

## Трюфель vs Белые

Осень – сезон грибной охоты, время элегантных вин из Пьемонта и Бургундии.

Самое большое приключение, которые только может придумать поклонник грибной гастрономии – это, разумеется, путешествие в Пьемонт, в мировую столицу белого трюфеля, в Альбу. С другой стороны, когда нет желания или возможности бросить все и отправиться в Пьемонт, то вполне можно довольствоваться сбором грибов в Подмосковье или в любой другой части России.

Безусловно, идеал для тех, у кого есть силы и время отправиться за трюфелем – конечно же это Пьемонт. Напомним: с 2014 года территория Ланге, Роэро и Монферрато, где производятся одни из самых известных вин Италии и растут трюфели, вошла в состав наследия ЮНЕСКО благодаря ни на что непохожим пейзажам, исключительности почв и микроклимата, редким историческим памятникам.

Разумеется, лучше за белым, чем за черным, его сезон наступает в октябре. Трюфель, а точнее его аромат, – один из самых мифологически-напряженных мотивов высокой гастрономии. Безусловно, все связанное с трюфелем носит довольно мощно дидактический оттенок. Однако, это не значит, что этот классический миф тяжел, неповоротлив и не оставляет места для маневра – только белый, только в сезон, только в Альбе. Лучший пример – несостоятельной во всех смыслах мифологемы – это рассказы о Перигё, в котором, якобы, в качестве поисковых животных используются свиньи. Не то что они совсем не используются, однако собаки, не стремящиеся съесть гриб, напоминающий по запаху свиной аналог ферромонов, все-таки используются сегодня гораздо чаще. С делением на черное и белое примерно та же ситуация: да, есть знаменитый белый, самый насыщенный и престижный, вокруг которого выстроена жизнь целого города, Альбы, на протяжении всего осеннего сезона. Однако, к примеру, охота за весенним черным в той же Альбе может доставить вам не меньшее удовольствие, точно так же как и посещение ресторанов в весенний сезон. Стоит также понимать, что не только культовым Пьемонтом прирастает трюфельное богатство. Континентальная Умбрия является не менее значимым в смысле объемов поставщиком черного весеннего трюфеля, в основном, на внутренний рынок, в том числе и в Пьемонт. Не так все однозначно и с вином. Разумеется, пино нуар и неббиоло, с их до предела развитой землисто-лесной гаммой составят идеальную пару, не менее идеальным, хотя и несколько провокативным может оказаться и полнотелое, выдержанное в дубе бургундское шардоне.

Черный трюфель открывает широкие возможности в области гастросочетаний: от вполне очевидного барбареско, до совсем неочевидного санджовезе ди романья, не говоря уже о модных новозеладских пино нуарах.

Однако, в наше непростое с гастрономической точки зрения время, грибная тема, а тема благородных грибов особенно, разумеется, не может исчерпываться лишь белым и черным трюфелем, обратим внимание на благородные грибы отечественного происхождения.

Отбросим грибы как водочную закуску, лучше сконцентрируемся на благородных

видах нашей Родины: белых, подберезовиках и подосиновиках. Из них выйдет прекрасный соус для пасты, для ризотто, гарнир или соус для тушеного мяса. Несколько капель загодя припасенного трюфельного масла сделают любой грибной соус по-настоящему роскошным. Выбор вина происходит в таких случаях почти сам собой. Руки как будто сами тянутся или к вину из барберы, или к какому-нибудь Россо из Тосканы. Барбера постоянно находится в тени своего именитого и респектабельного соседа Неббиоло. Тем не менее, хороший производитель делает барберу вполне на уровне простого неббиоло. Как вино на каждый день она щедро радуется нас знаменитым ароматом подлеска, грибов, ежевики, черники, сливы. Лучшего сочетания на каждый день найти сложно. Для торжественного воскресного обеда лучше выбрать чуть более сложное и аристократичное неббиоло, будь то простое неббиоло из Ланге, или простое бароло или барбареско. На мой взгляд, всегда лучше выбрать более простое вино от хорошего производителя, чем бароло или барбареско из супермаркета.

Порассуждать о практической стороне эногастросочетаемости благородных осенних грибов мы попросили сомелье Артура Маршанского.

«Белые грибы могут быть очень и очень ароматными, не менее ароматными чем трюфель, и тогда мы можем подбирать к нему не только вино из неббиоло, но и даже вина из пино нуар, не бургундские, а скорее чуть более яркие, новосветские, такие как делает Greywacke. Идеальные блюда и продукты, которые подойдут к белым грибам – это паста, телятина, утка одним словом – что-то достаточно легкое, не перегруженное во вкусовом отношении. Что же до соусов и их сочетаемости, то лучше использовать конечно же винные соусы, в идеале – из того вина, которым вы планируете сопровождать блюдо».

Кроме того, грибы могут быть поданы и в так называемом “деревенском стиле”, с картошкой и тогда к ним можно подавать более рустикальные вина, например, крью божоле, такие как муленаваны. Специи должны быть не слишком яркими, без так называемого “таежного” смолистого привкуса. Ни в коем случае не стоит использовать розмарин, а, скорее, что-то вроде петрушки и сельдерея. Не стоит подавать к белым слишком тонкие и старые вина из пино нуар и неббиоло, они могут не выдержать соревнования с ярким ароматом грибов, идеальный возраст вина для сопровождения -7-10 лет.