

Принцип пиццы

Убрав за скобки очевидности маргариту и маринару, мы решили выяснить, какие вина подходят к популярным видам пиццы с более сложными вкусами.

Текст: Анна Кукулина
Фото: Ваня Березкин

В начале дегустации выяснилось, что, по мнению обоих итальянских шефов, которые были в числе экспертов, почти к любой пицце подойдет либо кьянти классико, либо розовое вино. Экспериментальная проверка показала, что касательно розового шефы были правы — к паре видов розе подошло идеально, ни разу не оказалось в положении «совсем мимо» и может быть признано лучшим вариантом для большой компании, заказавшей несколько видов пиццы. Единственное дополнение, которое мы сделали, — розовое совсем не обязательно быть итальянским: австралийское и испанское показали себя не хуже. Но какого бы цвета ни было вино, в нем желательна сливочная текстура, которая поддержит сыр в начинке.

В беседе о принципах подбора вин отечественные эксперты сначала единогласно сошлись на том, что вино надо подбирать исключительно к начинке. Но Пьетро Ронгони заметил, что «тесто — крайне важный элемент. Последний вкус, который вы чувствуете во рту, — это всегда тесто. И это надо учитывать». Эксперты пришли к выводу, что тем пиццериям, где корочку любят посильнее зажарить в печи, в карте лучше держать побольше «дубовых» вин, хотя обычно их к пицце не очень рекомендуют.



Джузеппе Пелузо

На дегустации пиццы подавались без приправ. Относительно острого масла с красным перцем, которое часто подают в пиццериях, эксперты заметили, что оно, во-первых, «выжигает» рецепторы (поэтому мы его и опустили) и, во-вторых, требует низкоалкогольных высококислотных вин.

Еще два неожиданных открытия: божоле, которое из неитальянских вин считается, пожалуй, самым универсальным для всех видов пицц, удачно сыграло всего один раз, а очень сладкое соаве оказалось идеальным партнером для quarto formaggi.

Регламент

Оценивалось только сочетание блюда и вин по десятибалльной шкале, сами вина не оценивались. Пиццы подавались по мере усиления вкуса.

Дегустация прошла в ресторане **La Bottega Siciliana**.

Благодарим персонал ресторана и его шефа-пиццайоло Джузеппе Пелузо за гостеприимство.

ул. Охотный Ряд, 2
(495) 660 0383
semifreddo-group.com

УЧАСТНИКИ ДЕГУСТАЦИИ



Нино Грациано,
концепт-шеф р-на La Bottega Siciliana, шеф-повар р-на Semifreddo



Пьетро Ронгони, шеф-повар р-на Aromi di Bottega



Елена Порман,
директор международной выставки «Вино»



Вячеслав Балуюк,
сомелье «barbontempi»



Сандро Хатишвили,
эксперт SWN



Константин Ерошников, Simple

Море и горы / Mare i monti

БЕЛЫЕ ГРИБЫ, ОСЬМИНОГИ, КАЛЬМАРЫ И КРЕВЕТКИ, МОЦАРЕЛЛА И ТОМАТНЫЙ СОУС

В Италии много блюд, в названии которых есть этот фразеологизм. «Море и горы» означает, что в рецепте соединены грибы и морепродукты. Джузеппе предложил нам «полный» вариант — в пицце были и осьминоги, и кальмары, и креветки, а также итальянские белые грибы порчини. Соединение продуктов и создает сложности при выборе вин — многие легкие красные «провалились» рядом с грибами, а вот розовое, на сей раз австралийское, оказалось очень уместно — его одобрил даже пиццайоло.

Пьетро Ронгани: Розовое выглядит неплохо, в нем есть немного сладости, которая хорошо подходит к такой начинке.

Константин Ерошенков: Из красных подошло только бардолино. Бардолино и божоле похожие вина, но у бардолино чуть выше кислотность, и это вытянуло сочетание. Nozze d'Oro опять удачно выступило: хорошая кислотность поддержала морепродукты, а богатый вкус — грибы.

Елена Порман: Бардолино может подойти, но только если его как следует охладить. Но розовое лучше.



**Cortegiara
Bardolino 2011**

Италия, Венето
50% норвина
веронезе, 35%
рондинелла, 15%
молинара.
Фруктовое, средне-
телое, не выдержан-
ное в дубе.
Simple (1)

**Charles Melton
Rose of
Virginia 2012**

Австралия
Гренаш, каберне
совиньон, шираз,
пино менье.
От легко- к средне-
телому, фруктовое,
без выдержки в дубе,
совместная фер-
ментация сортов,
сложная схема ма-
церации на ножнице.
Simple (2)



Шпек и маскарпоне

Для севера Италии пицца совсем не характерна, но это не значит, что пиццайоло не могут позволить себе поэкспериментировать с типичными для этой части страны продуктами. В данном случае Джузеппе использовал шпек и очень нежный маскарпоне и даже отказался от томатного соуса, чтобы представить во всей красе их тонкие вкусы. Розовое санджовезе очень современного стиля и новаторское шардоне с Сицилии оказались лучшими компаньонами для современной пиццы. Им чуть уступило почти нейтральное в ароматах соаве.

Нино Грациано: Свежее ароматное розовое — отличное сочетание со шпеком.

Константин Ерошенков: Сицилийское шардоне выступило неплохо, хотя еще лучше было что-нибудь из Нового Света. С розовым очень ровное сочетание.

Вячеслав Балук: Nozze d'Oro хорошо боролось с жирностью шпека и маслянистостью маскарпоне. В сочетании с сыром показало очень мягкий вкус. Розовое санджовезе полностью попало в тон этой пиццы, во рту оставалось немного вкуса маскарпоне.



**Castello di
Ama Rosato
2011**

Италия, Тоскана
100% санджовезе.
От легко- к средне-
телому, не выдержанное в дубе,
сэнье, 40% сусла прошло малолантину.
Simple (1)

**Tasca
d'Almerita
Nozze d'Oro
Contea di
Sclafani 2010**

Италия,
Сицилия
78% инзолия (ансоника), 22% совиньон блан.
Легкое, освежающее, не выдержанное в дубе.
Simple (2)



Carafe Long Lady

Элегантный декантер для шампанского

Как это работает?

Благодаря высокому и узкому горлышку декантер Carafe Long Lady может раскрыть самые тонкие ароматы шампанского и при этом сохранить его восхитительный перлляж. Просто налейте шампанское в декантер и насладитесь всеми гранями его вкуса и аромата. Также Carafe Long Lady можно использовать для декантации зрелых красных и белых вин.

simple

8 495 510 5001
8 800 700 5001
www.simple.ru

Артишоки

АРТИШОКИ В МАСЛЕ, МОЦАРЕЛЛА, ПОМИДОРЫ

Итальянские шефы в один голос заявили, что к артишокам подходит только минеральная газированная вода, в крайнем случае пиво. Мы решили попробовать менее экстремальные варианты, хотя артишоки действительно считаются одним из тяжелых для вина продуктов. В результате каждый эксперт выбрал подходящее вино, и вывести пару устраивающих всех позиций нам так и не удалось: единственное вино, которое всех более или менее устроило, — это, как ни странно, примитиво.

Нино Грациано: Либо соаве, либо испанское розовое — оба легкие, одно вообще не ароматное, другое поярче.

Сандро Хатиашвили: Божоле благодаря кислотности справилось с артишоками, и его минимальная фруктовость не пострадала. Но розовое подходит лучше, а еще лучше подходит зинфандель.

Вячеслав Балук: С зинфанделем получается, что пицца его как бы подталкивает и вино кажется сильнее и интереснее, чем оно есть на самом деле. А с осторожным сахаром в австралийском розе гармонирует сладкий привкус артишоков.



Conti Zecca Zinfandel di Salento 2010

Италия, Апулия
85% примитиво,
15% другие сорта.
Среднетелое, элегантно, выдержанное в дубе.
Simple (1)



Chivite Gran Feudo Rosado 2011

Испания, Наварра
100% гарнача.
Легкотелое, фруктовое, без выдержки в дубе, с знье.
Vinopolis (1)



Joseph Drouhin Beaujolais Village 2011

Франция, Бургундия
100% гаме.
Легкое, фруктовое, не выдержанное в дубе, полужеродная мацерация целыми гроздьями.
Vinopolis (1)



Inama Soave Classico 2011

Италия, Венето
100% гарганега.
Легкое, освежающее, не выдержанное в дубе.
Simple (1)

А также **Charles Melton Rose of Virginia 2012** (описание на стр. 82)



ПРЕВОСХОДНОЕ ВИНУ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

VIE DI ROMANS

Культовые
белые вина Италии

PREMIER CRU

Vie di Romans Chardonnay — превосходное шардоне: элегантное и мощное, с глубокой структурой. Великолепное вино с высочайшими рейтингами и большим потенциалом к выдержке. Достойный выбор для любителей белых вин.

8 495 510 5001
8 800 700 5001
www.simple.ru

simple
...and more wine



Четыре сыра

ГОРГОНЗОЛА, ПАРМЕЗАН, МОЦАРЕЛЛА, ТАЛЕДЖИО

Выдающаяся пицца — и удивительный результат дегустации. Сладкое соаве позднего сбора из совиньона блан частично ферментируют в бочках из акации, благодаря чему вино приобретает дополнительную плотность вкуса, а искусство винодела позволяет сохранить свежие цветочные и цитрусовые ароматы. Проблема была лишь одна: это самое дорогое вино на дегустации, и эксперты сомневались в его радужных перспективах в пиццериях, поэтому выбрали альтернативный вариант — монтепульчано из Абруццо.

Нино Грациано: *Inama Apres* — идеальное сочетание: резковатый вкус сыра и сладость вина.
Константин Ерошенко: *Apres* — очень оригинально. Для меня это откровение, очень гармонично.

Елена Порман: *Монтепульчано* — универсальное вино. Сладкое вино хорошо подходит за счет того, что там не только сахар, но и кислотность хорошая.

Вячеслав Балюк: Неожиданно со сладким совиньоном получился отличный гастрономический союз: сладость осталась умеренной, плотность и жирность сыров также были незаметны. Мы получили «легкую» пиццу и «негрузное» вино.



Inama Apres 2007 (сладкое)
Италия, Венето
100% совиньон блан.
Концентрированное, выдержанное в дубе. Сахар 132 г/л.
Simple (2)

Illuminati Riparosso Montepulciano d'Abruzzo 2010
Италия, Абруццо
100% монтепульчано.
Фруктовое, среднетелое, выдержанное в дубе.
Simple (1)

Груша и горгонзола

Пицца, которую Пьетро Ронгони назвал русской — настолько популярна она в нашей стране и при этом почти неизвестна в Италии. Обсуждая вина, все ставили на трентинский Pfefferer, и он не подвел, но неожиданно всеобщим фаворитом оказалось совсем другое вино — ассамбляж шардоне, грекетто и треббиано из Умбрии, который выиграл благодаря ярким, как одуванчик, фруктовым ароматам. Еще один не вполне предсказуемый финалист — австралийское розе, самое полнотелое и сладкое из всех розовых на дегустации. А вот сладкое соаве оказалось здесь слишком сладким.

Нино Грациано: *Brezza* — это яблоко или вино? Когда мы обсуждаем, то выглядит смешно, но на самом деле это очень вкусно. Легкая сладость австралийского розового в этом случае тоже уместна.

Константин Ерошенко: Действительно, с *Brezza* получается сочетание «груша — горгонзола — яблоко», и это отлично выглядит. Даже *Pfefferer* ей уступил, хотя, конечно, тоже подходит к этой начинке.



Lungarotti Brezza 2012
Италия, Умбрия
Шардоне, пино гриджо, грекетто.
Легкое, освежающее, не выдержанное в дубе.
Simple (1)

Pfefferer 2012
Италия, Трентино
Альто-Адидже
100% москато джалло.
Полусухое, легкое, освежающее, не выдержанное в дубе. Сахар 8,8 г/л.
Simple (1)

А также **Charles Melton Rose of Virginia 2012** (описание на стр. 82)



la Sommelière

Шкафы для вина серии "Tradition" с отделкой под дерево

- Глухие или прозрачные (АУФ) двери.
- Мультиформатные полки из массива бука или дуба.
- Вентиляция с активным угольным фильтром.
- Система антивибрации.
- Светодиодное внутреннее освещение.
- Улучшенная теплоизоляция.



ТЕРМОМЕТР-ГИГРОМЕТР



Москва
Измайловский пруд, д. 17, корп. 2
(495) 518-26-50, (499) 166-09-00
(499) 166-41-12, (499) 166-41-13
(499) 166-41-15
www.bscs.ru, sales@bscs.ru

ДЕГУСТАЦИЯ



Диавола / Diavola

КОЛБАСКИ ПЕППЕРОНИ, МАСЛИНЫ, МОЦАРЕЛЛА,
ПАРМЕЗАН, ТОМАТНЫЙ СОУС

На самой острой пицце наконец сработали предсказания итальянских шефов о кьянти — оно действительно отлично сработало. Кроме него удачно выступили все красные вина с хорошим телом и кислотностью — чтобы погасить остроту колбасок, нужны очень аккуратно сбалансированные вина: слабая структура и кислотность потеряются на фоне еды, а слишком сильное вино перетянет одеяло на себя.

Нино Грациано:
«ДЛЯ ПИЦЦЫ ОЧЕНЬ
ВАЖНА ПОДАЧА
ВИНА ПРАВИЛЬНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЫ.
КРАСНЫЕ ОБЫЧНО
ЛЕГКИЕ, БЕЗ ДУБА,
И СЕРВИРОВАТЬ
ИХ ЛУЧШЕ ЧУТЬ
ОХЛАЖДЕННЫМИ,
ДО 14–15 ГРАДУСОВ»

Константин Ерошенков: *Монтепульчано очень гармонично выступило, у него бархатистая текстура, которая гармонирует с соусом и острой саями.*

Вячеслав Балюк: *Кроме барберы, кьянти и монтепульчано ничего бы не смогло справиться с такой пиццей. Монтепульчано совпало по ароматам, кислотности и танинам.*

Елена Порман: *Кьянти из красных было лучше всех, классическое сочетание. Если хочется немного погасить остроту пиццы, очень изящно это делает охлажденное тосканское розовое.*



San Felice Chianti Classico 2010

Италия, Тоскана
80% санджовезе,
10% колорино, 10%
пуньителло.
Фруктовое,
среднетелое,
выдержанное в дубе.
Simple (1)



Vietti Barbera d'Alba Tre Vigne 2010

Италия. Пьемонт
100% барбера.
Фруктовое, с яркой
кислотностью,
среднетелое,
непродолжительная
выдержка в дубе.
Simple (2)

А также **Illuminati Riparosso
Montepulciano d'Abruzzo 2010** (описание
на стр. 86)