

Джаз и нощен гроздобер предлагат в избата „Доннафугата“



ЗВЕЗДА: Клаудия Кардинале, която изпълни главната роля в „Гепардът“, с Жозе Рало и брат й Антонио.

ОТ ВИОЛИНА ХРИСТОВА, РИМ

Всяка година в средата на август на 60-ина км от Палермо десетки ценители на виното се стичат в имението „Доннафугата“ и плащат, за да участват в нощен гроздобер.

Събирането на лунна светлина на грозде от сорта „Шардоне“ става винаги на дата, която се определя в зависимост от степента на узряването му. След това събраното от нощния гроздобер отива за направата на шардоне с етикета „Ла fuga“ (Бягство).

Нощният гроздобер в лозята на „Доннафугата“ съществува от 1998 г. От екстравагантно в началото събитие се превръща постепенно в специална

техника за запазване качеството на аромата

на гроздето. По този начин се намалява до минимум рискът от микроферментация, която високите температури по тези места в Сицилия могат да причинят на гроздето „Шардоне“.

За разлика от парещото августовско слънце нощем в лозята на имението, наречени Контеса Ентелина, цари свежест и хладина, така че откъснатите токущо гроздове пристигат напълно непокътнати в избата. Предимствата са и за гроздоберачите – техният труд през нощта е много по-лек.

Нощният гроздобер на „Доннафугата“ е обаче само частичка от всичко онова, с което сицилианската изба се отличава сред останалите в сферата на виното. Със сигурност днес това е най-известната марка сицилианско вино в света.

Собственичката Жозе Рало, четвърто поколение в семейната вина индустрия, пък е жената, която я превърна в истински спектакъл не само за



ТЪНКОСТИ: Виното „Антилия“ е най-добро на обяд с риба.



ТРАДИЦИИ: Позята „Доннафугата“, които се берат от години само нощем, и замъкът със същото име (на снимката долу).

СНИМКИ: АРХИВ „ВЪЗГЛЕД“

Филмът „Гепардът“ вдъхновява най-известното вино от Сицилия

небцето, а и за ушите и очите. Виното на „Доннафугата“, комбинирано в най-различни и причудливи варианти с музика, литература и история, е от десетина години истински сицилиански феномен в света.

Виното на прочутата изба се ражда сред онези пейзажи и места на хълмистата зона Беличе в Западна Сицилия, които преди два века стават известни с името Доннафугата.

Точно там кралица Мария Каролина, съпруга на крал Фердинанд IV Бурбонски,

намира подслон и утеха,

след като в началото на XIX в. бива прогонена от поките си в Неапол от войските на Наполеон. Кралицата се заселва в „Палацо Филанджери ди Куто“ в Санта Маргерита Беличе. По-късно дворецът от Санта Маргерита оживява с името „Доннафугата“ в романа „Гепардът“, по който по-късно се снима и филм с Клаудия Кардинале.

Много от сцените, които описва писателят Джузепе Томази

ди Лампедуза, се развиват във въпросния дворец и в имението на принц Салина, където днес се намират лозята на винарската изба.

Историята с избягалата кралица вдъхновява и логото, което може да се види на всяка бутилка вино - то изобразява главата на жена с разветви от вятъра коси

В действителност Доннафугата означава „избягала жена“.

В община Контеса Ентелина се намират 328 хектара лозя на винарската изба „Доннафугата“, която обаче се простира и на остров Пантелерия, където има други 68 хектара лозя.

„Доннафугата“ такава, каквато е днес, се ражда в началото на 80-те години на миналия век благодарение на Джакомо и Габриела, родителите на Жозе Рало. Баща й произхожда от семейство със силни традиции във винарството, тъй като произвежда „Марсала Рало“ още от 1851 г.

Майката на Жозе пък, която наследява огромна вила в Кон-

теса Ентелина, напуска учителската професия и облича панталони, за да отиде сред лозята.

По онези времена за сицилианците това е нещо невиджано. След десетина години на винарски експерименти семейството на Жозе избира за избата си името „Доннафугата“, тъй като въпросният дворец от „Гепардът“ се намира само на няколко километра от лозята.

Жозе Рало е на 19 г., когато решава да напусне сицилианския си дом и семейство и да започне собствен живот. Учи икономика в Университета на Пиза, след това се проба и да направи кариера в университета, но

явно не това е призванието й

Така години по-късно известната днес предприемачка се връща в Сицилия, но заради любовта си към един мъж, който става и неин съпруг.

Завръщайки се в Сицилия, Жозе се убеждава, че не би могла да намери по-добър занаят от завещания й от родителите. Жозе е човекът, който обаче прозира,

че традициите във виното са важни, но само до определена степен. Тя поставя началото на маркетинг и комуникация, които превръщат „Доннафугата“ в събитие в света на виното. Днес за мнозина „Доннафугата“ означава и джаз концерти. Жозе

разнася виното си навсякъде по света

и го разказва чрез музика. Сицилианката пее бразилски песни заедно с музикална група, представяйки всеки етикет бутилка, а мъжът й пък е на барабаните. Със своите музикални дегустации групата обикаля различни страни, опитвайки се да събуди всички възможни сетива и обоняние на любителите на виното. Групата има и собствени компактдискове, в които преобладават боса нова, самба, болеро и хавайски ритми. В самата изба „Доннафугата“ обаче изнасят концерти световни джаз величия като Пат Метени и Джон Скофийлд.

„Доннафугата“ омайва и с

оригиналите етикети бутилки, които прилагат идеално на разкошните вина на избата. Кралят на сицилианските сортове „Неро д'авола“ е доминиращ в червеното вино „Милле е уна нотте“ (Хиляда и една нощ), чиито леко фруктови и флорални аромати са перфектният фон за изискана и елегантна вечеря. Аромат на червени плодове лъха и от „Седара“, също на базата на „Неро д'авола“. Същият сорт, но

с дъх на какао и вишни,

преобладава и във винения шедьовър „Танкреди“. Омайващо е и свежето бяло вино „Антилия“, направено от сицилианския сорт „Катарато“ в комбинация с други сортове. То се отпива най-добре по време на обяд на базата на рибни ястия. Дъх на зрели жълти плодове, ванилия и фъстъчено масло лъха от виното шардоне „Киаранда“. Лек бананов и ананасов мирис пък се чувства при отпиването на друго вино шардоне „Ла fuga“ (Бягство).

Ресторантът с резервация 3 месеца по-рано



ИМПЕРИЯ: Ресторантът в Лондон е един от най-известните от веригата заведения на култовия готвач Гордън Рамзи.



Гълъб с фoa гра – гъши дроб по оригинална рецепта, корнелско яре, запечени миди с октопод в пармезанов сос, печени патешки гърди с мед и подправки.

Ето това е само част от менюто на най-скъпия гурме ресторант в Лондон, носещ името на своя основател и абсолютната суперзвезда в кулинарния свят Гордън Рамзи.

Мечтае за кариера на футболист, но става готвач на 18 г. Днес притежава империя от тузарски ресторанти, пъбове и кафенета в Дубай, Токио, Ню Йорк, Флорида, Париж, Амстердам. Един от най-известните е и този в Лондон на Royal Hospital Road 68. Всъщност това е най-старият ресторант на Гордън Рамзи, който той отваря в Челси, когато е на 31 г.

Самият Гордън отдавна вече не готви тук, но пък води успешно телевизионно риалити предаване „Кухнята на ада“.

Цената на менюто от 7 ястия започва от 150 евро нагоре. Питиетата, разбира се, са отделно. Вино под 50 евро няма. Сервиращите се изискани и пипнати до последния детайл ястия. Каталогът на „Мишелин“ му дава 3 звезди. Такава оценка имат много малко заведения по света.

Резервация се прави 3 месеца предварително. Посрещат те изключително сърдечно, но първоначално има леко

В Gordon Ramsay, Лондон, винаги стартират с козе масло



стъписване заради твърде малкия салон. Масите са само 13, от тях 5 са с по 2 места.

Елегантно модерният интериор и боядисаните в нежен пастелни с черни лакира-

ни мебели като старият създават стилизиран контраст и свежо чувство за светлина и приятно отпускане.

Като начало може да поръчаш филийки с масло от козе мляко и розмарин с шампанско. Следва блюдо от специално приготвени пролетни или летни зеленчуци, полети със сос Consommé от трюфели в симпатична каничка.

Ако не харесваш гъши дроб, алтернативата е салатата от тънка свинска пържола по сечуански или императорски скариди с маринирани и жарнати зеленчуци, азиатски подправки и дайкон-дресинг. Всичко в чинията е подредено прецизно и с много вкус. Всеки гост се консултира лично от сомелиер. Наслада за небцето е например бялото вино от долината Бароса с нотки на кайсия и силен характер на младо вино.

Върхът е бавно приготвено ястие от свински корем с кисело зеле, печени ябълки и панирани пресни дафинови листа. Пудингът се нарича черен, защото в него е добавена свинска кръв. Задължително има и сладко-кисел сос, за да не стане много тежко.

На финала ще предложат футуристична сребърна нуга, трюфели, кафе под формата на дърво джудже и петифури, скрити в мъгла. Истинско вдъхновение за публиката е ягодният сладолед с облечени в бял шоколад трюфели.