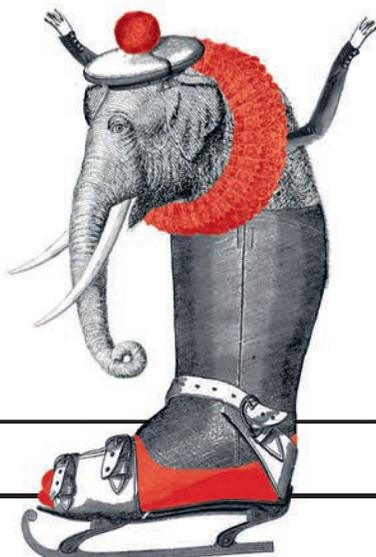
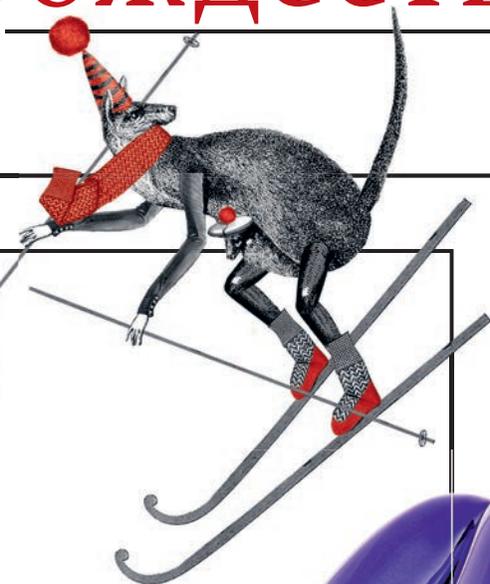


СТИЛЬ РОЖДЕСТВО



ТРАДИЦИИ И МЕТОДЫ ЧТО ТАКОЕ ФРАНЧАКОРТА

Андреа Биффи был владельцем паба в Бергамо и сомелье в ресторане с тремя звездами «Мишлен» — Da Vittorio в Брузапорто. Теперь он сомелье еще одного отличного ресторана — LeoneFelice Vista Lago в отеле L'Albereta Relais & Chateaux. Находится L'Albereta в Эрбуско, это чуть больше часа езды от Милана, в сердце территории, известной как Франчакарта. Известна она в том числе одноименными игристыми винами, созданными по традиционной технологии производства (как и шампанское). К сожалению, они пользуются славой куда меньшей, чем просекко, а по качеству и стоимости куда выше. Что это за напиток и с чем его едят, Биффи рассказал «Коммерсантъ. Рождество».



На холмах Франчакарты виноградная лоза росла с давних времен. Доказательство этому — косточки винограда, которые находили археологи при раскопках в разных частях региона, свидетельства классических авторов от Плиния до Вергилия и историографические факты о народах, живших во Франчакарте, — ценоманах, римлянах и лангобардах.

Уже в XVI веке здесь был известен секрет изготовления игристого вина, которое называли «кусачее», vino mordace. Правда, производили его только для местного потребления из-за сложившейся на тот момент непростой ситуации с торговлей в регионе. Новый виток в истории виноделия Франчакарты начался в конце 1950-х годов, когда в регионе увидели потенциал для производства сортов базовых вин, на основе которых создаются игристые вина.

В 1967 году сорт вина Pinot di Franciacorta получил статус DOC. Он изготавливается из белого винограда пино-блан с добавлением пино-гри и пино-нуар. Этот сорт проходит вторичную ферментацию в бутылке или в специальном баке. В начале 1970-х годов произошло возрождение энологии в Италии. Регион Франчакарта был готов стать родиной множества качественных сортов вин. В это время количество местных производителей стало увеличиваться. Тогда еще периодически прибегали к ферментации в баке, но большинство производителей начали отдавать предпочтение более сложной ферментации в бутылках. В 1980-е годы многие предприниматели приезжали во Франчакарту в поисках земель для новых виноградников или с идеями переустройства старых. Именно в эти годы сорт шардоне гармонично соединился с сортом пино-блан, обретя новую родину во Франчакарте. В 1990-е годы было создано Общество волонтеров — Consorzio volontario, и с этого момента начинается современная эпоха виноделия в истории региона Франчакарта и местных сортов вин. Шардоне — это, несомненно, преобладающий сорт, который составляет около 80% от всех виноградников Франчакарты. Но благодаря большой неоднородности почвы в регионе и различиям микроклимата, местный сорт шардоне вполне можно разделить на множество небольших сортов. Несмотря на то что у вин из Франчакарты есть много общего и они очень хорошо узнаваемы, среди них наблюдается большое разнообразие оттенков вкуса. А пино-блан всегда оставляет долгое приятное послевкусие. Важное значение имеет создание и усовершенствование вин сорта сувее пино-нуар для актуальной на сегодня ампелографической базы виноградников Франчакарты, которые произрастают на довольно большой высоте и дают не самый крупный урожай.

Винодельческие традиции Франчакарты — это признанные во всем мире уникальные качества, ассоциирующиеся с этим регионом, такие как соблю-

дение баланса и тонкости вкуса. Использование специальных традиционных прессов обеспечивает более бережное давление винограда и особое фракционирование суслу.

Вина в сочетании с едой — отдельная тема. Я работал в ресторане с тремя звездами «Мишлен». Это был волнующий и прекрасный опыт, но очень утомительный как физически, так и психологически. На такой работе приходится быть чуть ли не одним целым с этим рестораном. Необходимо расти в профессиональном плане изо дня в день и учиться на своих ошибках, буквально стать безупречным во всем. Это очень большой и важный опыт для сомелье, дающий возможность постоянно получать новые знания. И мне он многое дал.

Так с какими блюдами сочетать Франчакурту?

Конечно, лучше всего подойдут традиционные местные блюда: озерная рыба с гарниром из поленты, тальятелле с рыбным рагу, полента с местным шафрановым сыром Багосс, говядина, томленная в оливковом масле...

Для рождественского или новогоднего ужина Франчакурта тоже может стать отличным выбором. На праздничном столе я бы рекомендовал сочетать разные ее виды с говядиной в оливковом масле или с ассорти из местных колбас и мяса (вид Non Dosato), с тальятелле с рагу из озерной рыбы или с ravioli (брют), с полентой и местным сыром Багосс (экстра-брют).

Ну а если решите посетить регион Франчакурта, в сердце которого расположен отель L'Albega, то обязательно посетите такие достопримечательности, как Винная дорога с ее древними замками, небольшие города с узкими средневековыми улочками, озеро Изео с его пейзажами и остров Монте-Изола, расположенный посреди него. Отсюда можно съездить и в города Брешиа и Бергамо, расположенные не так далеко от Франчакурты.

Подготовила Анна Минакова



review

ДАЛЕКИЕ ШАТРЫ АРАВИЙСКИЕ КАНИКУЛЫ В ШАРДЖЕ



الإمارات العربية المتحدة
United Arab Emirates
www.visitsharjah.com



Третий по площади и популярности арабский эмират Шарджа обычно остается в тени Абу-Даби и Дубая, хотя ему тоже есть чем похвастаться. В конце концов, именно он был признан ЮНЕСКО «Культурной столицей Аравии» еще 20 лет назад.

Так, любителей спортивных зрелищ привлечет сюда финал водной «Формулы-1», который пройдет в Шардже 19 и 21 декабря. За титул чемпиона по водно-моторным гонкам поборются 18 команд из девяти стран мира. Понаблюдать за заездами катеров в лагуне Халид смогут все желающие — 19 декабря состоится гонка участвующих «Формулы-4» и квалификация участников «Формулы-1». А 21 декабря с 16 до 17 часов пройдет главная гонка года за звание чемпиона мира «Формулы-1» с дальнейшей церемонией награждения победителей.

Популярны среди туристов экскурсии на искусственный остров Аль-Нур. Здесь находятся павильон бабочек, ботанический сад под открытым небом, фотозоны с художественными инсталляциями. В осенне-зимнем сезоне для гостей острова появилось новое предложение — экскурсии с гидом по ботаническому саду, самостоятельная экскурсия с завтраком, обедом или ужином в Noog Cafe или же пакетное предложение с ужином под открытым небом, с видом на лагуну и наблюдением за звездами в телескоп. Есть специальные программы для детей: интерактивные игры, йога на рассвете, кулинарные мастер-классы, курсы

по уходу за растениями, уроки оригами и многое другое. Составить план аравийских каникул можно самостоятельно, но гораздо удобнее купить тур у компании Coral Travel, у которой есть собственный принимающий офис в ОАЭ, готовый взять на себя полную организацию экскурсионной программы в Шардже.

Удалиться от городской суеты можно на новый курорт-оазис Al Badayer Oasis by Mysk. Это первый курорт в ОАЭ, где воссоздана чарующая атмосфера пустыни и древнего арабского Востока. На территории, расположенной в глубине пустыни, построены отели с 21 номером и десять шатров с одной или двумя спальнями в традиционном арабском стиле, оборудованные всеми современными удобствами. Для гостей работают два ресторана: Nizwa с традиционными блюдами Великого шелкового пути в современном исполнении и Al Madam, где готовят блюда региональной и международной кухни. На курорте есть большой крытый бассейн и современный фитнес-центр. Постояльцам предлагаются групповые и индивидуальные экскурсии по пустыне, джип-сафари, багги, квадроциклы, прогулки на лошадях и верблюдах, завтрак в песчаных дюнах или ужин под звездным небом. Есть возможность организации соколиного шоу, уроков стрельбы из лука и еще многого другого. Забронировать новогодние каникулы в Шардже можно от 35 тыс. руб. на человека на сайте www.coral.ru.