, а про пчел, на винограднике прежде были пасеки. Отличный виноградник и запоминающееся имя — раньше бренды строить было гораздо проще. Все знают легендарное белое Clos de Mouches из шардоне. Его двойник из пино нуар, тоже Clos de Mouches, только красный, заслуживает не меньшего внимания благодаря типичной бургундской противоречивости и элегантности. Продолжительные ягодные ароматы вместе с нотками палой листвы и трюфеля. Тонкость и крепко сбитый скелет. 2007 год был неплох, но 2009-й обещает быть фантастическим. Лучшая еда — конечно же, говядина по-бургундски.

«Карабинеры всегда пахнут чесноком»

еда с шефом

Шеф-повар ресторана Piccolino Эзекеле Барбуто рассказывает о самых красных в мире креветках, названных в честь итальянских полицейских, карабинеры.

Где обитают эти креветки?

Эти уникальные креветки живут в Средиземном море, в тихом и теплом месте — у берегов Сицилии. Их называют самой драгоценной жемчужиной рыбного промысла этих мест.

Как они выглядят?

У карабинеры насыщенный красный, даже бордовый цвет панциря, гораздо более яркий, чем у обычных креветок. Собственно говоря, поэтому их так и назвали — у итальянских полицейских форма такого цвета. И конечно, размер карабинеры гораздо больше обычного — одна такая креветка может весить 250 граммов.

А когда их вылавливают?

Самый удачный сезон для карабинеры — конец лета, который в Италии «растянут» до октября. К этому времени карабинеры набирают

цвет и обретают свой истинный вкус.

Вылавливают их обычным способом?

Да, ловят их очень просто — сетями. Насколько мне известно, они водятся на глубине 800–1200 метров. И еще их никогда не разводят промышленным способом.

Что можете сказать об их вкусе?

У карабинеры мясо гораздо нежнее, чем у обычных креветок, будь они хоть тигровыми, хоть королевскими. Сладкий, невяроятно нежный вкус карабинеры невозможно спутать ни с чем. У них особенный, пряный запах, как будто они питались не планктоном, а чесноком. Именно поэтому карабинеры в Италии

подают только сырыми — если их варить или жарить, теряется все богатство вкуса и аромата.

А чистить их как?

Чистятся они легко, не сложнее обычных. Самый вкусный у карабинеры, конечно, хвост. Жареных можно есть целиком, а у сырых голову, как правило, не употребляют. Какие способы приготовления лучше всего раскрывают вкус этих креветок?

Поскольку главный секрет в приготовлении карабинеры — не испортить их природный вкус, самый лучший способ — это простейший маринад. В оливковое масло добавляются петрушка и мелко нарезанные помидоры канкасе.

Выдавливается сок лимона, креветки заливаются маринадом — и блюдо готово.

Какие еще продукты выгодно подчеркивают вкус карабинеры?

Особенно хорошо сочетаются с карабинерой цитрусовые. Я подаю карабинеры со свежим маринадом из цедры апельсина или лимонов из Южной Италии с оливковым маслом, солью и перцем. А вот в чесноке, в отличие от многих других морепродуктов, они не нуждаются — учитывая, что их собственный вкус имеет эти нотки, может получиться перебор.

В каких странах едят креветок карабинеры?

В Италии, Испании, на Лазурном берегу Франции. Ну и здесь, в России, если они правильно хранились и правильно готовились, их тоже можно есть. Главное — не варить, не жарить, использовать все только самое свежее.

Какое ваше любимое блюдо с этим морепродуктом?

Карпаччо из карабинеры со свежим рататутем из хрустящих овощей и малиновым уксусом. Креветки нарезаются очень тонкими пластинками. Берем морковь, цуккини, зеленый лук, редис, петрушку,

все мелко режем. Карпаччо заправляем оливковым маслом и базиликом. К этому пряному карпаччо добавляем немного овощей. Затем делаем пюре из свежей малины, добавляем красный уксус и эту ягодную массу выкладываем на карпаччо.

Еще мне очень нравится готовить тартар из карабинеры. Креветки я нарезаю мелкими кубиками, перемешиваю с помидорами канкасе, добавляю оливковое масло и базилик, натертую цедру бергамота, апельсина, лимона. Креветочно-му фаршу придаю красивую форму — кнель. На одну такую форму уходит две большие столовые ложки фарша. На тарелке выкладываем три кнели и декорирую базиликом, зеленым луком и цитрусом.

Их чаще подают в качестве главного блюда или на закуску?

Их роль всегда — главная, настолько они хороши сами по себе. Разумеется, вопрос цены тут тоже имеет значение — даже в Италии, где добывают карабинеры, они стоят не меньше €42 за килограмм — дорого для закуски! Запивать их, конечно же, лучше белым вином.

Беседовала
АННА КАРМАНОВА



*Сердце итальянской романтики.
Душа русского изобилия!*

Ресторан «Золотые палаты» —
идеальный союз вкусов
русской классической и итальянской кухни

С первых же минут Вы ощутите заботу о себе. Это проявляется даже в мельчайших деталях — в выборе салфеток и цветах на столах, текстиле и столовых приборах, продуманном меню.

Белоснежные скатерти, сверкающие приборы и аромат свежеспеченного хлеба погружают любого гостя ресторана в приятное состояние комфорта и отдыха. А меню ресторана, включающее в себя как русские блюда, так и европейские кулинарные хиты, придется по душе и гурманам, и любителям домашней кухни.

Наши постоянные гости отмечают, что ресторану свойственна энергетика релаксации, и создается она безупречным стилем обслуживания и компетентностью официантов, удивительным уровнем приготовления блюд при вполне доступных ценах.

Приглашаем и Вас оценить наш ресторан!
Возможно именно он окажется Вашим любимым местом отдыха!

г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 149, ТРЦ «Мегаполис»
Заказ столика по телефону: (343) 385 05 01
ежедневно с 12:00 до 00:00
www.zolotie-palati.ru