

ДЕСЕРТНЫЙ ПРИЕМ

CHÂTEAU CÔTES
DE SAINT DANIEL

Во все времена в России было немало любителей сладкого. В попытке угодить сладкоежкам кондитеры соревновались друг с другом в мастерстве приготовления десертов. На великосветских приемах даже сложилась традиция устраивать «сахарный партер» – так в ту пору называли столы с разнообразными сладостями и фруктами. Современники оставили нам описания роскошных «сахарных партеров» времен Петра I и Елизаветы Петровны. Непременным элементом сервировки таких сладких столов были и десертные вина – европейские сотерны и мускаты. Аристократическая публика в России знала толк в сладких винах. И потому с большим энтузиазмом отнеслась к появлению в Российской империи десертных вин собственного производства, которое в XIX веке создал в Крыму граф Михаил Семенович Воронцов.

Став генерал-губернатором Новороссии и Бессарабии, граф Воронцов по достоинству оценил возможности терруара в крымском местечке Ай-Даниль. В 1826 году здесь по приказу графа началась закладка виноградников, для чего в Германии, Франции и других европейских странах были закуплены саженцы самых дорогих и известных сортов винограда. Местная природа оказалась необычайно благодатна для виноделия. На спускающихся к самому морю виноградниках удавалось получить очень зрелый виноград с высоким содержанием сахаров. Прозорливость графа Воронцова оправдалась в полной мере – мировую известность терруару Ай-Даниль принесли именно десертные вина. Всеобщее признание получили сладкие мускаты и красные крепленые вина. В 1960 году здание винодельни было разрушено, но виноградники оставались одними из лучших на Южном берегу. Новая жизнь и инвестиции пришли в Даниловку (Ай-Даниль) лишь в начале 2000-х. Возрожденная винодельня получила имя Château Côtes de Saint Daniel, и сегодня она с гордостью представляет несколько сортов десертных вин.

Созданное в хозяйстве Château Côtes de Saint Daniel белое ликерное вино «Джаннет» изготавливается из винограда сорта «мускат белый». Виноград для него собирают только вручную, мягко прессуют, дают настояться соку на мезге, закрепляют спиртом и разливают в дубовые бочки, где напиток выдерживается 24 месяца. Вино обладает нежным вкусом и ароматом, в котором сочетаются мускус с нотами персика, ванили, кожицы миндаля и апельсиновой цедры.

CHATEAUCOTESDESAINTDANIEL
CHATEAUCOTESDESAINTDANIEL
WWW.SAINTDANIEL.WINE



Рекомендации
от шеф-повара
ресторана Christian
КРИСТИАНА ЛОРЕНЦИНИ

Идеальное сочетание к этому вину, на мой взгляд, – небольшая сухая выпечка. Сухое печенье с миндалем или фиштакками, такое как Cantuccini из тосканского города Сиена, идеально подходит не только для сопровождения, но и для обмакивания в **Jannet**, чтобы в полной мере насладиться его цитрусовыми и ванильными нотками.



Но также подойдут фондан и торты из горького шоколада (ни в коем случае не с молоком), которые усиливают характеристики этого вина, если их подавать горячими.

И безусловно, рекомендуются десерты на основе песочного теста с начинкой из ягод, черной смородины или цитрусовых (например, апельсинового джема), которые с кислинкой и прекрасно сочетаются с этим десертным вином.

Кстати, давайте развенчаем миф о том, что сладким вином можно наслаждаться только во время десерта. Это неправда! **Jannet** также может быть идеальным в качестве аперитива, если его сопровождает блюдо из пикантных или пряных выдержанных сыров.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ
АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ