

М

@МОСКВИЧКА
21 мая 2015 (№5)
moscvichka.ru

ТУРИЗМ И ОТДЫХ

Спецвыпуск



**РЕЧНЫЕ КРИЗИЗЫ
ПО РОССИЙСКИМ ПРОСТОРАМ:
ШИКИ И ВПЕЧАТЛЕНИЕ
НА ВСЮ ЖИЗНЬ**

**Советы
Гурмана.
В поисках
лучших вин
отправилась
по Австрии
ресторанный
критик Ирина
Клименко**

**Тенденции:
Москва
туристическая
полна
сюрпризов.
Досуг: Мода
на квесты.
Развлекаемся
сумом!**

18+

МОСКВА
ВЕЧЕРНЯЯ

Гурман

Всего в Австрии около 46 тысяч гектаров виноградников. Белые сорта занимают примерно две трети всех площадей. Уверенно лидирует среди местных белых сорт грюнер вельглинер.



9

основных стилей вина насчитывают в Австрии. Среди них игристые, розовые белые и красные, а также розовые и благородные сладкие вина.

Интервью с экспертом

Путевой блокнот

Гастрономический туризм

Городской репортаж

Помощь рядом



Ирина Михненко
ediri@topsvichka.ru
Гастрономический журналист, ресторанный критик, переводчик

Дорогами вина. Австрийский вариант



Путешествуя по Австрии, вы обязательно увидите виноградники

Равнинные или на склонах холмов, они живописны в любое время года. Здесь же рядом и виноградельни, обычно совмещенные с хозяйскими усадьбами. То есть соборанный виноградник куда не возят на дальние расстояния, что тоже важно для качества будущего вина. Если вы попали в эти края не в самый пик сезона и виноградель не очень заняты текущими делами, они с удовольствием вам все покажут, расскажут и попробоватъ дадут свою продукцию. Винная дорога, по-немецки «вайнштрассе» (Weinstrasse), — это не только красивая метафора. В Австрии существуют детально проработанные маршруты по отдельным винодельческим регионам. Для гастрономических путешественников это очень удобно: подробные справочники и путеводители все объясняют, вдоль дорог хорошо заметны соответствующие указатели и вывески, остается только заранее согласовать свой визит с интересующими вас хозяйствами. В некоторых винодельческих хозяйствах можно и задержаться на день-два. У них есть для туристов простенькие комнаты или даже небольшие отели с ресторанами. Случаю не будет. Экскурсия по винным

Чтобы сделать вино, сначала, как известно, нужно вырастить виноград. И эта часть производственного процесса не только интересна и познавательна, но и просто красива.



процесса не только

интересна

и познавательна,

но и просто красива.

погребам естественно расширит ваш кругозор в этой области, а грамотная дету-стация с комментариями профессионального энолога наконец-то научит вас различать сорта винограда, из которых сделаны эти замечательные вина, их вкусы и ароматы. Если повезет, сможете принять участие в сезонных работах. Скажем, обрезать лозу или подвязать ее новые побеги. Особый пик — помочь в сборе урожая, об этом обычно рассказывают потом долго и с восторгом.

Столичные винодельцы

Будете в Вене, не забудьте посетить пару-тройку винодельческих хозяйств. Да-да, прямо в черте города. В австрийской столице около 700 гектаров самых настоящих виноградинок. Ко многим из них можно добраться на трамвае или городском автобусе, что, согласитесь, очень удобно. А еще в таких местах расположены чрезвычайно популярные винные рестораны, называються они хойригеры (Heuriger). Особенно знаменит такими заведениями венский район Гринцинг. У многих жителей Вены есть свои любимые точки в этом жанре, куда они и с удовольствием пригласяют и своих иностранных гостей. У не-



NEUSIEDLER SEE
Fähre Card



которых крупных венских виноделов и хойригеры больше, с открытыми террасами и видом на виноградники. За простыми деревянными столами там могут одновременно усесться сотни посетителей. Известны и хойригеры исторические. Например, винный ресторан Mauer am Weinplatz прославился тем, что его часто посещал великий Людвиг ван Бетховен. Собственно, он и жил рядом, и музыку свою бесмертную сочинял, гуляя по окрестным виноградникам.

4

винодельческих регионах расположены на востоке страны: Нижняя Австрия, столичная Вена, Бургенланд и Штирия.



Цвайгелт — самый распространенный красный сорт в стране. Буквы ДАС на этикетке означают типичное качественное вино региона. К любому австрийскому сыру можно подобрать подходящее местное вино.

Интервью с экспертом

Путевой блогот

Гастрономический туризм

Городской репортаж

Помощь рядом



Розовое с мороженым и кое-что из тыквы

Как известно, местная еда всегда лучше всего с местными винами. В Австрии это золотое правило подтверждается на каждом шагу. Будете в Штирии на юге страны, обязательно попробуйте тамашнее розовое вино с мороженым, в котором доминируют тыквенные семечки и несколько капель тыквенного масла. Не удивляйтесь, этот овощ — знаменитый региональный специалитет, а получается действительно вкусно.

Сочетайте грамотно, австрийцы тоже так делают

Чтобы получить удовольствие от хорошего вина, важно подобрать к нему правильную еду.

Знаменитый венский пинцель (Wiener Schnitzel) принято сопровождать легким белым вином из винограда грюнер вельтнер (Grüner Veltliner). Это, пожалуй, самый известный национальный сорт. Как закажете эту пару в каком-нибудь австрийском ресторане, местные вас сразу зауважат: мол, иностранцы, а в курсе дела.

Легкие холодные закуски отлично сочетаются с белым вином совиньон блан (Sauvignon Blanc) с его тонкими цветочно-цитрусовыми ароматами. Для более существенной мясной еды тоже есть удачный партнер — красное вино цвайгелт (Zweigelt).



Все в седло!

По винодельческим местам Австрии можно передвигаться и на велосипедах. Это очень популярный вид досуга не только у жителей этой страны, но и у многих иностранных туристов. Местность обычно живописная, хотя нередко и пересеченная, виноградной лозе-то хорошо на солнечных склонах. Есть и равнинные трассы — например, вокруг оригинального озера Нойзидлерзее (Neusiedlersee) в Бургенланде.

Закуска на тарелке

Австрийцы хорошо знают, когда и чем закусывать.

Делайте как они. Если вы уже продавливает любовь и знаток вина и попросите организовать для вас на винодельне настольную профессиональную дегустацию, на столе кроме бутылки и бокалов будет только свежий белый хлеб. Это чтобы ничто не отвлекало от винных вкусов и ароматов. Более демократичный, по-хорошему туристический вариант



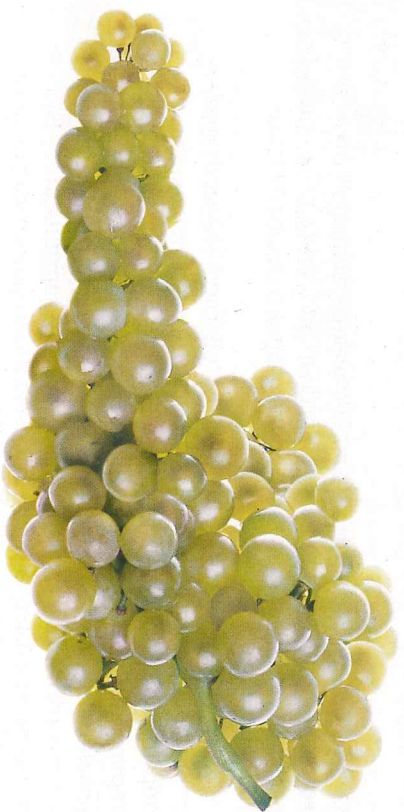
свежие и маринованные огурцы, помидоры, яблоки. Венчает всю композицию могучая кучка свеженатертого хрена, без нее никак. Корзинка свежего хлеба крупными ломтями где-то рядом на столе.

Пешком на время. Или на расстояние

О любителей пеших прогулок здесь тоже не забывают. Во многих винодельческих районах для них размечены специальные тропы с указанием длины маршрута и времени на его прохождение. Имеются соответствующие путеводители с подробными картами. В пути можно ориентироваться дивными видами, ведь виноградники красивы в любое время года. Но при желании можно и на винодельню заглянуть.

Удивительно, но справедливо!

Спелая и сочная гроздь винограда действительно напоминает своими очертаниями маленькую страну в самом центре Европы — Австрию!



AUSTRIAN WINE



ВИНОДЕЛИЕ — ЧАСТЬ НАШЕЙ ИСТОРИИ И КУЛЬТУРЫ.
Потрясающей красоты виноградники, винодельческие хозяйства с бесценным опытом многих поколений, вкусная еда с восхитительными винами — все это к Вашим услугам. www.austrianwine.com

Реклама

ФОТО: ЛОНАТОР