MAGAZYN

KOCHAM WINO

nr 4/2020

3 czerwca - 26 sierpnia

wspieramy POLSKIE winiarstwo

WINIARNIE FUNDACJA ZAMOJSKIE

Autor: **Tomasz Potrzebowski**

Czasy są trudne, bez dwóch zdań. Nawet jeśli nie dla wszystkich, to dla zdecydowanej większości z nas. Epidemia COVID-19 przemodelowała nam całą codzienność, którą do tej pory znaliśmy.

Jakby wirus sam w sobie siał mało spustoszenia, to jeszcze zamrożenie wielu gałęzi gospodarki pogłębiło trapiące nas dolegliwości. Dotknięte zostało również polskie winiarstwo, które przecież tak prężnie i fajnie się rozwijało. Na szczęście winnic, w przeciwieństwie do lasów, nie zamknięto.

Borykają się one jednak z wieloma trudnościami. Niepewność jutra zapewne wymusi spowolnienie lub całkowitą rezygnację z zaplanowanych inwestycji, co bezpośrednio przyczyni się do zahamowania rozwoju polskiego winiarstwa. Wiosna to piękny czas w winnicy — natura budzi się do życia, a sama winnica to w obecnych, dość zwariowanych czasach, taka mała oaza spokoju. Prace przy krzewach idą pełną parą, jednak myli się ten, kto sądzi, że winiarze wiodą teraz sielskie życie. Natura bowiem to jedna, biznes zaś druga strona medalu.

Wino w magazynie

Wielu winiarzy ma jeszcze w magazynach trochę zapasów z poprzednich roczników. Do lutego sprzedaż prowadzona była normalnie, ale wraz z zamknięciem restauracji, dla wielu producentów zniknął ich jedyny rynek zbytu. Ponieważ natury nie obowiązuje lockdown, to rocznik 2020 trzeba będzie prędzej czy później zabutelkować i gdzieś odstawić. To nie jest jeszcze najbardziej palący problem, ale warto mieć go na uwadze.

Brak sprzedaży — ciąg dalszy...

Zamknięcie restauracji to oczywiście wielki problem dla ich właścicieli, pracowników, a także stałych klientów. Jednak i polscy winiarze są w tym przypadku mocno pokrzywdzeni.

Jak pisałem wcześniej — dla wielu z nich rynek gastronomiczny był jedynym miejscem, gdzie sprzedawali swoje produkty.

Są i tacy, którzy, oprócz do restauracji, swoje produkty sprzedawali w winnicy, łącząc niejako sprzedaż detaliczną z bogatą ofertą enoturystyczną.

Turystyka winiarska była ważnym elementem działalności wielu polskich winnic, a to źródło dochodu również wyschło na długo. Częściowe odmrożenie gospodarki, które nastąpiło 4 maja, może delikatnie poprawić nastroje producentów, ale na znaczący powrót turystów do winnic, trzeba jeszcze długo poczekać. Warto pamiętać, że ruch ten i tak w wielkim stopniu będzie uzależniony od sytuacji ekonomicznej gospodarstw domowych.

Przemiana

Czas porzucić nieco pesymistyczny ton i dostrzec to, co dobre. A wiele dobrego dzieje się w polskim winiarstwie w czasach epidemii. Jak twierdzi większość winiarzy, skoncentrowali swoje wysiłki na pozyskaniu klienta indywidualnego. Do tej pory główny kontakt z takim klientem mieli na festiwalach lub innych imprezach okołowiniarskich. Kalendarz spotkań na ten rok był wypełniony niemal po brzegi. Dziś wiemy, że wiele z nich się nie odbędzie. Teraz spotkania z wielbicielami wina przeniosły się do świata wirtualnego. Poprzez kontakt w internecie winiarze starają się przekonać klientów do swoich produktów. Prowadzą szkolenia, degustacje, opowiadają o swoich winnicach. Media społecznościowe stały się zatem bardzo ważnym sposobem komunikacji.

Wspieramy się

Odnoszę wrażenie, że w tych trudnych i bez wątpienia bezprecedensowych okolicznościach, ludzie są bardziej skorzy do pomocy. Patrzą na siebie z większą troską i życzliwością. Branża winiarska również wpisuje się w ten trend. W konsumentach zaś umacnia się chęć kupowania tego co nasze, lokalne — właśnie po to, by pomóc.

Centrum Wina wraz z Fundacją Zamojską również chcą wesprzeć polskich producentów. Dlatego ruszamy z akcją

wspieramy **POLSKIE** *winiarstwo*

WINIARNIA ZAMOJSKA CUVEE WHITE
POLSKA
cena za 1 L 66,66

półwytrawne | cuvee

Mocno aromatyczne wino, pełne aromatów cytrusów, agrestu i świeżych ziół. Lekkie i niezwykle orzeźwiające.

WINIARNIA ZAMOJSKA SOLARIS
POLSKA
cena za 1 L 66,66

półwytrawne | solaris

Pełne i obfite, a zarazem aksamitne wino. Charakteryzuje się wyjątkowo świeżym i orzeźwiającym smakiem.

WINIARNIE FUNDACJA ZAMOJSKIE

Szansa dla polskiego winiarstwa wynika z kapitału jaki daje wino, postrzegane jako kategoria oparta na wartościowym produkcie oraz z kapitału czerpiącego z polskiego pochodzenia produktów — produktu wysokiej jakości, którego zakup i konsumpcja wspiera rodzimych producentów i przyczyniają się do rozwoju krajowej gospodarki.

Fundacja ma na celu wsparcie zarówno producentów jak i konsumentów w odkrywaniu bogactwa polskiego wina.

Poznajcie polskie wina!

wspieramy POLSKIE winiarstwo

WINIARNIE FUNDACJA ZAMOJSKIE

77,99

WINNICA MODERNA CHARDONNAY

POLSKA cena za 1 L 103,99

wytrawne | chardonnay

pyszne owocowe chardonnay z przyjemną, delikatnie kremową strukturą. Ananas, brzoskwinia, dojrzała gruszka — prawdziwa bomba owoców!

WINNICA MODERNA RIESLING

POLSKA cena za 1 L 103,99

wytrawne | riesling

Rześki, strzelisty i mineralny, czyli Riesling w świetnym wydaniu. Wino doskonale oddaje charakter szczepu, z którego powstało.

77,99

77,99

WINNICA MODERNA RONDO

POLSKA cena za 1 L 103,99

wytrawne | rondo

Wino o wyraźnie owocowym smaku z delikatnymi taninami w tle. Wiśnia i czereśnia to nuty przewodnie tego czerwonego wina.

139,-

Sanna

DWÓR SANNA

NIZIO

WINNICA DWORU SANNA JOHANNITER
POLSKA cena za 1 L 185,33

wytrawne | johaniter

Przyjemnie mineralne wino o aromatach dojrzałego jabłka i wanilii. Wysoka dojrzałość owoców ze słonecznego rocznika sprawia, że Johanniter to pełne, wyraziste wino pasujące do każdej okazji.

109,-

WINNICA DWORU SANNA MUSCARIS
POLSKA cena za 1 L 185,33

wytrawne | muscaris

Połączenie intensywnych aromatów owocowych takich jak brzoskwinia czy morela. Wino posiada zrównoważony smak — słodycz przeplata się z delikatną kwasowością, co ostatecznie skutkuje poczuciem miłego orzeźwienia. Muscaris świetnie sprawdzi się podczas letnich spotkań w ogrodzie.

139,-

WINNICA DWORU SANNA SEYWAL BLANC
POLSKA cena za 1 L 145,33

wytrawne | seywal blanc

Lekko mineralne wino o dobrze zbudowanym oleistym smaku. Jego lekką kwasowość przełamuje nuta słodkiego agrestu. Seyval Blanc jest idealne dla miłośników win półwytrawnych, których na pewno zaskoczy swoją niepowtarzalną strukturą.

wielkie *grillowanie*

Autor: **Marek Rawdanowicz**

Większość z Was chyba zgodzi się ze mną, że nadchodzi najlepszy okres roku. Mroźne wieczory odchodzą w zapomnienie, chcemy wykorzystać każdy promień słońca. Już sama myśl o zbliżającym się urlopie wprawia nas w iście wakacyjny nastrój. Przedsmak dalekich podróży zapewni nam kieliszek aromatycznego wina. W gronie bliskich osób spotykamy się przy grillu, wspólnie rozkoszując się pysznymi posiłkami i specjalnie dobranymi winami.

Białe, różowe, a może musujące?

Początek lata to doskonały moment na odkrywanie nowych smaków, a najkorzystniej eksperymentować, kupując dwie butelki!

-25%

kup 2 butelki

3 – 16 czerwca

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

wielkie *grillowanie*

1.

~~50,99 zł~~ **38,24**

WOODHAVEN CHARDONNAY

KALIFORNIA, USA

cena za 1 L ~~67,99~~ 50,99

wytrawne | chardonnay

A glass of chardonnay? W Stanach Zjednoczonych takie pytanie pada częściej niż to, na jakie wino mamy ochotę. Nic dziwnego — chardonnay jest po prostu wyśmienite i każdemu przypadnie do gustu. Aromatyczne, lekkie i owocowe na pewno będzie doskonałym wyborem, aby pobudzić nasz apetyt przy rozpalaniu grilla.

2.

SILENI CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC

MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA

cena za 1 L ~~94,65~~ 70,99

wytrawne | sauvignon blanc

~~70,99 zł~~ **53,24**

Czyli wakacyjna miłość zaklęta w kieliszku. Aromatyczne, świeże i ożywcze doskonale sprawdzi się w towarzystwie grillowanych warzyw. Sauvignon blanc z Nowej Zelandii nie idzie na kompromisy — smakuje każdemu. Urzeka agrestowo-cytrusowymi aromatami i doskonale wyważoną kwasowością.

3.

wino wegańskie

MOXXE BRUT

WŁOCHY

cena za 1 L ~~97,32~~ 72,99

wytrawne

pinot grigio, verduzzo

~~72,99 zł~~ **54,74**

Kto powiedział, że skoro bąbelki z Włoch, to koniecznie prosecco? Producent Masi łamie ten stereotyp, serwując nam wino musujące powstałe z użyciem metody appassimento polegającej na podsuszaniu gron. Dzięki temu do naszych kieliszków trafia wino przepełnione owocowością aż do ostatniego bąbelka.

4.

~~59,99 zł~~ **44,99**

SAINT-T ROSE

AOP COTES DE PROVENCE, FRANCJA

cena za 1 L ~~79,99~~ 59,99

wytrawne | cinsault, grenache, syrah

Saint-Tropez już samo w sobie brzmi jak udane wakacje. A to, co najlepsze, znajdziecie zamknięte w butelce w naszych sklepach. Powabne i delikatnie mineralne urzeka subtelnymi aromatami poziomek. Klasyka Prowansji w najlepszym wydaniu, doskonale sprawdzi się w towarzystwie grillowanego łososia.

5.

~~68,99 zł~~ **51,74**

ROSA DEI MASI

IGT TREVENEZIE ROSATO, VENETO, WŁOCHY

cena za 1 L 68,99 51,74

wytrawne | refosco

Tym razem włoski producent wychodzi z propozycją w kolorze różowym. Dojrzałe jagody i maliny w aromacie doskonale zgrają się z grillowanymi krewetkami. Winiarze z Masi udowadniają, że warto eksperymentować i różowe wino również może powstawać z podsuszanych gron. Spróbujecie?

-25%

kup 2 butelki

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

3 – 16 czerwca

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny w sklepie Centrum Wina.

wielkie *grillowanie*

6. WOODHAVEN ZINFANDEL

KALIFORNIA, USA

cena za 1 L ~~67,99~~ 50,99

wytrawne

zinfandel

~~50,99 zł~~ **38,24**

Czy jest tutaj ktoś, kto jeszcze nie słyszał o zinfandelu? Jeżeli tak, to czym prędzej uraczcie go kieliszkiem Woodhavena. Mocno dojrzałe owoce, niemalże dżemowy smak i delikatna kwasowość — brzmi jak wspaniałe zaproszenie do świata winiarskiego.

7.

wino wegańskie

TIME WAITS FOR NO ONE

DO JUMILLA, HISZPANIA

cena za 1 L ~~86,65~~ 64,99

wytrawne | monastrell

~~64,99 zł~~ **48,74**

Południe Hiszpanii urzeka nas nie tylko słonecznymi plażami, ale również doskonałym winem. Finca Bacara proponuje nam typowy dla regionu szczep monastrell dojrzewający w dębowych beczkach. Pełne owoców z delikatnym akcentem fiołków z pewnością będzie doskonałym podkreśleniem grillowanego mięsa.

8.

GNARLY HEAD PINOT NOIR

KALIFORNIA, USA | cena za 1 L ~~106,65~~ 79,99

wyyrawne | pinot noir

~~79,99 zł~~ **59,99**

Gnarly Head daje gwarancję jakości. Słoneczna Kalifornia pozwoliła szczepowi pinot noir idealnie dojrzeć. Dzięki temu dostaliśmy wino czerwone tak ciemne, że prawie czarne, pełne owoców i pieprzne. Obowiązkowa pozycja dla miłośników steków z grilla.

-25%

kup 2 butelki

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

3 – 16 czerwca

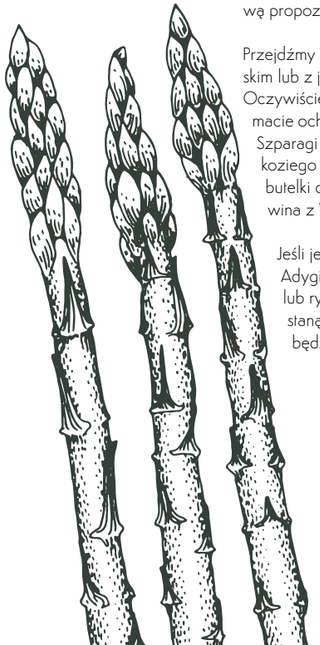
Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny w sklepie Centrum Wina.

szparagi *i wino*

Lubicie szparagi?
Ja uwielbiam.
Moje ulubione to te z grilla lub gotowane na parze z masłem i solą.

Te wspaniałe warzywa są dla mnie zwiastunem gastronomicznej wiosny- pojawiają się na moim talerzu pod koniec kwietnia, a sezon na nie trwa mniej więcej do lipca. Mamy więc nieco ponad dwa miesiące, by się nimi nacieszyć. Szparagi to również świetny produkt, który dobrze łączy się z winem.

Autor: **Tomasz Potrzebowski**



Parując wino z tymi warzywami, nie bójmy się eksperymentować! Kilka obiadów i bez problemu znajdziemy ulubione połączenie. W wielkim skrócie i przy dużym uogólnieniu - do szparagów najlepsze jest Sauvignon Blanc. Właśnie ten szczep najlepiej podkreśla smak warzywa, jednak szparagi można przygotować na wiele różnych sposobów, dlatego też istnieje szeroka gama win do nich pasujących.

Moje ulubione zielone szparagi na parze z roztopionym masłem idealnie zgrają się z lekkim, pozbawionym aromatów beczkowych Chardonnay — najlepszym rozwiązaniem będzie Chablis. Ciekawą propozycją będzie również Chardonnay z Austrii lub świeże Chenin Blanc z RPA.

Przejdźmy teraz do nieco bardziej wykwintnej odsłony tych warzyw — szparagi z sosem holenderskim lub z jajkiem w koszulce. Moje pierwsze skojarzenie biegnie w kierunku szampana! Oczywiście dobra Cava lub Franciacorta również idealnie skomponują się z tym daniem. Jeśli jednak nie macie ochoty na bąbelki, to białe wino z hiszpańskiego regionu Rioja również będzie dobrym pomysłem. Szparagi równie często jak na ciepło występują na zimno w sałatkach. Pojawiają się w towarzystwie koziego sera, krewetek, czy po prostu skropione winegretem. Takie towarzystwo wymagało będzie butelki dobrego Sauvignon Blanc z Doliny Loary — polecam Sancerre. Warto też zaserwować białe wina z Włoch — Orvieto lub Verdicchio.

Jeśli jesteśmy już przy winach z Włoch, to z całą pewnością, parą idealną jest Pinot Grigio z Górnej Adygi i delikatne risotto ze szparagami. A jakie wino wybieramy, gdy szparagi są dodatkiem do mięsa lub ryby? Kiedy na talerzu obok naszych ulubionych warzyw pojawia się kurczak - obok nich powinna stanąć butelka białego burgunda. Do grillowanego lub pieczonego łososia i szparagów, świetnie będzie pasowała biała bordoska mieszanka Semillon i Sauvignon Blanc.

Dwór Sanna

Przed nami mnóstwo zabawy i próbowania, a zostały jeszcze białe szparagi. Tutaj sprawa jest w zasadzie prosta. Idealnym i zarazem moim ulubionym winem do nich jest polskie, wytrawne i przyjemnie mineralne wino ze szczepu Johaniter, pochodzące z winnicy Dwór Sanna.

Jeśli jednak chcecie trochę poeksperymentować, polecam mocno wytrawne, białe wino wzmacniane z Hiszpanii- Sherry Fino — będzie świetnie komponować się zarówno z białymi szparagami, jak i tymi zielonymi, przygotowanymi na grillu!

Na koniec mała przestroga, czyli jakich win nie podawać do szparagów. Odradzałbym ciężkie, mocno taniczne wina czerwone oraz wina białe, które długo dojrzewały w dębowych beczkach Ichyba, że szparagi serwujecie z bogatym, maślanym sosem!.

JOHANITER
ROZTOCZE POLSKA
cena za 1 L 145,33

wytrawne | johaniter

szparagi *i wino*

1.

~~49,99 zł~~ **37,49**

SCUDO ORO BRUT
DOC PROSECCO, WŁOCHY
cena za 1 L ~~66,65~~ 49,99

wytrawne | glera

2.

~~52,99 zł~~ **39,74**

CAVA STARS BRUT&BRUT
HISZPANIA
cena za 1 L ~~70,65~~ 52,99

wytrawne

xarello, parellada, macabeo

3.

~~72,99 zł~~ **54,74**

CAVA STARS TOUCH OF ROSE VINTAGE BRUT
HISZPANIA
cena za 1 L ~~97,32~~ 72,99

wytrawne

pinot noir, garnatxa

4.

~~37,99 zł~~ **28,49**

BALUARTE MUSCAT DRY
HISZPANIA
cena za 1 L ~~50,65~~ 37,99

wytrawne

muscat

-25%

kup 2 butelki

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

17 – 30 czerwca

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny w sklepie Centrum Wina.

5.

SEVEN NUMBERS PINOT GRIGIO
STAJERSKA SLOVENIJA, SŁOWENIA
cena za 1 L ~~119,99~~ 89,99

wytrawne | pinot grigio

~~89,99 zł~~ **67,49**

6.

BARON DE LEY LAGRIMA ROSADO
DOCa RIOJA, HISZPANIA
cena za 1 L ~~70,65~~ 52,99

wytrawne

garnacha

~~52,99 zł~~ **39,74**

VINA BUJANDA ROSE
DOC RIOJA, HISZPANIA
cena za 1 L ~~47,99~~ 39,99

wytrawne

tempranillo

~~39,99 zł~~ **29,99**

7.

lato
z winem

~~127 zł~~ **95,25**

KIM CRAWFORD PINOT NOIR
MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA
cena za 1 L ~~169,33~~ 127
wytrawne | pinot noir

-25%
kup 2 butelki

~~115 zł~~ **86,25**

~~61,99 zł~~ **46,49**

~~86,99 zł~~ **65,24**

FIRST PRESS CHARDONNAY AVA NAPA VALLEY, USA
cena za 1 L ~~153,33~~ 115 | wytrawne | chardonnay

LUZON COLECCION CRIANZA DO JUMILLA, HISZPANIA
cena za 1 L ~~82,65~~ 61,99 | wytrawne | monastrell, garnach, tintonera

TABA DO JUMILLA, HISZPANIA
cena za 1 L ~~115,99~~ 86,99 | wytrawne | monastrel

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

17 – 30 czerwca

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny w sklepie Centrum Wina.

wina *niewytrawne*

1. ESTATE SELECTION YELLOW MUSCAT STAJERSKA SLOVENIJA, SŁOWENIA | cena za 1 L ~~73,32~~ 54,99 | półsłodkie | muscat

2. PARLEZ VOUS LA LOIRE CABERNET FRANC ROSE IGP VAL DE LOIRE, FRANCJA

cena za 1 L ~~54,65~~ 40,99 | półwytrawne | cabernet franc

3. VARVAGLIONE PRIMITIVO DI MANDURIA LINEA ORO DOC PRIMITIVO DI MANDURIA, WŁOCHY

cena za 1 L ~~156,~~ 117,- | półwytrawne | primitivo

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

3–30 czerwca

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

FERRARI

TRENTO 1902

NAJLEPSZE WŁOSKIE WINO MUSUJĄCE W HISTORII - FERRARI TRENTO DOC

#TRENTODOC: WŁOSKI BRYLANT GÓRSKI

Firma Ferrari została założona ponad sto lat temu w Trydencie (wł. Trentino), północnym regionie Włoch. Zyskała światowe uznanie jako wiodący producent luksusowych win musujących. Powstała w 1902 roku, kiedy Trydent był jeszcze prowincją monarchii austro-węgierskiej.

Autorka: **Monika Pawłowicz**

FERRARI BRUT NV
DOC TRENTO, WŁOCHY

wytrawne

Kolor — słomkowy z widocznymi bąbelkami

Aromat — dominują prażone migdały i cytrusy

Smak — czerwone jabłka, mokre skały, cytrusy i chleb tostowy

#Bąbelki wypełniają usta. Niezwykła kwasowość. Tak samo niezwykły jak smak tego wina jest aromat, który pozostaje w szklance nawet po opróżnieniu... To prażone migdały!

cena za 1 L 225,30

169, -

Historia Ferrari zaczyna się od Giulia Ferrari, którego marzeniem było stworzenie wina musującego w jego rodzinnym Trentino. Miało to być wino, które mogłoby rywalizować z szampanem. Po studiach związanych z winiarstwem w swoim rodzinnym regionie, a następnie w Szampanii był przekonany, że to możliwe.

Zaczął więc sadzić pierwsze winogrona chardonnay. Do produkcji swojego wina użył tej samej metody co w szampanie — z drugą fermentacją w butelce do produkcji bąbelków, zwanej we Włoszech metodo classico. Szybko zyskał uznanie międzynarodowe i przez lata koncentrował się na jakości.

To pierwsza część historii Ferrari, historia człowieka i jego marzenia. Dziś winnica jest własnością rodziny Lunelli. Bruno Lunelli nauczył się winiarstwa od Giulia Ferrari. Od 1952 roku, kiedy kupił od niego winiarnię, wykorzystał te umiejętności oraz swoje doświadczenie kupieckie do zwiększenia produkcji win musujących Ferrari. Giulio Ferrari pozostał w winnicy do swojej śmierci w 1965 roku, cały czas dzieląc się swoją wiedzą z członkami rodziny Lunelli. Druga generacja Lunellich wprowadziła nowe wina musujące do marki Ferrari, kontynuując tradycję doskonałości we włoskich winach musujących. Trzecie i obecne pokolenie rodziny Lunelli nadal zwiększa produkcję, ale nigdy kosztem jakości. Kiedy Bruno Lunelli kupił Ferrari w 1952 roku, produkcja wynosiła 9 tysięcy butelek rocznie. Dziś Ferrari produkuje 9 tysięcy butelek na godzinę! Lunelli sprawili, że Ferrari stała się marką światową.
Doskonałość jest inspiracją każdego wyboru w Ferrari. Doskonałość oznacza lojalność wobec metodo classico jako jedynego procesu produkcyjnego oraz Trydentu, z jego wyjątkową uprawą winorośli w górach, jako terroir, dla jego winnic. W rzeczywistości wszystkie winogrona, które mają stać się Ferrari, takie jak chardonnay i pinot nero, pochodzą z winnic rozciągających się na zboczach gór Trydentu, są uprawiane zgodnie z wytycznymi Trento DOC i ścisłymi procedurami firmy, aby zapewnić zrównoważony rozwój.
Wino Ferrari z Trydentu to wyraz niesamowitej synergii z górami tego regionu.

#JEDNE Z NAJLEPSZYCH BĄBELKÓW NA ŚWIECIE

Dziś Ferrari zajmuje wysokie miejsce wśród najbardziej prestiżowych producentów win musujących na świecie jako laureat konkursu na Producenta Roku na Mistrzostwach Świata Szampana i Wina Musującego w 2015 i 2017 roku. Posiada tytuł Winnicy Roku Gambero Rosso. Ferrari jest także wieloletnim laureatem Tre Bicchieri, włoskiego wyróżnienia dla wina. Jurorzy swój wybór skomentowali następującymi słowami: „Ciesz się najlepszymi bąbelkami Włoch, które są również jednymi z najlepszych na świecie". „Wine Spectator" poparł tę opinię, zapraszając Ferrari do Wine Experience, i umieścił jedyne włoskie bąbelki w degustacji Best of Italy z definicją World Class Sparkling Wine.

#WŁOSKA SZTUKA ŻYCIA

Jako symbol włoskiej sztuki życia Ferrari stało się istotą toastu podczas najważniejszych wydarzeń w Italii, przede wszystkim w dziedzinie mody i designu. Włoska sztuka życia celebruje piękno, dobry smak i elegancję oraz radość życia, która jest kwintesencją włoskiego dolce vita. Należy celebrować każdą chwilę, a pomoże nam w tym dobre jedzenie i kieliszek wina musującego Ferrari.

#FERRARI EKOLOGICZNIE

Wina musujące Ferrari są produkowane z dwóch odmian: chardonnay i pinot nero. W winnicach Ferrari uprawa ekologiczna jest prowadzona od 2009 roku. Według Marcella Lunelli jedną z korzyści ekologicznych i zrównoważonych praktyk rolniczych, które koncentrują się na poprawie stanu gleby, są zdrowsze winorośle, bardziej odporne na niekorzystne warunki pogodowe. Dalej zauważa, że wytwarzanie doskonałego wina przy dobrej pogodzie jest możliwe przez każdego kompetentnego producenta, ale dla Ferrari niezbędne jest wytwarzanie wysokiej jakości win musujących nawet w trudnych warunkach pogodowych.

FERRARI
TRENTO 1902

Te praktyki rolnicze skutkują również zmniejszonym stosowaniem chemikaliów w winnicach, co jest korzystne dla środowiska i ludzi, pracujących w winnicach i mieszkających w pobliżu. Rolnictwo ekologiczne prowadzi do zmniejszenia plonów w winnicy, ale Ferrari akceptuje mniejsze plony o wyjątkowej jakości.
Wszystkie rygorystyczne praktyki rolnicze oraz położenie winnic na różnych wysokościach i na terroir o różnym nachyleniu terenu, dają wyjątkową partię winogron. Partie z różnych winnic są poddawane winifikacji oddzielnie, a następnie mieszane w celu uzyskania najlepszego możliwego wina. Wybrane partie są łączone tak, jak szef kuchni używa przypraw i składników do tworzenia spektakularnych potraw.

#I LOVE FERRARI

Historia Giulia Ferrari i jego sukcesu jest pasjonująca.
Z pewnością podjął właściwą decyzję, wybierając Bruna Lunellego, aby kontynuował jego marzenie. A kiedy ekologiczne i zrównoważone praktyki rolnicze połączymy z jednym z najpiękniejszych regionów winiarskich na świecie, otrzymamy najwspanialszą historię wina, jaką możemy sobie wyobrazić.

Moja miłość do win Ferrari zaczęła się około 6 lat temu we Włoszech, w malutkiej, zaprzyjaźnionej restauracji w Abruzzo.
To tam właściciel po raz pierwszy poczęstował mnie Giulio Ferrari.
Od tamtego momentu miłość trwa nieprzerwanie i wie to każdy, kto wybierze się ze mną na aperitivo. Zawsze będę pamiętać Giulio Ferrari, kiedy to po raz pierwszy skosztowałam aromatów i smaków prażonych ziaren kawy w musującym winie. Ale kiedy biorę butelkę wina, zawsze interesuje mnie jego historia.
W przypadku Ferrari ta opowieść jest niezwykle pasjonująca, więc teraz kilka słów o samym winie....

FERRARI GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE DOC TRENTO, WŁOCHY

wytrawne

kolor: złoty, z drobnymi bąbelkami
aromat/smak: Zapiekane aromaty migdałów i nuty prażonych ziaren kawy wraz z melonem, gruszką i minerałami.

#wspaniała kompozycja z długim zakończeniem
To niezwykłe wino jest hołdem dla Giulia Ferrari. Butelkowane jest tylko w najlepszych rocznikach i pochodzi z jednej winnicy — Maso Pianizza. Jest starzone przez ponad 10 lat na osadzie, ale smak pozostaje wyjątkowo świeży i rześki. To wino, które chcesz pić, a pijąc medytować. Smaki są tak złożone i ciągle się zmieniają.

cena 639,- cena za 1 L 852,00

FERRARI 2007 PERLÉ DOC TRENTO, WŁOCHY

wytrawne

kolor: ciemnosłomkowy z widocznymi, drobnymi bąbelkami.
aromat: świeże, cytrusowe | **smak:** cytrusy z nutami jabłkowymi i prażonymi migdałami w tle

Bardzo długie wykończenie i słychać jak drobne bąbelki pękają w ustach.

cena 214,- cena za 1 L 285,30

FERRARI BRUT ROSÉ NV DOC TRENTO, WŁOCHY

wytrawne

kolor: łososiowy | **aromat:** jagodowe, cytrusowe
smak: jagodowy, tostowy, orzeźwiająca kwasowość

To różowe połączenie Chardonnay i Pinot Nero.
Ma dużo smaku i genialną kwasowość. Idealne do picia solo i jako wspaniały dodatek do posiłku.

cena 199,- cena za 1 L 265,30

FERRARI
TRENTO 1902

egzotyczne
lato z winem

1.

KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC
MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA
cena za 1 L ~~145,33~~ 109,00
wytrawne
sauvignon blanc

~~109,- zł~~ **81,75**

-25%
kup 2 butelki

2.

wino wegańskie

~~33,99 zł~~ **25,49**

3.

~~69,99 zł~~ **52,49**

4.

wino wegańskie

~~42,99 zł~~ **32,24**

5.

~~64,99 zł~~ **48,74**

wino wegańskie

2. MESSER DEL FAUNO IGT TERRE SICILIANE, WŁOCHY | wytrawne | pinot grigio | cena za 1 L ~~45,32~~ 33,99
3. GNARLY HEAD VIOGNIER KALIFORNIA, USA | wytrawne | viognier | cena za 1 L ~~93,32~~ 69,99
4. MESSER DEL FAUNO IGP PUGLIA, WŁOCHY | wytrawne | primitivo | cena za 1 L ~~57,32~~ 42,99
5. TIME WAITS FOR NO ONE DO JUMILA, HISZPANIA | wytrawne | monastrell | cena za 1 L ~~86,65~~ 64,99

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

2 – 15 lipca

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny w sklepie Centrum Wina.

wina *niewytrawne*

1. KENDERMANNS RIESLING KABINETT QmP RHEINHESSEN, NIEMCY | cena za 1 L ~~61,32~~ 45,99 | półsłodkie | riesling

2. KALTERN MOSCATO GIALLO DOC ALTO ADIGE, WŁOCHY | cena za 1 L ~~106,65~~ 79,99 | półsłodkie | moscato giallo

3. ALMAROSA PRIMITIVO IGT PUGLIA, WŁOCHY | cena za 1 L ~~61,32~~ 45,99 | półwytrawne | primitivo

4. KINDZMARAULI KAKHETI, GRUZJA | cena za 1 L ~~97,32~~ 72,99 | półwytrawne | saperavi

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

2–29 lipca

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

wina *na piknik!* w torebce

pojemność 1,5 L
wygodny kranik

MAISON BELLEROCHE
IGP Pays d'OC, FRANCJA

cinsault

49,99
cena za 1L
33,33

lekkie przekąski
sałaty
ryby z grilla

spróbuj różowe

półwytrawne

Maison Belleroche

Podczas letnich spotkań
w plenerze szczególnie
ceni się wygodne rozwiązania.
Wie o tym każdy, kto kiedyś
musiał dźwigać butelki na piknik
lub na trzecie piętro bez windy.

49,99
cena za 1L
33,33

MAISON BELLEROCHE
IGP Pays d'OC, FRANCJA

sauvignon blanc

spróbuj białe

półwytrawne

spróbuj latem!

Autorka: **Anna Kopała**

Wegański
styl życia

W ostatnich latach możemy zaobserwować większe zainteresowanie wegańskim stylem życia, którego główną zasadą jest poszanowanie praw zwierząt.

Oznacza to rezygnację ze spożywania produktów odzwierzęcych, w tym mięsa, mleka, jaj, serów, miodu. Zwykle łączy się to również z rezygnacją z noszenia skórzanych ubrań lub używania kosmetyków testowanych na zwierzętach. Dlatego częściej zwracamy uwagę na skład kupowanych produktów żywnościowych, kosmetyków, środków czyszczących, a teraz również wina. Szukamy na etykietach symbolu potwierdzającego oryginalność produktu wege, nadanego przez specjalne organizacje; w przypadku wina może to być np. organizacja The Vegan Society. I tylko te produkty, które w swoim składzie nie zawierają składników pochodzenia zwierzęcego, mogą się pochwalić takim symbolem na swojej etykiecie.

Autorka: **Anna Kopała**

Pewnie zastanawiacie się, jak to się ma do wina, skoro wino to wyrób pochodzenia roślinnego. Niewątpliwie wszyscy wiemy, że wino produkowane jest z winogron, więc nie powinno być wątpliwości co do tego, że jest to produkt wege. Jednak rzeczywistość jest bardziej złożona, gdyż przy produkcji wina w ostatnim etapie winifikacji, czyli na etapie klarowania wina, używane są składniki pochodzenia zwierzęcego takie jak: żelatyna, białko kurze, kazeina czy chityna. Oczywiście resztki tych produktów zostają usunięte z wina po jego przefiltrowaniu, jednakże sam proces produkcji nie jest zgodny z ideologią weganizmu. Na szczęście weganie nie muszą się już martwić, gdyż na naszym rynku pojawia się coraz więcej win wege. Do takich win zdecydowanie należy Prosecco Era.

Wegański styl życia to głównie wegańska kuchnia, która jest pożywna, smaczna i zdecydowanie zdrowa. Przykładem jej mogą być dania takie jak spaghetti aglio olio z kaparami, carpaccio z buraka i wegańskim parmezanem lub makaron z pesto ze szparagów i bazylii. To zaledwie garstka kulinarnych możliwości, jakie niesie za sobą wegańska kuchnia. Ale niezależnie od tego, jaką wegańską potrawę najbardziej lubimy, w towarzystwie wszystko smakuje zdecydowanie lepiej, a w cudownych okolicznościach przyrody to wręcz idealny sposób na relaks. Wyobraźcie sobie taki scenariusz: mamy już lato nie ma czasu do stracenia. Dobra pogoda oznaczać może tylko wegański piknik! Niezależnie od tego, czy wolisz kulinarną prostotę, jak ciasteczka owsiane, ulubione owoce, oliwki nadziewane migdałami lub pomidorki koktajlowe, czy też wybierasz coś bardziej ekstrawaganckiego, pikniki wegańskie są najlepsze! Siedzisz na zewnątrz w otoczeniu przyrody z najlepszymi przyjaciółmi lub rodziną i mnóstwem pysznych przekąsek, z kieliszkiem wegańskiego prosecco w ręku. Dla zadowolenia swojego serca nie ma nic lepszego niż jedzenie, i to jeszcze w piękny słoneczny dzień, prawda? Jeśli taki scenariusz Ci się podoba, to czas wyjąć koszyk piknikowy i wyjść na zewnątrz, aby cieszyć się wszystkim, co ma do zaoferowania przyroda i wolny czas. Oczywiście w koszyku powinno znaleźć się wegańskie prosecco Era, to wino powstało w 100 proc. zgodnie z ideologią weganizmu. Odkryjesz w nim nuty owoców brzoskwini, zielonego jabłka oraz cytrusów, połączone z delikatnym aromatem kwiatów akacji. Do tego wina świetnie będzie pasowała warzywna tarta z tofu lub wegańska pizza ze szparagami i hummusem, którą łatwo spakować do piknikowego koszyka. Na takim pikniku nie może zabraknąć słodkości; tu do prosseco Era idealnie będzie pasowała wegańska beza z truskawkami, która wierzcie mi, potrafi wprowadzić Was w inny inny wymiar.

Ale po co się ograniczać. To wino świetnie się sprawdzi w każdych okolicznościach, na tarasie leniąc się na leżaku z dobrą książką lub przy grillu umilamy sobie czas w oczekiwaniu na ugrillowane pyszności. Najważniejszy w tym wszystkim są: czas spędzony z bliskimi i piękna słoneczna pogoda. Wtedy prosecco Era smakuje najlepiej!

Cheers!

~~56,99~~
42,74

Aglio e Olio

PROSECCO ERA ORGANIC WINE wino wegańskie
DOC PROSECCO, WŁOCHY | cena za 1 L ~~75,99 zł~~ 56,99 zł

składniki — **4** porcje

- **500 g** makaronu dobrej jakości
- **4 – 5** ząbków drobno posiekanego czosnku
- **80 – 100 ml** oliwy z oliwek
- odrobina siekanej natki z pietruszki
- **4** łyżki płatków drożdżowych
- sól i pieprz świeżo mielone do smaku

przygotowanie

Na odrobinie oliwy delikatnie szklimy czosnek, tak, aby się nie zrumienił. Następnie dodajemy resztę oliwy, siekaną natkę i na koniec świeżo ugotowany makaron al dente!
Całość mieszamy z częścią tartego parmezanu i doprawiamy świeżo mieloną solą i pieprzem. Całość możemy udekorować listkami bazylii i pozostałym parmezanem.

Dla osób, które lubią ostrzejsze doznania, istnieje bardzo ciekawa odsłona na bazie naszego aglio e olio, tylko z dodatkiem papryczek peperoncino.

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

30 lipca – 26 sierpnia

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

48,99 zł
36,74

1.

BOLLICINA ICE PROSECCO
WŁOCHY | cena za 1 L ~~65,32~~ 48,99

półsłodkie | glera

2.

wino wegańskie

MOXXE BRUT
VENETO, WŁOCHY
cena za 1 L ~~97,32~~ 72,99

wytrawne | pinot grigio, verduzzo

72,99 zł
54,74

musujące *orzeźwienie*

-25%

kup 2 butelki

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

2 – 29 lipca

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny w sklepie Centrum Wina.

3.

wino wegańskie

CHAMPAGNE GOSSET EXTRA BRUT
AC CHAMPAGNE, FRANCJA
cena za 1 L ~~332,00~~ 249,-

wytrawne | pinot noir, chardonnay, pinot meunier

249,- zł
186,75

wina *bezalkoholowe*

Pamiętacie kultową już reklamę trunku złocistego bezalkoholowego😉? Coś świta? Pysznie. Dlatego teraz pragnę Państwu zaprezentować białe wino bezalkoholowe, które smakuje jak najwykwintniejsze sancerre oraz takież wino białe musujące, jakiego nie powstydziłyby się najlepsze domy szampańskie. I tavel rodański pośród bezalkoholowych rose. Tyle że z bąbelkami. Ale żarty na bok.

Dobrze wiemy, że w życiu niejednokrotnie zdarzają się sytuacje, kiedy jesteśmy w towarzystwie, a wszyscy wkoło raczą się winem i wznoszą toasty, podczas gdy my w dłoni dzierżymy jedynie smutną szklankę wody niegazowanej. I wtedy właśnie przychodzi czas na nasze nowości bezalkoholowe: musujące białe oraz rose, lekkie, niezobowiązujące, owocowe i nieprzyzwoicie rześkie dzięki swoim nienachalnym bąbelkom, a także białe spokojne sauvignon blanc o niezwykłej dozie nut tropikalnych owoców w aromacie i grejpfrutem w smaku przywodzącym na myśl nowozelandzkie sauvignon z Marlborough. No i to jak by nie patrzeć wciąż wino, tyle że bez prądu. A koncerty MTV Unplugged Państwo pamiętają? Też były bez prądu, a jakie super. Więc się da.

Autor: **Piotr Szupowski**

wina *bezalkoholowe*

zawartość alkoholu do 0,5%

NOSECCO ROSE SPUMANTE
FRANCJA
słodkie, musujące
wieloszczepowe

cena 1L 46,65
34,99

NOSECCO SPUMANTE
FRANCJA
słodkie, musujące
wieloszczepowe

cena 1L 46,65
34,99

EBONYVALE
FRANCJA
słodkie, musujące
wieloszczepowe

cena 1L 47,99
35,99

VI-NO-ZE-RO
NIEMCY
słodkie
muller-thurgau

cena 1L 39,99
29,99

VIVE LA VIE
FRANCJA
słodkie
sauvignon blanc

cena 1L 34,99
46,65

VIVE LA VIE
FRANCJA
słodkie
pinot noir

cena 1L 34,99
46,65

kupuj taniej z kartą programu

KOCHAM WINO

wina
bezalkoholowe

Zawsze, kiedy chcesz lub musisz zrezygnować z alkoholu — daj się ponieść uczuciu wolności z CIN&CIN FREE. Ma przyjemny smak i aromat wina, którym teraz możesz się cieszyć zawsze, bez żadnych ograniczeń.

Coraz częściej sięgamy po napoje bezalkoholowe, bo dają wolność wyboru, mają mało kalorii i wyśmienity smak. To sprzymierzeńcy kierowców, sportowców, kobiet...

kieliszek
Cin&Cin FREE
ma tylko
24 kcal

CIN&CIN FREE
nowy wymiar wolności.
Ty decydujesz,
kiedy sięgasz po wino.

nowość!
200 ml

cena 1L 33,32
24,99

cena 1L 34,95
6,99

piknik
lato z winem

piknik
lato z winem

1.

PETER & PETER RIESLING TROCKEN
MOSEL, NIEMCY
cena za 1 L ~~59,99~~ 44,99
wytrawne
riesling

~~43,99 zł~~ **32,99**

2.

~~79,99 zł~~ **59,99**

wino wegańskie
KALTERN PINOT GRIGIO
DOC ALTO ADIGE, WŁOCHY
cena za 1 L ~~106,65~~ 79,99
wytrawne
pinot grigio

3.

~~109 zł~~ **81,75**

WINNICA ZAMOJSKA CUVEE WHITE
POLSKA
cena za 1 L ~~145,33~~ 109,-
wytrawne
cuvee

4.

DROUHIN PINOT NOIR LAFORET
AC BOURGOGNE, FRANCJA
cena za 1 L ~~131,99~~ 98,99
wytrawne
pinot noir

~~98,99 zł~~ **74,24**

-25%
kup 2 butelki

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

16 – 29 lipca

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny w sklepie Centrum Wina.

5.

wino wegańskie
3 FINGER JACK OLD VINE ZINFANDEL
KALIFORNIA, LODI, USA
cena za 1 L ~~140,-~~ 105,-
wytrawne | zinfandel

~~105,- zł~~ **78,75**

Wino na ślub

zamiast kwiatów

Jesteś gościem weselnym,
a Państwo Młodzi
zamiast kwiatów proszą
o butelkę wina?

wino wegańskie

BRILLA!
DOC PROSECCO, WŁOCHY
cena za 1 L ~~77,32~~ 57,99

półwytrawne | glera

~~57,99 zł~~
43,49

Najlepszy wybór przed tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

30 lipca – 26 sierpnia

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny w sklepie Centrum Wina.

Drodzy Narzeczeni, kochani Zakochani

W Centrum Wina od lat przygotowujemy dla Was specjalną ofertę weselną, skomponowaną z naszych bestsellerów. Zależy nam, byście Wy i Wasi Goście byli zadowoleni. Byście mieli pewność, że alkohole, które zaserwujecie, będą smakowały gościom i pasowały do potraw i poszczególnych aktów wydarzenia: od toastu po weselny tort.

Chcemy, aby ten najważniejszy dzień Waszego życia, stał się jeszcze bardziej wyjątkowy. I chcemy Was trochę odciążyć w planowaniu i wyborze win na weselny stół, bo przecież na tym — na winach i alkoholach mocnych — znamy się najlepiej. I tą wiedzą pragniemy Wam służyć.

Zapytajcie naszych Doradców o ofertę weselną — z radością udzielą Wam informacji.

Autorka: **Alicja Turuk**

ILE WINA POTRZEBA NA WESELE?

Mamy też dla Was przydatną ściągawkę — kalkulator, który pomoże oszacować liczbę potrzebnych butelek.

WINO MUSUJĄCE NA TOAST

100 kieliszków to 10 butelek

WINO NA WESELNY STÓŁ

liczba gości / 2 = liczba butelek

to

cena 1L 89,32

66,99

Gdy brylant na palcu wróży,
że wkrótce, najważniejszy dzień w Twoim życiu,
diamenty w kieliszku zapowiadają
pełen blasku

wieczór *panieński*

wino wegańskie

PROSECCO DIAMANTE
DOC SPUMANTE EXTRA DRY BIO,
WŁOCHY

wytrawne

Kieliszki do prosecco

KOMPLET
4 sztuki **49,99**

cena 1L 142,84
99,99

Zanim zostaniesz mężem, zostań Distillersem, czyli

wieczór *kawalerski*

z królową alkoholi w roli głównej!

BLACK BOTTLE
ORIGINAL BLENDED SCOTCH WHISKY EST. 1879

700 ml

Jedna z najstarszych receptur blended scotch whisky, stworzona przez braci Graham w 1879 roku. Bogata i niezwykle złożona whisky, w której skład wchodzi ponad 10 różnych maltów, między innymi z wyspy Islay, które nadają jej delikatną nutę torfową.
Dojrzewa w beczkach po burbonie, a następnie leżakuje w nowej, wypalanej ogniem beczce z amerykańskiego dębu (virgin cask), z której wydobywa naturalny posmak karmelu. Charakteryzuje się aromatem przypraw, dymu, palonej kawy i miodu.
W smaku aksamitna, zachwyca równowagą owoców, wanilii z delikatną nutą torfu.

musujące
orzeźwienie

1.

~~45,99 zł~~ **34,49**

wino wegańskie

SCUDO ARGENTO EXTRA DRY
DOC PROSECCO TREVISO, WŁOCHY
cena za 1 L ~~61,32~~ 45,99

wytrawne | glera

2.

~~57,99 zł~~ **43,49**

wino wegańskie

BRILLA PROSECCO EXTRA DRY
DOC PROSECCO, VENETO
WŁOCHY
cena za 1 L ~~77,32~~ 57,99

półwytrawne
glera

-25%
kup 2 butelki

3.

~~61,99 zł~~ **46,49**

PUKLAVEC ESTATE SELECTION SPARKLING SAUVIGNON
SŁOWENIA cena za 1 L ~~82,65~~ 61,99

wytrawne

sauvignon blanc

4.

~~185,- zł~~ **138,75**

CHAMPAGNE LACOMBE DEMI SEC
AC CHAMPAGNE, FRANCJA
cena za 1 L ~~246,67~~ 185,-

półwytrawne | ?pinot noir, pinot meunier, chardonnay

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

30 lipca – 26 sierpnia

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny w sklepie Centrum Wina.

ZAPIEKANE

sodziaki

Z KONFITURĄ Z ŻURAWINY, PRAŻONĄ CEBULĄ Z MIODEM GRYCZANYM I KOZIM SEREM

Winiarnia Zamojska

WINIARNIA ZAMOJSKA GRUSZKOWE
ROZTOCZE, POLSKA | cena za 1 L ~~46,65~~ 34,99 zł

10 sztuk | **około 50 minut**

składniki

ciasto
250 ml kefiru
300 g mąki
1 łyżeczka cukru
szczypta soli
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 jajko
olej rzepakowy lub masło klarowane

prażona cebula:
około **0,30 kg** cebuli pokrojonej w piórka
3 łyżki miodu gryczanego
1 łyżka octu jabłkowego

Dodatkowe składniki dania:
konfitura z żurawiny
200 g koziego sera

przygotowanie

Sodziaki
Mąkę przesiać przez sito. Dodać pozostałe składniki ciasta i wymieszać. Ciasto powinno mieć konsystencję podobną jak na racuchy. Z gotowego ciasta smażyć placki i odsączać gotowe na ręczniku papierowym.

Prażona cebula
Na patelni rozgrzać miód, wrzucić cebulę, dodać ocet jabłkowy i odrobinę wody. Cebula powinna być na wpół miękka.

Zapiekanie sodziaków
Rozgrzać piekarnik do 160 stopni. Na każdy wcześniej usmażony placuszek położyć odrobinę cebuli oraz plaster koziego sera. Tak przygotowane sodziaki rozłożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Zapiekać do momentu, aż ser się rozpuści i delikatnie zrumieni. Po wyjęciu z piekarnika na ser położyć po łyżeczce konfitury z żurawiny.

~~34,99 zł~~
26,24

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

2 – 29 lipca

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

przepisy
lato z winem

WAKACYJNE

risotto

Z KREWETKAMI I ZIELONYMI SZPARAGAMI

OHH! POITOU SAUVIGNON BLANC
AOP HAUT POITOU | cena za 1 L ~~75,95~~ 56,99 zł

La Madeleine

4 porcje | **około 60 minut**

składniki

150 g ryżu arborio
1 pęczek zielonych szparagów
5 pieczarek
10 sztuk surowych krewetek Black Tiger
100 g masła
4 – 5 łyżek tartego parmezanu
1 szalotka
100-150 ml białego wina
200 ml wywaru drobiowego
garść liści świeżego lubczyku
oliwa z oliwek

przygotowanie

Przygotowanie risotto rozpoczynamy od zeszklenia szalotki i ryżu na oliwie z oliwek, przez około 30-60 sekund do momentu, aż ryż zacznie być szklisty. Używamy do tego rondelka i drewnianej łyżki. Następnie zalewamy winem i odparowywujemy o około 50 procent. Powoli, ciągle mieszając dodajemy wywar drobiowy, tak żeby lekko przykrywał ryż. Po około 15 minutach ryż powinien być al dente i przypominać konsystencją kleik ryżowy. W między czasie, obieramy szparagi i odcinamy łykowaye, dolne części. Szparagi blanszujemy w osolonej i lekko posłodzonej wodzie. (Uwaga! Zielonych szparagów nie blanszujemy w zakwaszonej wodzie, ponieważ straca kolor.) Pamiętajmy o hartowaniu szparagów w wodzie z lodem, dzięki czemu zachowają piękny kolor i pozostaną al dente. Zdejmujemy rondelek z gazu, wsypujemy pokrojone środkowe części naszych szparagów, krewetki z pieczarkami i dodajemy na przemian parmezan i masło, ciągle mieszając Nie należy dodawać szparagów i masła do gotującego się ryżu. Ostatnim składnikiem, jest świeży lubczyk. Kroimy go w bardzo cienkie paseczki. Risotto powinno przypominać konsystencją lawę, być aksamitnie, kremowe i lśniące, a na wierzchu układamy wcześniej zblanszowane szparagi, odgrzewane na świeżym maśle.

~~56,99 zł~~
42,74

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

13 – 26 sierpnia

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

KORZENNY CZEKOLADOWY

suflet

Z SOLONYMI ORZESZKAMI

WINIARNIA ZAMOJSKA WIŚNIA
ROZTOCZE, POLSKA | cena za 1 L ~~46,65~~ 34,99 zł

Winiarnia Zamojska

6 sztuk | **około 30 minut**

składniki

250 g gorzkiej czekolady
230 g masła
plus odrobina do posmarowania foremek
140 g cukru pudru
100 g mąki pszennej tortowej
3 jajka
100 g orzeszków solonych
2 szczypty mielonego kardamonu
2 szczypty anyżu mielonego
2 szczypty cynamonu
100 g cukru kryształowego

przygotowanie

Do miski dodać jajka i cukier puder. Ubić bardzo dokładnie na puszystą masę. W rondelku na małym ogniu rozpuścić 180 g pokrojonego na kawałki masła razem z pokruszoną na mniejsze kawałki czekoladą. Mąkę połączyć z przyprawami korzennymi i powoli dodawać do masy z jajek i cukru pudru. Wszystko delikatnie wymieszać, po czym dodać rozpuszczoną czekoladę i ponownie ostrożnie wymieszać. Połowę orzeszków posiekać i dodać do gotowej masy. Foremki na suflety wysmarować masłem i wypełnić gotową masą do 3/4 wysokości.

Piec w rozgrzanym do 200°C piekarniku z termoobiegiem przez około 8 minut. 100 g cukru wsypać na patelnię, dodać pozostałe orzeszki solone i poczekać, aż cukier zacznie delikatnie brązowieć. Następnie dodać 50 g masła i wszystko wymieszać. Tak przygotowane orzeszki wysypać na talerz i poczekać aż ostygną. Upieczone suflety podawać z karmelizowanymi solonymi orzeszkami.

~~34,99 zł~~
26,24

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

30 lipca – 26 sierpnia

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

spotkania
lato z winem
-25%
kup 2 butelki

1. STANLEY BAY SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA | wytrawne | sauvignon blanc | cena za 1 L ~~71,99~~ 53,99

2. KALTERN SAUVIGNON BLANC DOC ALTO ADIGE, WŁOCHY | wytrawne | sauvignon blanc | cena za 1 L ~~115,99~~ 86,99

3. BARON DE LEY CLUB PRIVADO DOCa RIOJA, HISZPANIA | wytrawne | tempranillo | cena za 1 L ~~75,99~~ 56,99

4. CONTE DI CAMPIANO SUSUMANIELLO IGT SALENTO, WŁOCHY | wytrawne | susumanielo | cena za 1 L ~~93,32~~ 69,99

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

30 lipca – 12 sierpnia

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

wina niewytrawne

1. ZEBO IGP SICILIA, WŁOCHY | cena za 1 L ~~53,32~~ 39,99 | słodkie | moscato

2. PETER & PETER RIESLING süss Mosel, NIEMCY | cena za 1 L ~~61,32~~ 45,99 | słodkie | riesling

3. VARVAGLIONE MALVASIA DEL SALENTO IGT MALVASIA, WŁOCHY | cena za 1 L ~~73,32~~ 54,99 | półwytrawne | malvasia

4. FIUZA 3 CASTAS SEMI SWEET RED VR TEJO, PORTUGALIA | cena za 1 L ~~47,99~~ 35,99 | półsodkie | wieloszczepowe

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

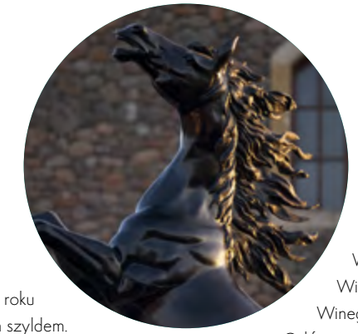
30 lipca – 26 sierpnia

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

DELICATO
Family Wines

Delicato Family Wines znajduje się w pierwszej dziesiątce najprężniej rozwijających się firm w Stanach Zjednoczonych. To rodzinne przedsiębiorstwo o stuletnim doświadczeniu, bazującym na produkcji najlepszych win jakościowych. Ich winnice łączą tradycję i innowacyjność, których filarem jest kultywowanie rodzinnych wartości oraz inwestycja w przyszłość, a także otwartość na zmieniające się trendy winiarskie.

Autorka: **Ewelina Balcerzak**



Włoska tradycja w kalifornijskim wydaniu.

Firma Delicato Family Wines powstała w 1924 roku — wówczas otwarto pierwszą winnicę pod tym szyldem. Założycielem firmy był pochodzący z Włoch Gaspare Indelicato, który wraz z trzema synami postanowił kontynuować winiarskie tradycje w Ameryce. Idealnym miejscem okazało się miasteczko Manteca w Kalifornii, które atmosferą i klimatem przypominała założycielowi o rodzinnej Sycylii. Gaspare wpoił synom zamiłowanie do ciężkiej pracy i dążenie do doskonałości. Tę tradycję kultywowały kolejne pokolenia, które sukcesywnie wykupywały winnice słynące z doskonałych win jakościowych, umacniając i stabilizując swoją pozycję w branży. Do dziś firma znajduje się w rękach rodziny Indelicato, a prowadzi ją trzecie pokolenie wyznające te same wartości i kontynuujące ideę rodzinnego przedsiębiorstwa.

Integralność, jakość i środowisko.

Jedną z najważniejszych wartości przekazywanych z pokolenia na pokolenie w Delicato Family Wines jest troska o ludzi, szacunek dla współpracowników, klientów i partnerów biznesowych. Dobre relacje międzyludzkie stanowią tu podstawę. Ponadto firma i jej pracownicy angażują się w działania na rzecz lokalnych społeczności, udzielając pomocy potrzebującym i działając charytatywnie. Do organizacji wspieranych przez Delicato Family Wines należy m.in. Junior Achievement of Northern California.
Bardzo istotna jest jakość budowana dzięki nowoczesnym rozwiązaniom i inwestycjom. Dzięki temu konsumenci otrzymują najwyższej jakości produkty, odpowiadające różnorodnym gustom i utrzymujące się w aktualnych trendach winiarskich.

Jedną z istotnych wartości wyznawanych w Delicato Family Wines jest troska o środowisko. Wszystkie winnice należące do Delicato Family Wines posiadają certyfikat California Sustainable Winegrowing Alliance, kompleksowego programu California Wine Institute. Certyfikat gwarantuje rygorystyczny, światowy standard zrównoważonego rozwoju winnicy z dbałością o środowisko naturalne.

Historia posiadłości Black Stallion

• Winnica, która rozciąga się na 30 akrach, jest położona wzdłuż południowego krańca historycznego szlaku Silverado we wschodniej części Doliny Napa.

• Dawniej znajdował się tu słynny ośrodek jeździecki i winnica została nazwana na jego cześć.

• Nieruchomość była jedną z ostatnich niezagospodarowanych winnic w Dolinie Napa.

Filozofia prowadzenia winnicy

Winnica Black Stallion Estate prezentuje najlepsze z różnorodnych regionów uprawy winorośli w Dolinie Napa. Winogrona są zbierane ręcznie. Owoce z różnych odcinków są fermentowane osobno, dla zachowania indywidualnych cech każdego mikroobszaru. Uzyskane partie łączone są ze sobą w wina wyraziste, pełne finezji i harmonii.

ESTD 1924
DELICATO
Family Wines

Flagowe wina

Bucephalus — winorośl uprawiana na górskich zboczach o podłożu wulkanicznym w wyznaczonych terroir w Dolinie Napa: Oak Knoll District, Mount Veeder, Atlas Peak, Howell Mountain. Tamtejsze wina charakteryzują się eleganckimi nutami likieru cassis, tytoniu i przypraw charakterystycznych dla win klasycznych w stylu bordeaux. Wina z tego obszaru powstają z połączenia szczepów cabernet sauvignon, syrah, merlot, petit verdot i zinfandel. Dojrzewa w beczkach z dębu francuskiego przez co najmniej 23 miesiące, w zależności od wina i rocznika.

Napa Valley Cabernet Sauvignon — powstaje z winorośli uprawianych w określonych terroir: Oak Knoll District, Mount Veeder, Stag's Leap, Atlas Peak i Howell Mountain. Dojrzewa 16 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego. To wino pełne i zrównoważone, o aromacie i smaku jeżyn, czarnej wiśni, przypraw i mokki.

Napa Valley Chardonnay — przez 6 miesięcy dojrzewa na osadzie z drożdży w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego. Pełne i zrównoważone wino z nutami cytrusów, zielonego jabłka i gruszki.

Gnarly Head Winery kilka faktów

• Wina Gnarly Head powstają z owoców winorośli z najstarszych części rejonu Lodi.
• Nazwa powstała na cześć rosnących swobodnie krzewów zinfandela w tej części Lodi — winorośl przypomina dzikie krzewy, których sękate, skręcone gałęzie rosną krzywo we wszystkich kierunkach.
• W 2005 roku słowo „gnarly" stało się odpowiednikiem dla określenia krzewów zinfandela uprawianych w rejonie Lodi.
• Są to wina pełne, wyrafinowane, oddające charakter owoców dojrzewających na „dzikich" krzewach.

Flagowe wina

Gnarly Head Old Vine Zinfandel — wino powstaje z gron dojrzewających na bardzo starych krzewach. Liczba i wielkość zebranych owoców jest mniejsza, za to ich koncentracja — wyższa. Dojrzałe grona są zbierane nocą, gdy spada temperatura, a potem transportowane do winnicy i fermentowane przez kilka dni. Ostatni etap stanowi leżakowanie w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego. W ten sposób powstaje wino bogate, z mocno zaakcentowanymi nutami ciemnych owoców. Znakomicie sprawdzi się w połączeniu z grillowanymi żeberkami i mięsami duszonymi w sosie z dodatkiem tego wina.

1924 Double Black Red Blend — podany na etykiecie rok jest nieprzypadkowy. W USA obowiązywała wówczas prohibicja i właśnie wtedy powstała pierwsza winnica Delicato Family Wines. To wino powstaje z winorośli uprawianych w rejonie Lodi, a dojrzałe grona są zbierane wczesnym rankiem. Wino jest intensywnie aromatyczne, bogate w owocowe nuty czereśni, malin i słodkiej wanilii. Idealnie komponuje się z grillowanymi daniami w sosie barbeque i pikantnymi skrzydełkami kurczaka.

Winnice i wina warte uwagi.

• 3 Finger Jack Zinfandel i 3 Finger Jack Cabernet Sauvignon
• Gnarly Head 1924 Bourbon Barrel Cabernet Sauvignon
• Black Stallion Transcendent i Black Stallion Limited Edition Wines

THREE FINGER JACK

GNARLY HEAD

BLACK STALLION ESTATE WINERY

ESTD 1924
DELICATO
Family Wines

lato z winem

1.

~~64,99 zł~~ **48,74**

wino wegańskie

1. YEYA MOSCATEL - CHARDONNAY
DO JUMILLA, HISZPANIA
cena za 1 L ~~86,65~~ 64,99
wytrawne
moscatel, chardonnay

-25%
kup 2 butelki

2.

~~124 zł~~ **93,00**

2. DROUHIN VAUDON CHABLIS AC CHABLIS, FRANCJA | cena za 1 L ~~165,33~~ 124,- | wytrawne | chardonnay

3.

~~79,99 zł~~ **59,99**

3. GNARLY HEAD OLD VINE ZINFANDEL AVA LODI, USA | cena za 1 L ~~106,65~~ 79,99 | wytrawne | zinfandel

4.

~~82,99 zł~~ **62,24**

4. CONTE DI CAMPIANO PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOC PRIMITIVO DI MANDURIA, WŁOCHY
cena za 1 L ~~110,65~~ 82,99 | wytrawne | primitivo

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki**

13 – 26 sierpnia

Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

Różowa mgła nad Australią

Kiedy ty myślami wybiegasz w stronę ciepłych letnich wieczorów, w Australii skończyły się zbiory winogron i przyszła jesień.

Ale nawet jej intensywne kolory nie przysłoniły RÓŻOWEGO BLASKU, który w ostatnim sezonie jak poranna mgła wdarł się w każdy zakątek winiarskiego świata.

Autorka: **Agnieszka Wyszomirska**,
od ponad pięciu lat związana z kulturą wina, a od roku mieszkająca w Australii.

Tak właśnie było z różową mgłą w Australii. Różowe wina już od kilku sezonów upominały się o uwagę Australijczyków, ale jeszcze nigdy nie „rozlały się tak szeroko". Podczas ostatniego lata na ich punkcie zwariowali wszyscy, bez względu na wiek, płeć, zainteresowania i winiarskie przyzwyczajenia. I tak jak trudno uchwycić początek mgły, popularność różowych win wybuchła równie niespodziewanie i TOTALNIE.

Po prostu pewnego dnia na południowej półkuli różowa poświata przysłoniła świat. Spragnieni różu goście cellar door* zaczęli nie tylko kupować różowe wina, ale zapragnęli też wiedzieć o nich wszystko. Trzeba w tym miejscu zaznaczyć, że mieszkańcy Antypodów nie boją się rozmawiać o winie, nawet jeśli ich wiedza nie wykracza poza informacje z etykiet. Nie mają żadnych uprzedzeń ani tremy. Nieśmiałość też jest im obca. Są w końcu mistrzami rozmów opartych na naturalnej umiejętności zadawania pytań. O co więc pytali?

Oto 10 rzeczy, które Ty też chcesz wiedzieć o różowym winie, czyli takim, które jest nie do końca białe i nie do końca czerwone.

*Cellar door - w dosłownym tłumaczeniu drzwi do piwnicy, w praktyce niezwykle popularne w Australii miejsce, należące zazwyczaj do winnicy, w którym można spróbować win, poznać ich historię i kupić butelki, które często są niedostępne gdzie indziej np. starsze roczniki czy limitowane edycje. Taki sklep firmowy z możliwością degustacji. „Za ladą" można więc czasem spotkać właściciela albo winemakera. Cellar door odwiedza się z przyjaciółmi, rodziną, zagranicznymi gośćmi, często spędza się tu czas tak samo jak w pubie czy kawiarni.

1. Dlaczego mam wybrać kieliszek różowego wina?

Kiedyś rose było traktowane z przymrużeniem oka, dziś może być najlepszym dowodem na doskonałą jakość owoców, talent i świeżość winemakera oraz doskonałe wyczucie trendów. Jest zdecydowanie bardziej „blade" i wytrawne.
To spore wyzwanie. Poprzeczka została podniesiona. Czas więc na kieliszek...
No właśnie...

2. Jak powstaje różowe wino?

Jedna z metod, która przesądziła o popularności „nowej generacji" różowych win w Australii polega na delikatnym tłoczeniu całych kiści czerwonych winogron i bardzo krótkim kontakcie ze skórkami. Czasem to zaledwie kilka godzin (nie dopuszcza się do fermentacji ze skórkami). Dzięki temu kolor nie jest po prostu różowy, on jest bladoróżowy, łososiowy, jak delikatny rumieniec! Następnie sok poddaje się zimnej fermentacji w ten sam sposób, jak powstaje białe wino. Wszystko by zachować świeżość i delikatne cechy wina. To zdecydowanie bardziej prowansalskie rosé niż dawny australijski ulepek. Nie już mowy o żadnym produkcie ubocznym. Róż 2020 to wino z klasą, które wreszcie zasłużyło na odrębną, pełnowartościową kategorię.

3. Z jakich odmian powstaje różowe wino?

Wszystko zależy od regionu. W Adelaide Hills niezastąpiony jest pinot noir, zwłaszcza w wersji sparkling. Ma bowiem delikatny smak i relatywnie niską zawartość tanin. W McLaren Vale znacznie popularniejszy będzie grenache. By uzyskać naprawdę delikatny różowy kolor i smak owoce zbiera się ręcznie ograniczając kontakt ze skórkami do minimum.

4. Kto dziś pije rose?

Wszyscy! No jasne, że Australijczyk po powrocie z pracy sięgnie po swoje ulubione piwo. Ale już minęły czasy, kiedy podczas sobotniego przedpołudnia z kumplami nie usiądzie w ogrodzie cellar door z butelką wytrawnego różowego wina. Sam pewnie przyzna, że jeszcze kilka lat temu nie widział się z kieliszkiem rose, ale dziś, kiedy nowa fala różowych win jest lekka, wytrawna, orzeźwiająca, zmienił zdanie.

5. Jak smakuje róż, który tak pokochali Australijczycy?

Smakuje wakacyjną beztroską. Wyobraź sobie odświeżający mix soczystych truskawek, wiśni, arbuza i grejpfruta; delikatną owocową słodycz gdzieś w tle zbalansowaną nutą cytrusów i płatków róży. A teraz dodaj do tego wakacyjny spacer po sadzie i moment, w którym gryziesz własnoręcznie zerwane jabłko. Jest soczyste, słodkie, kruche i ma ten przyjemnie kwaskowaty posmak. Podobnie różowe wino - powinno mieć jednocześnie wyraźnie owocowe, słodkie nuty (zwłaszcza „w nosie") i czysty, długi, zdecydowanie bardziej wytrawny finisz.

6. Czy róż pasuje do jedzenia?

W Australii każde wino musi pasować do jedzenia. Wytrawne rose to nie tylko przepis na udane przyjęcie w ogrodzie czy piknik. Zaprzyjaźnieni winemakerzy łączą je z krabowym linguine, sashimi, a nawet deserami takimi jak truskawki z bitą śmietaną albo słynna australijska pavlova (tort bezowy ze świeżymi owocami). W odróżnieniu od swojej białej i czerwonej konkurencji, róż wygrywa dzięki swojej uniwersalności. To wino, po które można sięgnąć już podczas wakacyjnego śniadania. Będzie nam towarzyszyło przez cały dzień. Nie musimy czekać do kolacji.

7. Czy do różowego wina naprawdę można dodać kostkę lodu?

Jeśli zapytasz o to Australijczyka odpowie bez wahania: Oczywiście! Rose ma wystarczająco dużo smaku. Jest idealnym wyborem na piknik, śniadanie z widokiem na ocean, relaks w ogrodzie. To wino stworzone z myślą o upalnych australijskich wakacjach, kiedy temperatura przekracza 40 stopni i każdy marzy tylko o popołudniu spędzanym na plaży albo nad basenem i o kieliszku różowego wina.

8. A gdyby tak zrobić koktajl na bazie różowego wina?

Jasne, że można. Co roku pojawia się nowy przepis. W Australii podczas ostatnich wakacji hitem okazało się połączenie moscato z ginem, więc jeśli lubisz eksperymentować, dobierz swoje ulubione proporcje, ciesz się różowym orzeźwieniem i zaskocz znajomych.

9. Czy różowe wino nadaje się do piwniczki i starzenia?

A czy ktoś chciałby odkładać lato na później? Czy wakacje w październiku lub listopadzie byłyby lepsze od lipca i sierpnia. A już zupełnie na serio - odpowiedź brzmi: nie. To wina, które najlepiej zachowują swoją świeżość przez pierwsze 12 miesięcy. Kupując rose warto sięgać po ostatni rocznik.

10. Czy różowe pije się tylko latem?

Nic bardziej mylnego! Różowe wino zatrzymuje lato na cały rok. Zwłaszcza, że jego premiera przypada na australijską jesień - rocznik 2020 na rynku ukaże się kilka tygodni po zakończeniu zbiorów, czyli zanim w Europie winogrona w ogóle zaczną dojrzewać. Szkoda byłoby czekać do następnego lata! Nieeeeee, to byłoby wbrew australijskim regułom.

Na róż zawsze jest dobry moment.

różowe orzeźwienie

różowe orzeźwienie

kupuj taniej z kartą programu

KOCHAM WINO

29,99

1. **VIVEZA ROSE SWEET SPARKLING WINE**
HISZPANIA
cena za 1 L 39,99
słodkie
tempranillo, moscatel

2. **LUZON COLECCIÓN MONASTRELL ROSADO**
HISZPANIA
cena za 1 L 51,99
wytrawne | monastrell

38,99

3. wino wegańskie
KENDERMANNS ROSE ORGANIC & VEGAN RÓŻOWE
NIEMCY
cena za 1 L 51,99
półwytrawne
wieloszczepowe

38,99

4. **DELICATO STONEBARN**
USA | cena za 1 L 66,65
półsłodkie
white zinfandel

49,99

5. **QUINTA DE AVES ROSE**
HISZPANIA
cena za 1 L 66,65
półwytrawne
cabernet franc, graciano

49,99

6. **BRILLA! ROSE** WŁOCHY
cena za 1 L 73,32
wytrawne

54,99

grillowanie

narodowy sport Polaków

Bez dwóch zdań powinniśmy wnioskować o wprowadzenie tej aktywności na igrzyska olimpijskie. Medal mamy murowany! Oczami wyobraźni widzę wielki finał Polska — USA, wieńczące zmagania wręczenie biało-czerwonym złotego medalu i radosne odśpiewanie Mazurka Dąbrowskiego. O tak, w grillowaniu to my nie mamy sobie równych!

Gdy tylko pierwsze promienie słoneczne przebijają się przez wiosenne chmury, kto żyw biegnie do mięsnego na zakupy, a następnie szybko szuka kawałka zielonej przestrzeni i odpala grilla. Mało rzeczy w takim stopniu integruje nasz naród. To niezwykłe, jak zapach dymu, węgla i skwierczącego mięsa łączy ludzi.

Grillowanie to również i moja pasja. Uwielbiam zrobić zakupy na lokalnym targu — kupić dobrej jakości mięso (uwielbiam jagnięcinę i steki) i odpowiednio je przyprawić. Do tego, oczywiście świeże, sezonowe warzywa. Tak zaopatrzony spotykam się z rodziną lub znajomymi i w dobrym towarzystwie oddaję się grillowaniu.

Takie nieformalne spotkania sprzyjają również otworzeniu butelki fajnego wina. Ja tej wiosny stawiam na wina owocowe z Winiarni Zamojskiej. Są lekkie, radosne, uniwersalne — czyli takie, jakie powinno podawać się na imprezach w plenerze. Ponieważ mamy do wyboru aż sześć różnych rodzajów, to każdy bez wyjątku znajdzie coś dla siebie. Nie będę rekomendował Wam konkretnych win pasujących do konkretnych dań, bo chce zachęcić Was do eksperymentów. Próbujcie, próbujcie i jeszcze raz próbujcie!

Ograniczę się jedynie do kilku ogólnych połączeń, które mogą Was zainspirować. Istnieje jednak tyle różnorodnych dań do przygotowania na grillu, że jakiekolwiek rygorystyczne zasady łączenia nie zdadzą w tym przypadku egzaminu. Liczne przyprawy, marynaty i sosy tworzą taki kalejdoskop smaków, że to od Was zależy, jakie wino zaserwujecie.

W mojej ocenie, białe wino gruszkowe będzie fajnie pasowało do grillowanych ryb oraz piersi z kurczaka lub delikatnych skrzydełek. Grillowany camembert też może super pasować. Wino różowe to świetny dodatek do warzyw, zaś czerwona porzeczka będzie idealna w połączeniu chociażby z grillowanym łososiem.

Czerwone wina z wiśni i czarnej porzeczki to oczywiście najlepsi kompani dla mięs. Uwielbiane przez większość karkówki, kaszanki czy wołowe burgery będą dobrą parą dla tych trunków. Nie można również zapomnieć o grillowym deserze — jeśli nigdy nie próbowaliście tak przyrządzonego ananasa, to tej wiosny właśnie przyszedł na to czas. Proponuję połączyć go z winem lodowym z jabłek — tak powstanie zestaw idealny.

Jak widzicie, podałem maksymalnie mało szczegółów odnośnie parowania wina z jedzeniem. Zrobiłem to jednak z premedytacją, gdyż tak, jak napisałem wcześniej — najlepsza zabawa jest wtedy, gdy to my sami możemy eksperymentować i szukać naszych ulubionych kombinacji.

Umawiajcie się z najbliższymi, grillujcie, dobrze się bawcie i cieszcie swoim towarzystwem. Nie zapominajcie jednak o winie — ono pasuje do dań z grilla najlepiej ze wszystkich napojów. I na koniec najważniejsze — śmiało odkrywajcie nowe smaki i połączenia.

Po prostu próbujcie!

Autor: **Tomasz Potrzebowski**

wino z czerwonej porzeczki
łosoś
wino z wiśni
wino z czarnej porzeczki
karkówka, kaszanka
burgery
wino lodowe
ananas
grillowanie
Winiarnia Zamojska
wino z gruszki
pierś z kurczaka
skrzydełka
wino różowe
warzywa

koktajle

do weekendowego grillowania

Sobota, trawnik już skoszony, słońce powoli chyli się ku zachodowi, z grilla nieopodal do nosów dociera aromat pieczonego mięsa oraz warzyw, uszy cieszy dźwięk skwierczącego tłuszczu. Nadciągają goście, niosąc sałatki, wino lub inne alkohole. Tak, to wiosna, a wraz z nią przyszedł sezon na grillowanie. Jak co roku prześcigamy się w wymyślaniu coraz ciekawszych marynat oraz potraw.

Dzisiaj jednak proponujemy zaskoczyć gości czymś innym. Koktajlami, które z łatwością wykonacie w ogrodzie, a ich smak przeniesie Was oraz Waszych gości w podróż na tropikalną wyspę.

Autor: **Szymon Urban**

Whisky mojito

50 ml torfowej whisky np. **Firean Whisky**
5 ml soku z limonki
1 łyżeczka cukru
60 ml wody gazowanej
liście mięty

Liście mięty, cukier oraz sok z limonki wymieszaj w wysokiej szklance. Dodaj lód oraz whisky, a następnie uzupełnij wodą gazowaną.

afrykańska herbata

45 ml Bain's Single Grain Whisky
15 ml Pellegrino Limoncello
180 ml mrożonej herbaty
lód, skórka limonki, mięta

Do szklanego kufla wlej whisky oraz limoncello. Dodaj lód oraz uzupełnij herbatą, na koniec udekoruj skórką z limonki i miętą.

szkocka nalewka

25 ml nalewki wiśniowej
50 ml Tomatin Legacy
pomarańcza, lód, mięta

Do wysokiej szklanki wlej whisky, nalewkę i dodaj plasterki pomarańczy. Całość wypełnij lodem i wymieszaj łyżką.

KOCHAM WINO

Zapraszamy do programu!

Kochasz wino?
To powiedz TAK i dołącz do największej winiarskiej społeczności w Polsce.

Powitamy Cię w szampańskim nastroju z pakietem podwójnych korzyści.

Zyskujesz **RABAT od pierwszych zakupów** i w tym samym czasie za każdą wydaną złotówkę kolekcjonujesz **PUNKTY, które możesz wymieniać na wino**, akcesoria, zaproszenia na degustacje i winiarskie festiwale.

CENTRUM WINA

Specjalnie dla CIEBIE:

- **wydajemy magazyn Kocham Wino**, w którym znajdziesz recenzje, wywiady i felietony
- **prowadzimy blogi winiarskie** — śledzimy trendy i dzielimy się spostrzeżeniami
- **szukamy inspiracji kulinarnych** u najlepszych szefów kuchni
- **podróżujemy** do najciekawszych regionów winiarskich świata
- **organizujemy** degustacje, kolacje komentowane i wyjazdy do winnic
- **zapraszamy** do Polski najlepszych światowych winemakerów
- **zdobywamy** wina na zapisy: z wyjątkowych, muzealnych roczników oraz edycji limitowanych
- mamy **oferty specjalne i promocje**, o których wiedzą tylko Ci, którzy Kochają Wino

Karta Burgund to 10% rabatu już na pierwsze zakupy i drugie 10% odłożone w punktach na Twoim koncie Kocham Wino!

- zapisanie się do programu zajmie kilka minut
- kartę Burgund Kocham Wino dostaniesz od ręki w każdym sklepie Centrum Wina
- gdy twoje zakupy przekroczą wartość 5 000 zł, otrzymasz kartę Złotą, 15% rabatu i punkty!

Witamy w programie Kocham WINO!

JAK DOŁĄCZYĆ?

1. W dowolnym sklepie Centrum Wina wypełniasz formularz KOCHAM WINO.

2. Na miejscu otrzymasz kartę KOCHAM WINO. Jest tymczasowa, ale działa od razu. Możesz korzystać z rabatu i zbierać punkty.

3. Na podany w formularzu adres pocztowy wyślemy Twoją imienną kartę KOCHAM WINO.

Bądźmy w kontakcie

Zostaw nam do siebie kontakt: telefon i opcjonalnie adres e-mail, a będziemy informowali Cię o ważnych wydarzeniach i ofertach promocyjnych. Dodatkowo na wskazany adres e-mail wyślemy potwierdzenie salda punktowego na Twoim koncie. W każdej chwili możesz zrezygnować z kontaktu, wystarczy do nas napisać na:

kochamwino@kochamwino.com.pl

ZAPRASZAMY DO NASZYCH SKLEPÓW

BYDGOSZCZ: CH Zielone Arkady, ul. Wojska Polskiego 1
GDAŃSK: Galeria Bałtycka, al. Grunwaldzka 141 | CH Manhattan, al. Grunwaldzka 82 | Forum Gdańsk, Targ Sienny 7
GDYNIA: Galeria Riviera, ul. Kazimierza Górskiego 2 | ul. Świętojańska 13
GLIWICE: CH Arena, ul. Jeziorańskiego 1
JANKI k/WARSZAWY: CH Janki, ul. Mszczonowska 3
KATOWICE: Silesia City Center, ul. Chorzowska 107 | Galeria Katowicka, ul. 3 Maja 30
KIELCE: Galeria Korona ul. Warszawska 26
KRAKÓW: Galeria Krakowska, ul. Pawia 5 | CH Zakopianka, ul. Zakopiańska 62 | CH Serenada, al. Gen. T. Bora-Komorowskiego 41;
LEGIONOWO: Centrum Wina — INNY ŚWIAT, ul. Jagiellońska 8
LUBLIN: Atrium Felicity, al. Wincentego Witosa 32
POZNAŃ: CH Stary Browar, ul. Półwiejska 32
WARSZAWA: Westfield Arkadia, al. Jana Pawła II 82 | Galeria Mokotów, ul. Wołoska 12 | CH Reduta, Aleje Jerozolimskie 148 | CH Targówek, ul. Głębocka 15 | CH Wileńska, ul. Targowa 72 | Galeria Północna, ul. Światowida 17 | CH Promenada, ul. Ostrobramska 75C | Sklep Firmowy ul. Puławska 336
BIELANY WROCŁAWSKIE: CH Aleja Bielany, ul. Czekoladowa 7-9
WROCŁAW: CH Borek, ul. Hallera 52 | Galeria Dominikańska, Plac Dominikański 3 | CH Magnolia, ul. Legnicka 58 | Pasaż Grunwaldzki, Plac Grunwaldzki 22

Magazyn Kocham Wino
Nr 4/2020

wydawca
AMBRA BRANDS SP. Z O.O.
ul. Puławska 336, 02-819 Warszawa
tel. 22 566 34 00

redakcja
ul. Puławska 336, 02-819 Warszawa

projekt i skład
Joanna Szabłowska

autorzy tekstów
Ewelina Balcerzak, Anna Kopała, Joanna Nigierewicz, Łukasz Paluchowski, Monika Pawłowicz, Tomasz Potrzebowski, Marek Rawdanowicz, Joanna Szabłowska, Piotr Szupowski, Alicja Turuk, Szymon Urban, Agnieszka Wyszomirska

zdjęcia
Ambra Brands Sp. z o. o. | AdobeStock | venividipics.com

współpraca
La Madeleine
WINIARNIA FUNDACJA AMOJSEJA

korekta i druk
Ecograf Robert Niewiński

CENTRUM WINA

Magazyn bezpłatny, dostępny w sieci sklepów Centrum Wina. Wszystkie ceny zostały wyrażone w złotych. AMBRA BRANDS SP. Z O.O. zastrzega sobie prawo do zmiany cen asortymentu zawartego w niniejszym magazynie i limitowanie wielkości sprzedaży poszczególnych towarów. Roczniki win znajdujące się na zdjęciach mogą różnić się od roczników win dostępnych w sprzedaży. Oferta ważna jest w terminach podanych w magazynie lub do wyczerpania zapasów.

VENDEMMIA
2009
Fratelli Lunelli
FERRARI
PERLÉ
TRENTODOC
FERRARI