

BC

50 RETETE TESTATE

Te face să gătești din plăcere

OCTOMBRIE 2009  
PREȚ 5,9 LEI

# GoodFood

## Răsfăț la tine acasă

Mic dejun cu ochiuri mari  
10 rețete gustoase și rapide  
Șufleu dolofan de brânză  
Cină romantică în doi

de Marie Rosenberg



Rețete românești  
peșterii  
de la Colombe

Învață-te ca un  
profesionist după sfaturile  
de Gordon Ramsay



**Marcela Cosnean**  
Te așteaptă într-un  
weekend gourmet  
la Hărman

**NUTRIȚIE**  
Adina Scorțescu  
Un nou jurnal  
de dietă - vegan

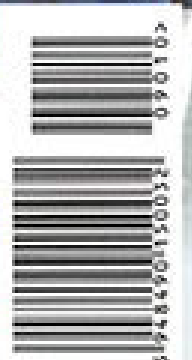


**Pâinici  
vesele**  
Scones  
ușoare  
ca puful



GoodFood CAMPAANIA  
Copiii în  
bucătărie

Vinete în stil  
marocan, pag. 40



**Arome  
tomnatice** • Telină și ciuperci gustoase  
• Delicatese la borcan



# Clos des Colombes, paradisul cadourilor gurmande

Am un prieten pasionat de vinuri și mâncăruri fine. Și cum anul acesta a împlinit o vârstă rotundă, m-am gândit că cel mai potrivit cadou ar fi o degustare „comme il faut”. **TEXT MARA DRAICA FOTO STIU1LOC.BLOGSPOT.COM**

**M**-am pus pe căutat și nu mi-a fost greu să iau decizia: Clos des Colombes. Podgoria mică, de lângă stațiunea Olimp, promitea o degustare comentată, acompaniată de amuse-bouche. Parfait!

Anne Marie Rosenberg, proprietara acestui paradis al vinului și gastronomiei francezești, este cea care ne-a inițiat în arta degustării.

Am început cu o vizită în crama și în pivniță.

Butoaiele de lemn sunt mărturia faptului că această crama se numără printre puținele din România în care vinul nu se face în tancuri de inox, fiecare etapă fiind realizată în stil tradițional, dacă nu chiar manual.

De exemplu, într-un colț al pivniței am descoperit un obiect inedit: o masă de dezbobit, cu o tăblie brăzdată de canale longitudinale. Clorochinii trecuți peste canale se dezbobesc foarte ușor, explică Anne Marie, care a dat peste modelul acestei mese răsfoind una dintre cărțile ei despre vinuri – așa se dezbobesc strugurii undeva în Bordeaux. A făcut o schiță după

fotografie, a mers cu ea la tâmplar și s-a întors cu masa la crama. „Ne așezăm 5-6 în jurul mesei și treaba merge foarte repede”, spune Anne Marie.

Totul este minuțios supravegheat de ea însăși. Așa se explică de ce, deși este un producător foarte tânăr (este



## Anne Marie Rosenberg

Provine dintr-o familie din regiunea Champagne, cu o tradiție de 12 generații în producerea vinului. Ea însăși deține un certificat de la OIV – Office International de la Vigne et du Vin – și mulți ani a profesat ca degustător internațional de vinuri. A lucrat în domeniul vinului și vinificației în peste 12 țări.

Un cuvânt care ar caracteriza-o ar fi cu siguranță rigoarea. Tot ce se întâmplă la Clos des Colombes este sub atenta ei supraveghere, dacă nu chiar făcut de mâna ei.



### Meniul degustării a inclus:

- Terra Alba din 2007 asociată cu două bucățele de cașcaval – simplu și afumat – și rechin în lapte de cocos cu curry, în crustă de fulgi de cocos;
  - Sauvignon Blanc din 2007, scos direct din butoi, asociat mai întâi cu prune uscate cu foie gras și apoi cu brânză Roquefort;
  - Rosé din 2008, asamblat din Cabernet Sauvignon și din Merlot, asociat cu o tartă provensală cu roși, dovleci și caș de vacă, apoi cu Camembert;
  - Terra Rossa 2006 a încheiat degustarea, alături de un foietaj cu măr, urmat de un file de vită în stil Bourgogne cu sos de Terra Rossa.
- Vinurile pot fi achiziționate din magazinul aflat în cadrul podgoriei.

abia la al treilea vintage), Clos des Colombes se numără, cu unul dintre vinurile sale, printre cele alese de Travel Channel, dintr-o selecție de 50, să reprezinte România într-un reportaj specializat despre vinurile din țara noastră. „Cred că vinul trebuie să reflecte personalitatea celui care îl face. Aici facem doar vin sec”, înștiințează Anne Marie vizitatorii.

Cinci-șase oameni, cot la cot cu Anne Marie, și câțiva angajați sezonieri stau în spatele vinurilor Domeniile Clos des Colombes. Podgoria este foarte mică și nu produce mai mult de 10.000 de sticle pe an.

### Degustătorul internațional de vin devine și producător

Povestea a început acum șapte ani, când Anne Marie a cumpărat o veche podgorie, aproape de mahală Mării Negre, aflată în ruină. Motivul pentru care a ales terenul de lângă Olimp este solul – terra rosa, un tip ce conține foarte mult cocs de fier, care îi dă culoarea roșiatică și îi recomandă pentru cultivarea podgoriilor. Așa se face că două dintre vinurile pe care le asamblează aici poartă numele Terra Rossa și Terra Alba.

„Am mai văzut așa ceva în Australia”, spune Anne Marie Rosenberg, care a ținut ca în pivniță să rămână vizibilă terra rosa. Aici păstrează vinul, cu foarte multă rigoare și convingere, doar în butoaie din stejar aduse special din Franța, din zona Bordeaux.

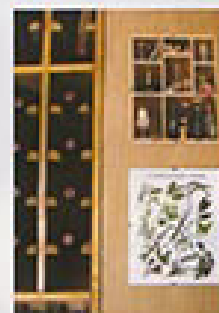
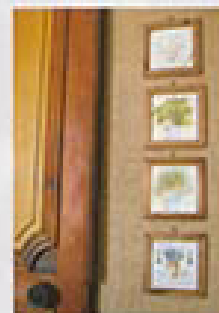
În afară de terenul deosebit însă, restul proprietății era o ruină, pentru care a fost necesară o serie întreagă de renovări și transformări. După patru ani de muncă minuțioasă, în 2006 Domeniile Clos des Colombes au lansat pe piață vinul Domeniile Clos des Colombes Terra Rossa.

### Cursuri de gastronomie franceză

Acum, Anne Marie conduce și restaurantul Clos des Colombes, fiind mereu în bucătărie la ora prânzului și la cină. Meniul cuprinde creații proprii și reinterpretări ale unor rețete, menite să acompanieze perfect vinurile asamblate aici.

„Eu fac rețetele mai întâi pe hârtie. Scriu tot și știu dinainte exact ce gust va ieși”, spune Anne Marie. De altfel, în timpul degustării propriu-zise de vin, care a avut loc în restaurant, Anne Marie ne-a împărtășit câteva lucruri despre arta asocierii vinurilor cu mâncarea. Așa am aflat, de exemplu, că brânzeturile se asociază cu vinuri albe – care au puterea de a le amplifica aroma, fără a se lăsa acoperite de ele. Anne Marie își dorește să organizeze cât de curând și cursuri de gastronomie à la carte, pentru grupuri de două până la șase persoane. De asemenea, este aproape de finalizarea a trei camere în care va putea găzdui clienții copleșiți de experiențele culinare la care îi supune.

Noi am petrecut aproape o zi întreagă la Clos des Colombes, degustând vinuri și risicându-ne cu minunății gourmande, precum raviolo de glăcă – două foi străvezii de aluat umplute cu bucățele caramelizate de piept de glăcă, sau mușchi de porcel fierț în lapte de spățale și morcov fierț. Și tot ce ne-am fi dorit ar fi fost să mai petrecem câteva ore pe șeslongurile umbrite din mica podgorie.



### Domeniile Clos des Colombes

Comuna 23 August,  
județul Constanța

Telefoane:

0374 033 033 /

0754 027 124 /

0732 007 200

E-mail: [contact@dosedescolombes.eu](mailto:contact@dosedescolombes.eu)

[dosedescolombes.eu](http://dosedescolombes.eu)