

городской гид-журнал

европа-азия

Екатеринбург

апрель 2005



ПОЭТ
ВЛАДИМИР
ВИШНЕВСКИЙ

ЭТАЖИ
ИНВЕСТИЦИЙ

мэр екатеринбурга
АРКАДИЙ
ЧЕРНЕЦКИЙ

весны энергия весны энергия весны энергия весны энергия

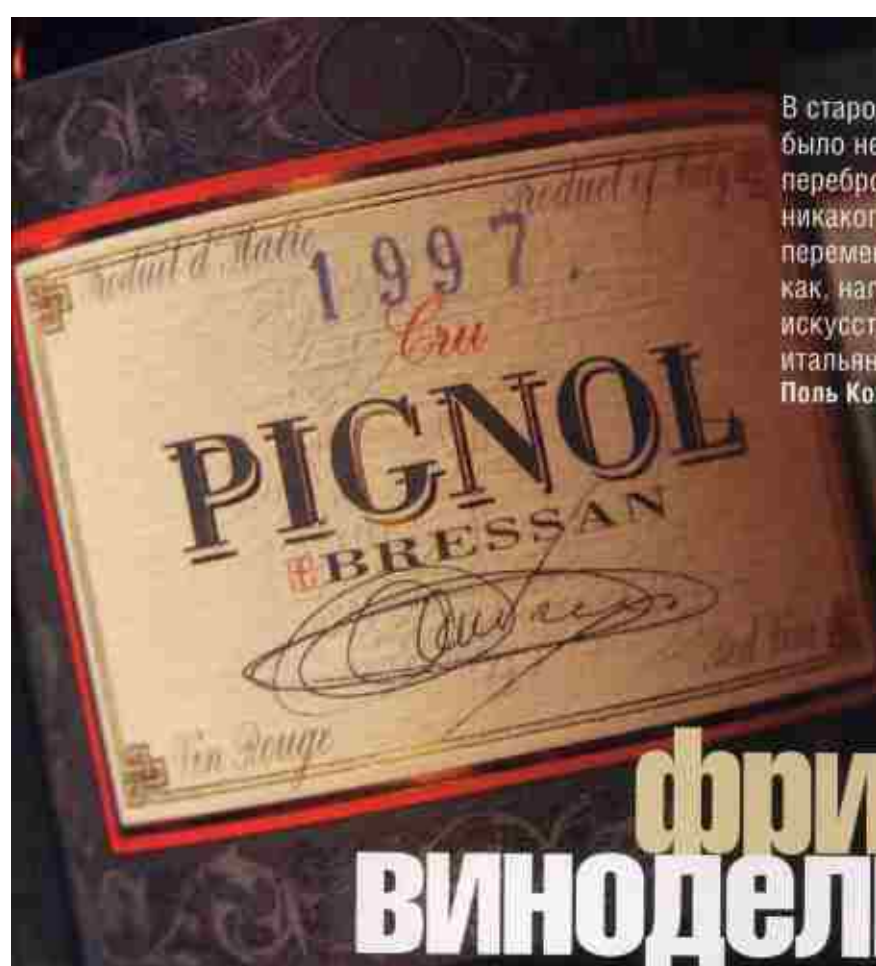
Екатеринбург: развлечений

114-144

- 114 Городская мифология: интегратор Реутов
- 116 Восемь женщин и один старший сын
- 118 Владимир Вишневецкий: поэт... чего же боле?
- 122 Нетретьи столицы: ПИТЕР: проникновение
- 124 А может, нет?
- 128 Ресторан по княжке
- 132 Сотвори свой кофе
- 134 Идеальные пары
- 139 Фриулийские виноделы Bressan
- 140 Гид: кафе и рестораны
- 144 Гид: такси и гостиницы

Еревономеревномер





В стародавние, почти доисторические времена, вино было не больше, чем просто пьянящим напитком из перебродивших ягод и не несло в себе абсолютно никакого эстетического начала. Но затем все в корне переменялось: виноделие стало искусством, таким же, как, например, живопись или музыка. О вине как об искусстве наш разговор с Фульвио Лукой Брессаном, итальянским виноградарем.

Поль Комодов

фриулийские виноделы **bressan**



Представитель семейства Брессан, которое занимается виноделием уже не одну сотню лет, прибыл в столицу Урала не случайно. В одном из лучших ресторанов города – Dolce Vita – состоялась презентация трех фриулийских вин. Разумеется, эту тему обойти вниманием мы не могли.

– Расскажите, пожалуйста, немного о тех винах, которые вы выбрали для презентации.

– Известно: Первое вино, Schierpittino, или, как его еще называют, Ribolla Nera – наша гордость, и, если так можно выразиться, наше лицо в том плане, что это, пожалуй, самый известный и самый элегантный сорт, растет в зоне между Удино и Горицци. Как вы видите, вино имеет насыщенный красно-фиолетовый цвет, сдержанно благородный. Его аромат напоминает лесные ягоды – малину, чернику, ежевику и со временем дополняется запахом ароматической древесины, леса и мха. Чуть горчит, но только в самом начале и на самом кончике языка, это его изюминка. Что же касается Vintage №3, то это – совсем отдельная история. Это – мое вино. В том смысле, что от начала и до конца это моя фантазия, моя страсть, если угодно. Три сорта винограда – Каберне Совиньон, Пино Неро и Склопеллиано, главное – пропорции между ними, гармония,

как в музыке, долгий труд изыскания той самой, единственно верной пропорции. Чтобы вино не выглядело шумным и безобразным, как будто на одной маленькой площадке разную мелодию играют сразу три оркестра. Вино получилось чуть-чуть гордое (в меня, наверное), крепкое и с решительностью в действии. Вкус полный, и каждый выделяет в нем свои оттенки, хотя преобладают, конечно, ароматическая ваниль и фиалка. Pignol напоминает собой Фриули. Он имеет такой же замкнутый и чуть неприветливый характер, как и ее жители, как бы стеснясь показать все свои достоинства первому встречному. Это самый древний наш сорт, с фруктовым ароматом. Он своеобразен и создан для истинных ценителей, которым он расскажет все то, чего не сможем выразить мы сами. Вино элегантно и полнотелое, насыщено и гармонично. После длительного пребывания в больших деревянных бочках его танины значительно смягчаются – и поначалу сдержанный фруктовый аромат открывается приглашающим букетом. Вот и все, пожалуй, что я могу сказать об этих винах. Остальное – за ними.

– Часто ли вы проводите такого рода дегустации, как теперь в Екатеринбурге?

– Не часто. Дело в том, что ведь мы производим не так много вина, чтобы заинтересовать крупный рынок. Наше вино – для ценителей. Может быть, это покажется слегка нескромным, но это так. Поэтому каждое, подобное этому, событие мы стараемся посетить лично. Кроме того, это помогает понять вино, стать чуть ближе к нему. Кто же даст лучшие комментарии, хладнокровный специалист, или я, который сам, своими руками, вырастил виноград, собрал его, прошел все ступеньки производства и дарю... свой труд, свое сердце.

– Какие вопросы вам чаще всего задают, и какие задали сегодняшние гости Dolce vita?

– Разные люди задают разные вопросы. От тонкостей и ноток во вкусе до каких-то мельчайших деталей в этикетках. Все это обсуждается и так далее. Но сегодня мы говорили о другом, можно сказать, о физике – сколько земли отведено под виноградники во Фриуле, какое количество вина производит наша семья, каковы затраты и прибыли – то есть екатеринбуржцев интересовала больше конкретика. Хотя и о вкусе было сказано немало. Мне было интересно. Останется надеется, что вам – тоже было и будет интересно... с нашими винами!



Итальянский ресторан Dolce Vita
Екатеринбург, ул. Розы Люксембург, 4
тел.: (343) 365-87-80
e-mail: dolcevitapp@mail.ru
www.dolcevitaapp.ru