

Чему рот рад Открытие второй пироговой «STOLLE» в Екатеринбурге посетила Лина Глюк

«ШТОЛЛЕ» — это сеть пироговых. Именно пироговых, а не пирожковых. Пирог, в отличие от скромного младшего брата пирожка, это уже серьезное блюдо, требующее соблюдения сложного технологического процесса. Общая концепция дивной атмосферы «Штолле» срежиссирована в городе на Неве — у них там и вовсе целая сеть, так же как и в Москве. «Stolle» — это название традиционного немецкого (саксонского) рождест-



ВИНОГРАД ПОЧУПКАСОВ



ВИНОГРАД ПОЧУПКАСОВ

венского кекса. Штолле — фамилия прабабушки основателя сети пироговых Александра Бордюга. Созвучие фамилии прабабушки и названия немецкого кекса и дало имя сети пироговых, тем более что у многих людей само понятие «вкусный пирог» в большинстве случаев дополняется еще одним качественным определением — бабушкин пирог. Первая пироговая в нашем городе открылась полтора года назад, и, судя по всему, дела там обстоят недурно — несмотря ни на что, второе заведение сети открылось в районе автовокзала. Собственно, о неплохом положении дел может говорить и тот факт, что ближе к ночи пирогов можно и не сыскать — не иначе, все разбирают раньше. И, между прочим, прошлогодние цены держатся до сих пор, а новое заведение со старыми ценами — это всегда приятно.

Золотистые пироги выложены на этакой витрине-барной стойке, поэтому можно, не мудрствуя лукаво и не заглядывая особо в меню, подойти и ткнуть пальцем в требуемый кусок, который можно употребить по назначению либо здесь же, в обеденном зале, либо забрать с собой в фирменной коробке — что многие и делают, кстати. Выбирать можно все подряд, потому что абсолютно все распробованные образцы вызва-

ли только одну реакцию: немедленно попробовать следующий вариант. Таким образом, за классическим, очень честным и правильным «курником» (100 руб. за порцию, а есть еще и «рыбник») последовал пирог с сельдью (90 руб.) — очень неплохой вариант для любителей пива или просто для тех, кто любит посолонее, затем — пирог с кроликом и грибами (130 руб.): изумительный вкусовой баланс и прекрасное исполнение. Пирог с лососем и тешей (170 руб.) я бы поставила в личный топ, потому что это хрустящее корочкой снаружи и нежнейшее в начинке кулинарное чудо просто нельзя не полюбить всеми фибрами дегустаторской души. Кроме того, там же можно отведать пирогов с мясом, капустой, зеленым луком, варианты для сладких с курагой, коричневыми яблоками, лимоном, творогом и бог весть чем еще, что прячется за названием «сезонные пироги». Надо полагать, имеются в виду ягоды, соответствующие времени года, и можно смело предположить, что они придутся по вкусу очень и очень многим.

Отдельной строки заслуживает тесто, из которого лепятся герои нашего повествования (а меню предлагает еще и по несколько позиций салатов, супов и горячих блюд, кстати, неплохих, судя по «супу из шпината с семгой» (290 руб.) и «грибному супу» (210 руб.). Тесто сделано по старинному рецепту согласно общей концепции «возвращения к корням»: сдобное и очень качественное, в магазине такое встретить, наверное, невозможно. А жаль. С другой стороны, чего особо жалеть, если можно заказать понравившийся пирог просто по телефону. В общем и целом, стоит поприветствовать эту тенденцию возрождения гастрономических традиций прошлого — уж очень уютным оказался формат.

*Пироговая «Stolle» (****)*

ВИНО

с алексеем
луцановым



Автохтонный итальянский виноград Барбера впервые упоминается еще в тринадцатом веке, когда в России о водке даже не подозревали, а предки наши пробавлялись медами да пивом. В хрониках монастыря Казале Монферрато между 1246 и 1277 годами идет речь о сдаче в аренду местным крестьянам участков, засаженных «de bonis vitibus barbexinis», то есть, «добрым виноградом Барбера». В двадцатом веке Барбера вышел на второе место по количеству занятых земель в Италии после Санджовезе, и мог бы занимать его по сей день, если бы не жуткий скандал 1985 года, когда обнаружилось, что некоторые недобросовестные производители незаконно, само собой, добавляли в свой продукт метанол, он же метиловый (древесный) спирт. Тот самый, про который говорил герой картины «Курьер», желая произвести впечатление на детишек богатых родителей: «!о мне нет ничего лучше простого древесного спиртаги». Отведав этого компонента в составе дешевого винца-дрянца более тридцати человек отправились на тот свет и еще незнамо сколько попросту ослепли. И в силу общечеловеческой склонности к параноидальному отступлению логики это прискорбное деяние нескольких отморозков спровоцировало сокращение посадок и продаж древней почтенной и ни в чем не повинной лозы, вынужденной переместиться на третье место, уступив второе винограду Монтепульчано.

Но к счастью, хороших людей на свете все-таки больше, чем недобрых, так что вина из Барберы от приличных производителей сегодня (как, впрочем, и всегда) можно употреблять без всякого риска. Тем более от таких, которые применяют биологические принципы виноделия и обработки почвы, вроде основанного в 1914 году семейного предприятия Икарди (Azienda Agricola Icardi) из Пьемонта. Оно расположено как раз в тех местах, которые и принято считать родиной винограда Барбера — на границе винодельческих регионов Ланге и Монферрато. И если Пьемонт вообще считается почти исключительно винодельческой провинцией, то в Монферрато этот вид человеческой деятель-

ности возведен буквально в культ. Посадки винограда здесь покрывают практически все возможное пространство, которое некогда занимали листовые леса. Теперь от них осталось совсем немного, преимущественно в частном владении. Хотя местные жители уверяют, что дичь там просто кишит — кабан, лиса, барсук, всякая пушная мелочь, вроде ласки, куницы и горностая. В общем, нет ничего на свете лучше нашего Монферрато.

По винной части в этом нет совершенно никакого сомнения. Клаудио Икарди, владелец и главный винодел предприятия утверждает, что за хорошим вином стоят хорошие люди, и не поверить этому невозможно. Трудно представить, что сотворить чудо, подобное его вину Suri Di Mu из стопроцентного винограда Барбера, выросшего на очень старых лозах местечка Gelsi мог закоренелый мизантроп. Это удивительное вино некоторым, возможно, покажется больше похожим на Кьянти, нежели на Барберу. Аромат и вкус вишни и изрядная доза кислотности способны вызвать такое слюноотделение, что салфетку придется за ворот заложить, иначе не справиться. Подготовленному носу под силу различить в букете тона черешни, колы и земляные нотки, а во вкусе — черемуху и, на минуточку, клюкву, оттенки светлого табака и дегтя. Весьма высокий уровень кислотности идеально сочетается с выпуклой фруктозностью и легкой танинностью. Послевкусию не особенно долгое, но весьма гармоничное и сбалансированное. Icardi Barbera d'Alba Suri Di Mu (собственное имя вина переводится с пьемонтского диалекта примерно как «Ульбниш мне», вино «Ульбика» в общем, на итальянский манер и без убийственного эффекта последнего) великолепно аккомпанирует отчетливо итальянским блюдам. Вполне подойдут паста болоньезе и вообще любые макаронны с томатным соусом, пицца, ризотто с белыми грибами. А еще можно, не чинясь, запросто подать к нему качественных колбас даже от уральских, не итальянских производителей и в очередной раз возразовать тому, что счастье, оказывается, не так далеко, как казалось.