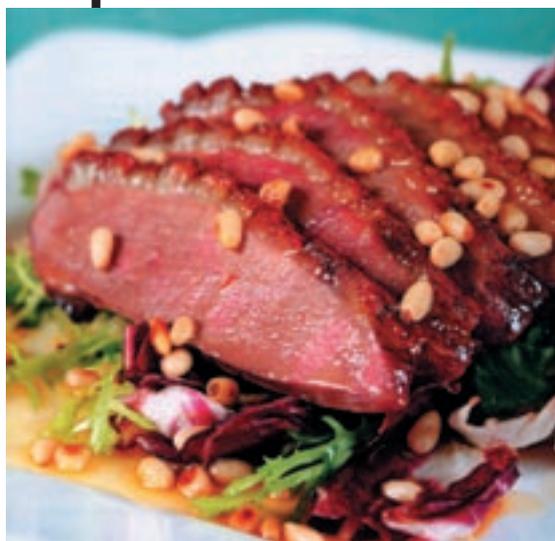


Вино с Семеном Соловьевым
Chablis Grand Cru Les Clos



ПОТЕНЦИАЛ ХРАНЕНИЯ
ВИНА В БУТЫЛКЕ
СОСТАВЛЯЕТ 25 ЛЕТ

Посещение винодельческого хозяйства с дегустациями, поход по виноградникам, винному погребу, знакомство с мастером погреба и как апогей ужин с владельцем поместья — событие каждый раз неординарное и оставляющее глубокий след в памяти. Пожалуй, следующим по значимости моментом подобного толка для винного гурмэ может быть лишь личный визит винодела. Так, Екатеринбург был счастлив встретить блистательную Гвенаэль Ларош, жену и помощницу Мишеля Лароша, владельца топового винодельческого домена в регионе Шабли. Домен Ларош с XIX века производит свои вина. Его центральный офис расположен в средневековом монастыре Обедьенсери, в самом сердце Шабли. Мишель управляет бизнесом с 1960-х годов и высоко держит семейную марку. Благодаря идеальному балансу инноваций и традиций региона Шабли вина компании Lagоче высоко оцениваются экспертами и знатоками. Они украшают винные карты престижных ресторанов, их можно встретить в лучших отелях мира и на приемах для высокопоставленных персон. Кроме того, семья Ларош освоила виноградники в Лангедоке и ЮАР. В Екатеринбурге посол вина Lagоче Гвенаэль провела две встречи с любителями вина и рассказала об особенностях декантации вин Гран крю. Виноград сорта Шардоне для вина Chablis Grand Cru Les Clos выращивается на одномименном винограднике Ле Кло, расположенном в южной экспозиции, перед деревней Шабли. Почвы участка, занимающего всего 1,12 гектара, сложены из известняка и киммериджа. Благодаря такому составу терруара, вино получается элегантным, ароматным, с мощными минеральными оттенками. Урожай собирают вручную на третьей неделе сентября. Ягоды прессуются и подвергаются трехнедельной ферментации при пониженной температуре и яблочно-молочному брожению. Выдержка вина на осадке в течение девяти месяцев осуществляется частично в трех-четырёхлетних бочках из французского дуба, частично — в стальных резервуарах. Результат — роскошное, элегантное вино, которое невозможно забыть. Потенциал хранения вина в бутылке составляет до 25 лет!



«Перед запеканием отварить» ОБ УТКЕ — ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА «КУРШЕВЕЛЬ 1850» ЕЛЕНА ТОКАРЕВА

— Виды уток с трудом поддаются классификации. Каких уток используют в кулинарии?

— Если говорить об одомашненных утках, а именно их чаще всего готовят в ресторанах, то это простая домашняя утка, пекинская утка родом из Китая, мускусная утка, в России часто именуемая «индоутка», и их гибриды.

— Вы готовите блюда из дикой утки?

— Нет, так как дикие утки обычно маленькие, жилистые, со специфическим тинистым привкусом, который трудно гармонизировать даже традиционными для дичи соусами с кислоткой. Мы используем домашних уток, которых покупаем на рынке или заказываем их поставку с французской фермы — как, например, жирную, мясистую утку руже. Я видела, в каких стерильных условиях на фермах Франции выращивают уток, как их откармливают на специальных рационах с учетом стадии их взросления, чтобы достичь нужной консистенции мяса и пропорции жира в готовом продукте.

— В китайских ресторанах даже из костей уже запеченной утки по-пекински варят суп. Какие части утки любят использовать в блюдах французской кулинарной школы?

— Во-первых, утиную печень. Из нее, наряду с гусиной, готовят знаменитое блюдо фуа-гра. Фуа-гра в определенных пропорциях входит в состав терринов (утиных паштетов) с различными начинками, канале с ними — легкий способ разнообразить и банкетное меню ресторана, и домашний праздничный ужин. Традиционные гасконские консервы конфи производят из утиных ножек — мясо засаливают, долго тушат на медленном огне и раскладывают по глиняным горшочкам, залив жиром, позволяя аромату мяса «дозреть». Такие консервы готовят и в домашних условиях, фабричные же, расфасованные в пятилитровые банки, часто используют в ресторанах для экономии времени повара.

— А в вашем?

— Я все же предпочитаю готовить свежую, охлажденную птицу. Исключение составляет копченая грудка утки руже — с ней мы готовим фирменный салат с грушей фламбе, рукколой и кедровыми орешками.

— Какое горячее блюдо из утиной грудки вы можете порекомендовать?

— В меню нашего ресторана есть утиная грудка конфи с хрустящей медово-имбирной корочкой, которую мы подаем с муссом из утиных потрошков, гречневой лапшой и райскими яблочками, припущенными в белом вине. Для этого блюда цельную утиную грудку маринуем 1,5–2 часа с соевым соусом, имбирем и медом, обжариваем на раскаленной сковороде около пяти минут до степени прожарки «медиум», еще на 7 минут ставим в духовой шкаф, нарезаем грудку и выкладываем в виде веера на подушку из потрошков.

— Какие травы, специи, соусы «дружат» с уткой?

— Мясо утки само по себе настолько ароматное, что лучше не увлекаться специями, особенно острыми и жгучими. С уткой хорошо сочетаются пряные приправы и сладкие ягодо-фруктовые соусы на основе вина.

— Многим нравится утка, запеченная с яблоками. Есть ли какой-нибудь секрет ее приготовления?

— Я рекомендую перед запеканием отварить утку минут 10–15, обсушить тушку, натереть ее солью и перцем, зафаршировать яблоками с медом, соевым соусом, кедровыми орешками и запекать в рукаве 1,5 часа при температуре 180 градусов. Затем утку вынуть из рукава и запекать еще час при 150 градусах, постоянно поливая поверхность утки образующимся соком, чтобы добиться образования глазированной корочки. Утка подается с печеными яблоками, свежими ягодами, фруктами. Приятного аппетита!

Беседовала Яна Бобровникова