



MAGAZYN



KOCHAM WINO

nr 5/2020
27 sierpnia – 4 listopada

z Leszkiem Lichotą
rozmawiała Kinga Burzyńska

*Wino
to bardzo
towarzyski
trunek*
”

Kinga Burzyńska:
Pamiętasz, kiedy pierwszy raz spróbowałeś wina? Było z górnej półki czy raczej „patykiem pisane”?

Leszek Lichota:
Pamiętam doskonale! To było wino własnej roboty. U nas w domu, nawet w moim pokoju, stała taka trzydziesto- czy pięćdziesięcilitrowa butla. To w niej dojrzewało wino z owoców, głównie z porzeczek. A ja byłem w wieku, kiedy taki niezwykle gęsty wzbudza zainteresowanie, i podpijałem to wino przez cieniutką, gumową rurkę. A raz, kiedy rodziców nie było w domu, wieczorem przyszli znajomi, urządziliśmy Dionizje i podpiiliśmy się w kilka rurek.

A kto robił to wino? Tata?

Rodzice razem.

Ale, jak rozumiem, to było dobre wino?

Niedobrego byśmy nie pili.

Ile lat wtedy miałeś?

Okolo siedemnastu... To były czasy, kiedy już chyba można było...

Pamiętasz jeszcze, jak rodzice robili to wino?

Pamiętam cały proces. I to od samego początku, bo osobiście zbierałem porzeczki na działkach. Chodziliśmy z wiadrami do znajomych, którzy mieli krzaki porzeczek. Razem z ojcem zrywaliśmy i potem przez całe osiedle z pełnymi wiadrami wracaliśmy do domu. Dalszym procesem już zajmowali się rodzice. Wsypywali owoce do wielkiej butli, chyba to czymś zalewali... A może tylko cukru dodawali?



A pamiętasz smak?

Pamiętam przede wszystkim zapach, ponieważ pewnego dnia butla rozbiła się w pokoju. Bardzo delikatna była. (śmiej) Puknąłem w nią czymś i wino rozlało się na wykładzinie. Wyobrażasz sobie? Trzydzieści litrów fermentującego płynu w małym pokoju? Zapach utrzymywał się bardzo długo! Dlatego dla mnie zapach dzieciństwa to zapach fermentującego wina porzeczkowego (śmiej)

Zanim zostałeś studentem warszawskiej Akademii Teatralnej, uczyłeś się w technikum hotelarskim. Wydawać by się mogło, że o aktorstwie nie myślałeś?

I tak, i nie. Pomysł na technikum hotelarskie wziął się z poszukiwania czegoś nowego. Zresztą, aktorstwo też. Szukałem odmiany od tego, co mogłem znaleźć wokół siebie, czyli w Wałbrzychu lat dziewięćdziesiątych. To miasto nie dawało wówczas szerokich perspektyw. W latach przełomu narodziła się w Polsce nowa nadzieja, ale Wałbrzych był miejscem, w którym ta nadzieja umarła. Jakby wszyscy o nas zapomnieli. Taki chłopak jak ja mógł wybrać tylko technikum mechaniczne, górnicze i różnego rodzaju zawodówki. I nagle otworzył się kierunek hotelarski. Nikt nie wiedział, co to jest, ale fajnie brzmiało. A do tego obiecywali nam miesięczne praktyki wyjazdowe w trakcie roku szkolnego, czyli miesiąc bez szkoły! I jeszcze naukę trzech języków: niemieckiego, angielskiego i rosyjskiego. To mnie skusiło i dlatego tam poszedłem. Jednak po pięciu latach wiedziałem, że nie mam już ochoty rozwijać się w tym kierunku i rozglądałem się za czymś nowym, ciekawszym, co dałoby mi poczucie, że robię to, co lubię, a nie tylko chodzę do pracy. I taką obietnicą powiało od strony aktorstwa.

”
*Dla mnie zapach
dzieciństwa
to zapach fermentującego wina
porzeczkowego*



I masz poczucie, że nie chodzisz do pracy?

Miałem bardzo długo, ale teraz bywa różnie...

Z czego to wynika? Z tego, że masz za dużo pracy? A może popadasz z czasem w rutynę?

Chyba z tego, że nie wszystko pachnie nowością, że przez kilkanaście lat uprawiania zawodu dostrzegam pewne schematy. Te historie, mimo wszystko, są bardzo podobne do siebie. Możemy się inaczej nazywać, ubierać, ale w zasadzie opowiadamy cały czas o tym samym – o relacjach między ludźmi. Jeżeli pojawia się coś wymagającego, nowego, wtedy mam dużą frajdę. A jeżeli mam wrażenie, że już to robiłem, wtedy „tata idzie do pracy”.

A jak tata nie idzie do pracy, to z całą rodziną podróżuje po świecie. Czy w trakcie Waszych podróży piłeś wino, którego smak będziesz pamiętał do końca życia?

Raczej nie... Ale pamiętam swoje pierwsze zagraniczne doświadczenie z winem. Na czwartym roku studiów mieliśmy wymianę z włoskimi studentami. My na tym wyszliśmy lepiej, bo pojechaliśmy latem na dwa tygodnie do Kalabrii na południu Włoch. A oni zimą do Polski. O zimie w Polsce nie będę opowiadał. Nas interesuje lato w Kalabrii. Upalne. Około 40 stopni Celsjusza. Mieszkaliśmy w przepięknym, małym ośrodku w starym gaju oliwnym. Rosnące tam drzewa miały podobno po dwa tysiące lat! I w takim otoczeniu Włosi nauczyli nas pić wino latem. Robili coś, co z perspektywy pasjonata może się wydać świętokradztwem: brali białe wino i mieszały je z wodą, pół na pół.

Szprycer...

Tak. Szprycer. Wszyscy myśleliśmy, że tak się nie robi, ale jeżeli uczyli tego Włosi, nie protestowaliśmy. Okazało się, że drink jest idealny na upały. Gdyby wino nie zostało rozcieńczone, nie dałoby się po nim funkcjonować. Tym bardziej że Włosi piją je od samego rana, od śniadania. A wydawać by się mogło, że to niezgodne z obowiązującą etykietą. A propos etykiety, wiele lat później drogowskazem w winiarskim świecie stały się dla mnie słowa Marka Kondrata, który zapytany o to, jak rozpoznać dobre wino, odpowiedział „Dobre wino to takie, które ci smakuje”. I tyle!

A jakie smakuje Tobie?

Nie przepadam za cierpkim. Ja lubię, gdy ma w finiszu coś łagodnego. Wolę białe od czerwonych...

Nawet zimą?

Nawet do mięs. Jest dosłownie kilka marek czerwonego wina, które lubię, ale wolę je pić na Południu. We Francji, Włoszech czy Chorwacji zupełnie inaczej smakuje!

A jak smakuje wino na planie filmowym?

Z wszelkimi napojami na planie filmowym są zawsze dwa problemy: po pierwsze nie można pokazać, co się pije. A widz musi wiedzieć, co pijesz. Zatem etykiety rekwizytorzy robią sami i nadają im przedziwne nazwy albo zasłaniają je, żeby nie można było rozpoznać konkretnej marki. No i serce boli, bo wino marnuje się litrami. W trakcie scen nie można go pić, więc kupuje się butelkę wina, jej zawartość wylewa, a w to miejsce leje najczęściej sok porzeczkowy. Wino w filmie ma smak porzeczki.

Rozmawiamy o winie, ale jestem przekonana, że każdy, kto miałby taką możliwość, chciałby Cię zapytać o Rebrowa...

On mało wina pił.

Tęsknisz za nim czasami?

Daliśmy sobie nawzajem półtora roku własnego życia.

A kto komu dał więcej?

Myślę, że to jest obopólna wymiana. To bardzo dużo jak na czas zawodowy dać sobie nawzajem trzy razy po pół roku pracy nad jednym projektem. W dodatku na wyjeździe, poza domem. Dałem mu już dużo i nie czuję potrzeby, by dawać jeszcze więcej. Opowiedzieliśmy pewną historię, która przez trzy sezony się dopełniła i zamknęła. Wychodzę z założenia, że lepiej skończyć projekt z lekkim niedosytem lub gdy jest on w szczytowej formie, niż wycisnąć cytrynę do końca. Zatem nie miałbym nic przeciwko temu, żeby ta historia się już zakończyła.

Na czwartym roku studiów mieliśmy wymianę z włoskimi studentami. Włosi nauczyli nas pić wino latem.

”



Rozumiem, że jednak jest też inna opcja?

Zawsze jest inna opcja. Po pierwszej serii nie wiedzieliśmy, że będzie druga, a po drugiej nie wiedzieliśmy, że będzie trzecia, więc nigdy nie wiadomo...

Pozostawiasz wiernych widzów przy nadziei...

Ona umiera ostatnia i to jest piękne. (śmiech)

Z czasów, gdy kręciliście *Watahę* przypomniała mi się historia z goniącym Cię niedźwiedziem...

Tak.

Podobno to były dwa niedźwiedzie?

Już wyjaśniam. Widzowie widzieli scenę, w której uciekam przed niedźwiedziem. Biegnę w dół łąki, a za mną miś. Widzowie natomiast nie widzieli tego, że ten stary niedźwiedź wcale mnie nie ścigał, nie był mną kompletnie zainteresowany, tylko uciekał przed młodym niedźwiedziem, którym postraszyli go treserzy. Kiedyś doszło między nimi do walki. Młody wybił starszemu zęby i od tamtego czasu ten stary się go bał. Treserzy pokazywali mu młodego jako straszaka, a stary przed nim zmykał. My czekaliśmy pięćdziesiąt metrów niżej, a kiedy ruszał, biegnęliśmy przed nim, uważając, żeby się nie potknąć, bo niedźwiedzie biegają szybko. Na ekranie wyglądało to jak efektowny pościg. A wracając do trunków, to misie, co prawda, wina nie pijają, ale robią wszystko za colę! Na planie treserzy, jeśli chcieli niedźwiedzie do czegoś przekonać, podsuwali im butelkę coli na kiju, tak nagradzając podopiecznych.

Leszek Lichota mógł jednak pić wino w przerwach między zdjęciami. Tym bardziej, że w Bieszczadach, gdzie kręciliście *Watahę* oddawałeś się innej pasji. Wszyscy wiedzą, że jak nie grałeś Rebrowa, to grałeś w snookera...

To prawda. W tamtym czasie przygotowywałem się do Mistrzostw Polski Biznesu, Artystów i Sportu w Snookerze, w których co roku biorę udział. Bardzo mi zależało, żeby dobrze wypaść. Dzięki uprzejmości Marcina Nitschke, świetnego snookerzysty i wielokrotnego medalisty, sprowadziłem stół do hotelu i trena-

walem. Trzeba zaznaczyć, że snooker jako sport precyzyjny nie znosi alkoholu. Jeżeli traktuje się go poważnie, a ja swoją pasję traktuję bardzo poważnie, to nie można się wspomagać niczym. Można dopiero później celebrować...

Zwłaszcza kiedy tak jak Ty wygrywa się turniej...

Otóż to! A wtedy celebrowaliśmy pijąc polskie wina!

Ano właśnie! To także jest bardzo ciekawy rynek, zwłaszcza jeżeli przyjrzymy się białym winom z okolic Zielonej Góry. Zostały już dostrzeżone na świecie...

Usłyszałem kiedyś taką ciekawostkę, że historia polskiego wina sięga przełomu XIII–XIV wieku. Uprawy na tej szerokości geograficznej były możliwe dlatego, że klimat wówczas był około 1,5 stopnia Celsjusza cieplejszy niż obecnie. Grona inaczej dojrzewały, były słodsze. Ok. XVII wieku nastąpiła niewielka epoka lodowcowa, drobne ochłodzenie, które klimat nieco ochłodziło, ale tradycja przetrwała do dziś.

Zwłaszcza smakowania. Pielęgnujecie z żoną tę tradycję?

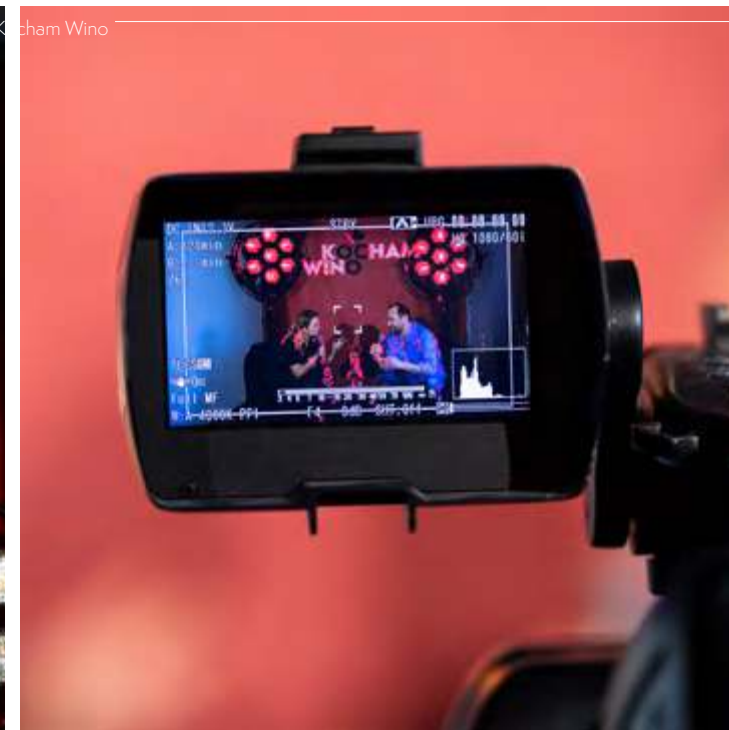
Zdecydowanie! (śmiech) Choćby wczoraj. Ba! Dodam jeszcze, że pisałem w szkole hotelarskiej pracę dyplomową pod tytułem „Wina i wódki. Produkcja i zasady podawania”.

Czyli po prostu wiesz wszystko! A mydlisz mi oczy tym cukrem w porzeczkach! Gdybyś miał gąsior, tobyś wino w domu spokojnie zrobił?

No, wiesz... Potrzeba praktyki, żeby dobre wyszło. Pisałem pracę teoretyczną. Z jakich winogron jakie wino powstaje, w jakim procesie, ile takie winogrono może leżakować, z czego robi się białe, a z czego czerwone wino. Bo każdy myśli, że białe z białych, a czerwone z ciemnych.

A tak nie jest? (śmiech)

Nic bardziej mylnego! Ale ja to znam tylko z teorii. Praktykę mam opanowaną jedynie na poziomie konsumpcji. (śmiech) Jednego jestem jednak pewien: wino to bardzo towarzyski trunek. Znakomicie smakuje w dobrym towarzystwie. A dobre towarzystwo, parafrazując słowa Marka Kondrata, to takie, które lubisz.





Cały świat *w Twoim domu* poznawaj i smakuj

Autorka: **Alicja Turuk**

To nie jest najłatwiejszy czas dla podróżników, obywateli świata i odkrywców. Wszystkich tych, dla których kwintesencją życia jest podróżowanie po świecie, odkrywanie zapierających dech w piersiach miejsc, smakowanie dotychczas niezasmakowanego, poznawanie jeszcze niepoznanego.

Pewnie wielu z Was miało w planach mniej lub bardziej odległe podróże do wymarzonych od dawna miejsc, a w głowie przepastną listę rzeczy do zobaczenia i potraw do spróbowania. Czasem jednak zdarza się tak, że nasze plany jedno, a życie swoje. No i chcąc nie chcąc, w takim miejscu naszej życiowej czasoprzestrzeni właśnie jesteśmy. Ale tak sobie myślę, że skoro póki co nie dane nam jest wyjście „do świata”, zaprosmy ten świat do siebie.

Do naszych kuchni i salonów. Do naszego stołu i na nasze sofy. Każda butelka wina jest czymś na kształt magicznego portalu oraz odzwierciedleniem miejsca, z którego pochodzi. Otwieramy więc nasze ulubione wina. Poczujmy nadmorską bryzę z białą-błękitnej Apulii w primitivo. Znajdźmy promienie hiszpańskiego słońca w kieliszku tempranillo z Riojy. Świat jest na wyciągnięcie ręki, choć na razie w trochę skromniejszej formie. Ale jeśli się za nim stęsknimy, będziemy przeżywać to jeszcze bardziej intensywnie, i odkrywać z jeszcze większą radością. Bo wszystko, co najlepsze, dopiero przed nami.

-20%
przy zakupie 2 butelek

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

27 sierpnia – 9 września

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



1.

**CAVA STARS
BRUT & BRUT VINTAGE**
HISZPANIA

🍷 wytrawne
🍷 macabeo, xarello, parellada

Mówią - nie oceniamy książki po okładce, nie wybieraj wina po etykiecie. Tak, ale... akurat w tym przypadku, kiedy patrzycie na skrzące się na etykiecie gwiazdy, możecie spodziewać się, że w kieliszku znajdziecie to samo. Miliony gwiazdnych bąbelków, które wywołają uśmiech nawet na najbardziej posępnej twarzy!

52,99 zł **42³⁹**
cena za 1 L 70,65 56,52



2.

WOODHAVEN CHARDONNAY
CALIFORNIA, USA

🍷 wytrawne | 🍷 chardonnay

Jeśli chcesz się na kilka chwil przenieść do słonecznej Kalifornii, koniecznie otwórz butelkę tego wina. Znajdziesz tam wszystko to, co można nazwać kwintesencją kalifornijskich plaż: ciepłe owocowe nuty brzoskwini i gruszek, radosną i beztroską świeżość cytrusów. Brakuje tylko deski surfingowej i ratowników ze Słonecznego patrolu.

50,99 zł **40⁷⁹**
cena za 1 L 67,99 54,39



3.

MASIANCO
IGP DELLE VENEZIE, WŁOCHY

🍷 wytrawne
🍷 pinot grigio, verduzzo

Pinot Grigio i Verduzzo - bo włoskiego wina nigdy dość. NIGDY! Cudowne, aromatyczne wino, pełne cytrusowych refleksów. Idealne na pochmurne wczesnojesienne dni. Jakimś magicznym sposobem, kiedy nalewamy je do kieliszka, pomieszczenie wypełnia się gorącym włoskim słońcem. Poważnie! Spróbujcie koniecznie.

70,99 zł **56⁷⁹**
cena za 1 L 94,65 75,72



Cały świat
w Twoim domu
poznawaj i smakuj



promocja

4.

MESSER DEL FAUNO PRIMITIVO
IGP PUGLIA, WŁOCHY

🍷 wytrawne | 🍷 primitivo



Kochamy Włochy. Kochamy cudowną włoską kuchnię, pachnącą, bogatą w obłędnej jakości produkty. Kochamy primitivo: gęste, aromatyczne, konfiturowe, bogate w aromaty śliwki, wiśni, jeżyn. Zróbcie Włochy w swojej kuchni: pizza, pasta, primitivo. 😊 Perfecto!

42,99 zł
34³⁹
cena za 1 L 57,32 45,85

BARON DE LEY RESERVA
DOCa RIOJA, HISZPANIA

🍷 wytrawne | 🍷 tempranillo

Myślimy Hiszpania - mówimy temperament. Myślimy Hiszpania - mówimy Rioja. Myślimy Hiszpania - mówimy tempranillo. Dzięki butelce od Baron De Ley odbędziemy rejs po rzece Ebro i zajrzemy do stolicy regionu miasteczka Haro. Zgłodnieli? To idziemy do kuchni przygotować paellę z chorizo. 😊

82,99 zł **66³⁹**
cena za 1 L 110,65 88,52



5.

-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

27 sierpnia – 9 września
Oferta nie łączy się z programem Kocham Wino. Regulamin dostępny w sklepie Centrum Wina.



1.

48,99 zł
39¹⁹

PIROSMANI KAKHETI GRUZJA

🍷 półsłodkie | 🍷 | cena za 1 L 65,32 52,256

wina

niewytrawne



33,99 zł
27¹⁹

2.

3.



44,99 zł
35⁹⁹



75,99 zł
60⁷⁹

4.

2. CHALET DU PAPILLON ROSE FRANCJA | 🍷 półsłodkie | 🍷 muscat o ttonel | cena za 1 L 45,32 36,26

3. PETER & PETER ZELLER RIESLING QBA MOSEL SAAR RUWER, NIEMCY | 🍷 półwytrawne | 🍷 riesling | cena za 1 L 59,99 47,99

4. CAPOFORTE PRIMITIVO IGT SALENTO, WŁOCHY | 🍷 półwytrawne | 🍷 primitivo | cena za 1 L 101,32 81,06

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

27 sierpnia – 23 września

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



TBILVINO

WINE OF GEORGIA

Tbilvino to jeden z najbardziej rozpoznawalnych producentów gruzińskiego wina. Cieszy się sławą zarówno w swojej rodzimej Gruzji, jak również w ponad 30 krajach na całym świecie. Serca zadowolonych konsumentów podbija nieustannie od 1962 roku, tworząc wina wysokiej jakości i na tyle różnorodne, by spełnić oczekiwania tych bardziej i tych mniej wymagających winomaniaków.

Autorka: **Ewelina Balcerzak**

*T*bilvino plasuje się w czołowie największych winiarzy w Gruzji. Z biegiem lat areal winnic systematycznie wzrasta – w marcu 2020 roku powiększył się o dodatkowe obsadzenia na obszarze 42 ha winnicy Saperavi. Winnica położona jest w miejscowości Eniseli, będącej niewielką częścią apelacji Kindzmarauli. Obecnie do przedsiębiorstwa należy 270 ha winnic obsadzonych na terenach najlepszych terroir Kindzmarauli i Mukuzani.

Zaliczają się do nich:

- winnice na obszarze Kvareli w apelacji Kindzmarauli. Cechy charakterystyczne dla tego obszaru to nachylenie terenu w kierunku południo-wschodnim. Gleba w tym rejonie jest aluwialna o średnio-węglowym podłożu. Skład gleby bogaty jest w piasek pozostawiony przez pobliską rzekę Duruji. Warunki są idealne do uprawy winorośli, a w szczególności sprzyjają produkcji wysokiej jakości win z odmiany saperavi.

- winnice na obszarze Vachnadziani w apelacji Mukuzani. Opadające w kierunku północno-wschodnim i charakteryzujące się wysoką przepustowością gleby. Kamieniste i umiarkowanie węglowe podłoże sprzyja uprawie odmiany mukuzani.

- winnice na obszarze Shashian w apelacji Mukuzani, gdzie przeważa nachylenie terenu w kierunku północno-wschodnim. Ciemnobrązowa gleba o mocnej strukturze jest perfekcyjnym podłożem dla odmian winorośli o intensywnym i bogatym aromacie, takim jak mukuzani, kisi oraz kakhuri mtsvane.



Oprócz uwarunkowań terenu niezwykle ważna jest pielęgnacja uprawianej winorośli. Dlatego w winnicach stosuje się system nawadniania kropelkowego, gwarantujący optymalne nawodnienie każdej z roślin nawet w czasie wysokich temperatur i suszy.

Nowoczesne spojrzenie na prowadzenie winnicy i produkcję wina uzupełnia strategię bazującą na tradycji.

Winorośl stanowi jej wyjątkową część i nieodłączny element podkreślający wartość lokalnych zasobów. Do produkcji win Tbilvino wykorzystuje wyłącznie odmiany endemiczne, takie jak rkatsiteli, kakhuri mtsvane, kisi, tsolikauri, ojaleshi, saperavi i wiele innych.

Go to jest qvevri?

Tbilvino produkuje wina w dwóch posiadłościach w Tbilisi i Kvareli – obie wyposażone są w najnowsze technologie i w obu stosuje się sprawdzone, tradycyjne metody. Na szczególną uwagę zasługuje jednak starożytna, gruzińska metoda produkcji wina qvevri.

Należy podkreślić, że wino jest niezwykle istotnym elementem życia rodzinnego w Gruzji, wykorzystywanym w rozmaitych obrzędach i celebracjach. Wiedza i doświadczenie związane z produkcją wina qvevri są przekazywane przez rodziny, przyjaciół, sąsiadów, dzięki czemu metoda qvevri jest powszechna i praktykowana w całej Gruzji. Proces produkcji polega na wyciskaniu winogron, a następnie wlewaniu soku, skórek winogron, pestek oraz części łodyg do glinianego naczynia nazywanego qvevri. Następnie naczynie zostaje uszczelnione i zakopane w ziemi, aby wino mogło fermentować przez kolejne 5–6 miesięcy.

TBILVINO
WINE OF GEORGIA





Jak smakują wina gruzińskie – poznaj je z Tbilvino.

Wina gruzińskie to nie tylko wina słodkie i półsłodkie – z całego wachlarza różnorodności Gruzja oferuje również znakomite wina wytrawne. W podróż szlakiem smaków Gruzji warto wybrać się w towarzystwie win Tbilvino, a oto kilka przykładów, jak tego dokonać w domowych warunkach.

Na przystawkę polecam badridżiani – prosta i łatwa do przygotowania przekąska w postaci bakłażana z pastą orzechową i kolendrą. Znakomitym kompanem dla tej przystawki będzie Tsinandali White o bogatym i świeżym aromacie dojrzałych owoców cytrusowych. Delikatna wytrawność i subtelne nuty wanilii idealnie komponują się z pikantnymi niuansami pasty.

Wśród moich propozycji musi znaleźć się dobrze znane w Polsce chaczapuri. To danie jest ikoną kuchni gruzińskiej i można je przygotować na różne sposoby, ale zawsze na bazie sera. Najbardziej podstawowa wersja to chaczapuri imeriuli, czyli zapiekany placek z nadzieniem twarogowym. Jeżeli zdecydujecie się skosztować

tego dania w towarzystwie wina, polecam Mukuzani Red – wino o łagodnym aromacie wiśni, wanilii i przypraw. Jego delikatna struktura sprawdzi się z pewnością w połączeniu z serową masą placka. Kolejna propozycja to czkmeruli – danie podawane klasycznie w glinianych naczyniach. Jego podstawę stanowi kurczak zapiekany w mleczno-czosnkowym sosie. Jako winny akompaniament dania polecam Sachino Red o delikatnie jagodowych nutach i gładkiej strukturze.

Ostatnia propozycja dla miłośników treściwych i mięsistych dań – odżahuri – to potrawa również tradycyjnie podawana w glinianych naczyniach. Jej podstawę stanowi mięso wieprzowe pieczone w winnym sosie z ziemniakami i cebulą. Z daniem tak obfitym na pewno poradzi sobie Qvevris Saperavi. Wino jest znakomicie zbalansowane z wyczuwalnymi, miękkimi taninami. W aromacie dominują czerwone owoce, głównie porzeczką, a w smaku króluje mocno dojrzała wiśnia. Struktura i smak tego wina perfekcyjnie komponuje się z odżahuri.

42,99 zł
34³⁹



ALAZANI
KAKHETI, GRUZJA

półsłodkie | saperavi, rkatsiteli

cena za 1 L 57,32 45,86

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

24 września – 4 listopada

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

Cały świat w Twoim domu

poznawaj i smakuj

1. & czekolada

KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC
MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA

 wytrawne |  sauvignon blanc

cena za 1 L 145,33 116,267

109,- zł
87²⁰



2.



49,99 zł
39⁹⁹

aperitif

SCUDO ORO BRUT
DOC PROSECCO TREVISO,
WŁOCHY

 wytrawne |  glera

cena za 1 L 66,65 53,32



54,99 zł
43⁹⁹



3.

*pasty
& w sosach mięsnych*

WHY NOT NEGROAMARO
IGT PUGLIA, WŁOCHY

 wytrawne |  negroamaro, primitivo

cena za 1 L 73,32 58,66

4.

*dania
mięsne
dziczyzna,
jagnięcina*

VINA BUJANDA RESERVA
DOCa RIOJA, HISZPANIA

 wytrawne |  tempranillo

cena za 1 L 94,65 75,72

70,99 zł
56⁷⁹



-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

10 – 23 września

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

TERRE DI KAMA
CATARRATTO
PINOT GRIGIO
IGP SICILIA, WŁOCHY

 wytrawne

 pinot grigio

cena regularna 42,99

cena za 1 L 57,32 51,59

cena
Kocham Wino
38⁶⁹



Eko trendy *w Twoim domu*

poznawaj i smakuj

Styl Eko, to nie tylko już chwilowa moda, czy jak to niektórzy twierdzą fanaberia, ale konieczność. Dbanie o miejsce, w którym przyszło nam żyć, to w końcu nasz obowiązek. Nie mamy przecież planety B, a to co pozostawimy po sobie, otrzymają w spadku kolejne pokolenia.

Lew Tolstoj mawiał, że większość wydaje się podnosić głos prosząc o zmiany na świecie. Niewiele jest jednak takich, które wprowadzanie zmian rozpoczęłyby od samego siebie. A to właśnie stąd, z wnętrza jednostek wzięły początek największe rewolucje świata. Niech zatem, jednym z tych małych, ale znaczących kroków, będzie na przykład wybieranie win z ekologicznych winnic. Na półkach naszych sklepów mamy całe mnóstwo win organicznych, ekologicznych, biodynamicznych i wegańskich. A dziś zachęcamy do przyjrzenia się dwóm z nich.

Terre di Kama Catarratto Pinot Grigio oraz Terre di Kama Nero d'Avola to dwa wina przepełnione sycylijskim słońcem z winnicy, która może pochwalić się unijnym logo produkcji ekologicznej, dzięki czemu mamy pewność, że winorośle nie były poddane działaniu szkodliwych chemikaliów. Producent zadbał też o ochronę środowiska naturalnego – m.in. o bioróżnorodność, oszczędność energii, jak najmniejszą ilość odpadów. Oba wina są skoncentrowane, intensywne i niezwykle aromatyczne. Czerwone - otrzymało złoty medal na konkursie win BIO Mundus Vini 2015.

Autor: **Alicja Turuk**



Cały świat
w Twoim domu

-20%

przy zakupie 2 butelek



1. **LEONARD RD SEMILLON SAUVIGNON BLANC** AUSTRALIA | wytrawne | semillon, sauvignon blanc | cena za 1 L 45,32 36,26
2. **YEYA MOSCATEL - CHARDONNAY** DO JUMILLA, HISPANIA | wytrawne | chardonnay | cena za 1 L 86,65 69,32
3. **SANTA CAROLINA RESERVA CARMENERE** RAPEL VALLEY, CHILE | wytrawne | carmenere | cena za 1 L 70,65 56,52
4. **TIME WAITS FOR NO ONE** DO JUMILLA, HISPANIA | wytrawne | monastrell | cena za 1 L 86,65 69,32

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

24 września – 7 października

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



Jesienne *gotowanie w domu*

poznawaj i smakuj

W chłodne, pochmurne i deszczowe dni przypominam sobie, że nie przepadam za jesienią. W takie dni najchętniej owinęłabym się kocem, i popijając gorącą herbatę, czekała, aż znowu nadejdą cieplejsze miesiące.

Ale jesień ma także swoje piękniejsze oblicze – świeci wtedy słońce i wciąż czuć powiew lata, a liście drzew lśnią złocistożółtymi i pomarańczowymi refleksami. Taką polską złotą jesień lubię najbardziej.

Nieuchronnie dni robią się krótsze, a noce dłuższe, a wtedy więcej czasu spędzam w domu i gotuję, by choć trochę ocieplić aurę kulinarnymi smakolękami. Wszystko to dzięki rewelacyjnym przepisom z wykorzystaniem sezonowych warzyw i owoców. Gdyż jesień obdarowuje nas pysznymi

darami, jak soczyste jabłka, słodziutkie śliwki, zachwycająca pomarańczowa barwa dynia, bakłażan, zwany również miłosną gruszką i pachnące lasem grzyby.

Autor: **Anna Kopala**

Jesień

to dla wielu wyjątkowo pracowity okres, gdy zajmuje nas opieka nad dziećmi, które wracają po wakacjach do szkoły, oddajemy się pracom w ogrodzie przed zimą albo walcą z jesienną chandrą... Możemy wykorzystać ten moment, by zadbać o siebie i jeść zdrowe, sezonowe i pyszne posiłki, bo jesiennie zbiory zapewniają niesamowite doznania naszym kubkom smakowym.

Chłodniejsze poranki dobrze jest rozpocząć pożywным i rozgrzewającym posiłkiem. Co powiecie na rozgrzewające śniadanie w postaci ugotowanej kaszy jaglanej z dynią i rodzynkami lub owsiankę na mleku kokosowym ze śliwkami, orzechami włoskimi i gorzką czekoladą? Albo gryczane racuszki z suszoną żurawiną i jabłkowym karmelem? Totalny czad!

To także dobra pora roku na przygotowanie ciepłych dań i zup, takich jak krem z dyni lub znany każdemu kapuśniak, którego smak większość z nas doskonale pamięta z dzieciństwa. Obiady mogą być szybkie, przyjemne i oczywiście pyszne. Spróbujcie też zrobić makaron z dynią i boczkiem lub wspaniałe polskie kopytka z dodatkiem dyni, które najbardziej smakują odsmażane następnego dnia. Smacznym sezonowym warzywem – choć mam wrażenie, że niedocenianym – jest bakłażan, główny składnik uwielbianej przez Sycylińczyków (i przeze mnie) caponaty. To warzywny gulasz na bazie smażonego bakłażana, cebuli, papryki i selera naciowego z dojrzałymi pomidorami, garścią kaparów i rodzynek w słodko-kwaśnym sosie z dodatkiem octu winnego. Kulinarne *must have* na jesiennym stole.

Nie zapominajmy też o sezonowych owocach. Tutaj prym wiodą najlepsze na świecie nasze polskie jabłka, z których upieczenie pyszną tartę lub klasyczną szarlotkę na kruchym cieście. Zaraz po jabłkach królują gruszki, które sprawdzą się jako składnik cytrynowego galette z dynią, gruszką i świeżym tymiankiem.

Nie tylko jednak za to lubimy jesień w kuchni. To czas, kiedy przygotowujemy przetwory, by zimą porą cieszyć się pysznościami zamkniętymi w słoikach, jak gruszki w occie, konfitura z dyni, powidła śliwkowe czy marynowana papryka, świetny dodatek do zimowych obiadów.

To również bardzo płodna pora roku, jeśli chodzi o wszelkie dziko rosnące smakołyki, chętnie wykorzystywane w polskiej kuchni.

Wczesną jesienią las obdarowuje nas przysmakami, takimi jak dzikie maliny i jeżyny, z których możemy przyrządzić dżemy albo użyć jako dodatku do ciast. Co roku niezmiennie na czołowe miejsce wysuwają się grzyby: podgrzybki i borowiki, gąski, pieczarki, opieńki oraz – coraz rzadziej spotykane w Polsce, ale niezwykle smaczne i cenione w kuchni – szlachetne rydze. Najprostszy sposób na wydobycie z nich wybornego i delikatnego smaku to podsmażyć na maśle i zjeść z dodatkiem wiejskiego chleba w towarzystwie białego słodkiego wina – najlepiej sauternes – które znakomicie dopełni całości. Jeśli lubicie włoskie makarony, koniecznie ugotujcie tagliatelle z borowikami. To danie, które warto choć raz przyrządzić w sezonie grzybowym. Niezrównany zapach i smak borowików, skąpanych w delikatnym sosie maślano-winnym z natką pietruszki i parmezanem, sprawiają, że możemy raczyć się potrawą naprawdę wykwintną.

Jesienią zaczyna się sezon na gęsinę, której dawniej nie mogło zabraknąć na polskich stołach, a która ostatnimi laty wróciła do łask. Popularności przydaje jej niewątpliwie cykliczna akcja pod hasłem „Gęsina na świętego Marcina”. To właśnie w tym okresie, który trwa aż do grudnia, mięso oraz gęsie podroby, z których można przyrządzić wyśmienite dania, są najsmaczniejsze. Ze świeżej gęsiny najlepiej przyrządzić bulion z pulpecikami lub pierś podaną na musie z szarej renety z knedlami lub w sosie czereśniowym z modrą kapustą.

Jesień, pomimo zmiennej i nierzadko wpędzającej nas w sentymentalny nastrój pogody, wnosi do naszych domów wyśmienite smaki i bajeczne kolory. Cieszymy się więc pięknem tej złotej polskiej pory roku i gotujemy w domu sezonowe pyszności, którymi szczerze nas obdarowuje.





AKSAMITNY

krem dyniowy

AROMATYZOWANY IMBIREM, Z KREWETKAMI W TEMPURZE



DWÓR SANNA JOHANITER

POLSKA | cena za 1 L 185,33 | cena regularna 139,00

La Madeleine

składniki

krem dyniowy

1,5 kg oczyszczonej dyni (np. muscat)

3 cebule

2 marchewki

3 duże ziemniaki

1 łyżeczka tartego imbiru

odrobina świeżej papryczki chili lub pasty sambal olelek

2-3 litry aromatycznego wywaru (drobiowego lub wołowego)

0,5 l słodkiej śmietany 30%

kilka listków świeżej kolendry

krewetki w tempurze

8-12 krewetek (polecam Black Tiger)

ciasto tempura

65 g mąki ziemniaczanej

65 g mąki pszennej

10 g proszku do pieczenia

1 białko roztrzepane

Panko (zamiennik polskiej bułki tartej, w formie wiórków)

woda gazowana (by osiągnąć konsystencję gęstego ciasta naleśnikowego)

Krewetki osuszamy na ręczniku papierowym, lekko oprószamy solą i mąką, a następnie obtaczamy w tempurze, panko i smażymy na głębokim tłuszczu na złoty kolor.

4-6 porcje | ⌚ około 60 minut

przygotowanie

Zaczynamy od przygotowania warzyw i delikatnego przesmażenia ich na maśle, oprócz imbiru. Dzięki dodaniu marchewki, uzyskamy bardziej intensywną barwę, ale musimy pamiętać, aby nie przesadzić z ilością, bo zupa zrobi się słodka. Całość zalewamy wywarem do 80% przykrycia. Należy pamiętać, aby nie wlać za dużo wody. Przygotowując zupę krem, lepiej jest powoli dodawać wywar, i na koniec uzupełnić niedobór aby uzyskać piękną aksamitną i kremową konsystencję.

Po upływie około 30 minut, możemy użyć blendera. Całość dokładnie blendujemy, dodajemy starty wcześniej imbir, odrobinę chili lub sambal olelek oraz około 200-300 ml śmietany.

Naszą wspaniałą, kremową w konsystencji zupę, serwujemy posypaną listkami kolendry z oddzielnie podanymi, chrupiącymi, złocistymi krewetkami.

Smacznego!

Łukasz Paluchowski La Madeleine.

cena
Kocham Wino
125¹⁰

**KOCHAM
WINO**
kupuj taniej z kartą programu

naleśniki

ZE SZPINAKIEM, KOZIM SEREM, KURKAMI I SYROPEM KLONOWYM



WINIARNIA ZAMOJSKA CZERWONA PORZECZKA

POLSKA | cena za 1 L 46,65 zł | cena regularna 34,99

PRZYGOTUJ

mikser lub rózgę, blachę do pieczenia,
miski, patelnię

składniki

CIASTO

100 g mąki gryczanej
2 łyżki ugotowanej kaszy gryczanej
sól do smaku
300 ml mleka
30 g roztopionego masła lub oleju
1 jajko

FARSZ

500 g mrożonych liści szpinaku
300 g kurek (świeżych lub mrożo-
nych)
200 g cebuli pokrojonej w kostkę
3 ząbki czosnku (posiekanego)
200 g koziego sera pokrojonego
w kostkę
100 ml śmietanki 30 %
½ łyżeczki gałki muszkatołowej
mielonej
100 g masła
sól i pieprz do smaku
syrop klonowy do polania naleśników

3 porcje | ⌚ **około 40 minut**

poziom trudności: **łatwy**

przygotowanie

CIASTO

Do miski wlać mleko. Dodać mąkę, jajko, roztopione masło
lub olej, szczyptę soli. Wymieszać wszystko rózgą lub
mikserem na gładką masę. Gdy wszystkie składniki
będą już połączone, dodać ugotowaną kaszę.
Tak przygotowane ciasto odstawić na 15 minut.
Po upływie tego czasu smażyć naleśniki na
rozgrzanej, natłuszczonej patelni tak, by z obu
stron były rumiane.

NADZIENIE

Cebulę i czosnek zeszklić na maśle. Dodać
kurki i chwilę przesmażyć, następnie dodać
rozmrożony szpinak, śmietankę 30% i połowę
pokrojonego koziego sera. Dusić, aż śmietan-
ka się zredukuje. Doprawić gałką muszkatoło-
wą, solą oraz pieprzem.

NALEŚNIKI

Na każdy naleśnik położyć nadzienie i zwinąć
w rulon. Następnie, na wierzchu ułożyć pozo-
stały kozi ser i zapiec w rozgrzanym piekarniku
w temperaturze 180°C, aż ser się rozpuści
i zarumieni. Naleśniki przed podaniem polać
syropem klonowym.

Podawać z winem z czerwonej porzeczki
Winiarnia Zamojska.

cena
Kocham Wino

31⁴⁹



**KOCHAM
WINO**
kupuj taniej z kartą programu



wspieramy **P****LSKIE** *winiarstwo*

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 – produktów wysokiej jakości, których 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!*

Winiarnia Zamojska

2.

WINIARNIA ZAMOJSKA GRUSZKA

POLSKA | cena za 1 L 46,65

 półsłodkie

Wino gruszkowe powstało z dojrzałych, aromatycznych, polskich odmian: Konferencja, Lukaszówka i Klapsa. Bardzo lekkie i orzeźwiające. Smak jest delikatny i świeży z przyjemną nutą słodysz.

Po zerwaniu, gruszki leżakują przez 3 miesiące w temperaturze 4°C, by wzmocnić koncentrację smaku i aromatu.



34⁹⁹

1.

WINIARNIA ZAMOJSKA WIŚNIA

POLSKA | cena za 1 L 46,65

 półsłodkie

Łagodne, czerwone wino o rubinowej barwie, wytworzone z czterech odmian wiśni. Wyczuwalny jest w nim smak soczystej wiśni, uzupełniony o intrygującą pestkową nutę. To wszystko tworzy przyjemną, spójną całość.

Wyciśnięty sok z wiśni ma tak intensywny kolor, że w tworzeniu wina można pominąć etap maceracji.



34⁹⁹

3.

WINIARNIA ZAMOJSKA CZERWONA PORZECZKA

POLSKA | cena za 1 L 46,65

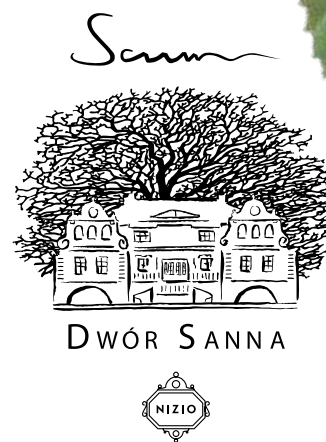
 półwytrawne

Wino z czerwonej porzeczki powstało z czterech odmian tego owocu. Jest lekkie, aromatyczne, z dobrze zrównoważoną kwasowością.

Kilkugodzinna maceracja ze skórkami, dla ekstrakcji koloru i tanin.



34⁹⁹



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.

4.



139⁹⁹

5.

WINNICA DWORU SANNA JOHANNITER

POLSKA cena za 1 L 185,33

 wytrawne |  johanniter

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.



139⁹⁹

Autor: Tomasz Potrzebowski



Winobranie

cały świat w Twoim domu

poznawaj i smakuj



1.

**WIRAU PACIFIC
SAUVIGNON BLANC**
MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA

 wytrawne |  sauvignon blanc

cena za 1 L ~~78,65~~ 62,92

58,99 zł
47¹⁹



2.

**WOODHAVEN
ZINFANDEL**
CALIFORNIA, USA

 wytrawne |  zinfandel

cena za 1 L ~~67,99~~ 54,39



50,99 zł
40⁷⁹

3.

**CONTE DI CAMPIANO
PRIMITIVO DI
MANDURIA RISERVA**
DOC PRIMITIVO DI MANDURIA,
WŁOCHY

 wytrawne |  primitivo

cena za 1 L ~~110,65~~ 88,52



82,99 zł
66³⁹

-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

8-21 października

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



wina niewytrawne



1. PARTHENIUM GRILLO IGT TERRE SICILIANE, WŁOCHY | półwytrawne | grillo, pinot grigio | cena za 1 L ~~43,99~~ 35,19

2. ESTATE SELECTION YELLOW MUSCAT STAJERSKA SLOVENIJA, SŁOWENIA

półsłodkie | yellow muscat | cena za 1 L ~~73,32~~ 58,66

3. FIUZA 3 CASTAS VR TEJO, PORTUGALIA | półsłodkie | touriga naciona,l syrah, cabernet sauvignon | cena za 1 L ~~47,99~~ 38,39

4. VARVAGLIONE PRIMITIVO DEL SALENTO IGP PRIMITIVO DEL SALENTO, WŁOCHY

półwytrawne | primitivo | cena za 1 L ~~73,32~~ 58,66

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

24 września – 4 listopada

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



WINO

prezent na każdą okazję

Autorka: **Alicja Turuk**

Kto z nas nie stracił kiedyś kilku godzin cennego czasu, na wymyślanie idealnego prezentu dla kogoś bliskiego. Kogo z nas nie kusiło, żeby z braku czasu nie pójść po linii najmniejszego oporu i nie wrzucić do koperty z kartką z życzeniami banknotu z podobizną polskiego władcy. Owszem, można i tak, ale przecież chcemy, żeby nasz prezent zapadł w pamięć, więc... podarujemy wino!

BRILLA ROSATO SPUMANTE WŁOCHY

 wytrawne
 glera, pinot noir

Chciałoby się krzyknąć „Szkoda, że Państwo tego nie widzą!”. Bo nawet najlepszy druk nie jest w stanie oddać milionów błyszczących się różowo diamentowych drobinek na etykiecie. Butelka jest spektakularna: kusi, czaruje i uwodzi.. ale... to tylko wstęp do tego, co znajduje się w środku! A w środku zadziorna Glera precyzyjnie zmiażdżona z dostojnym pinot noirem. Połączenie świeżości, elegancji i radości z intensywnością owocowych nut truskawek, malin dopełnionych kwiatowymi akcentami.

cena za 1 L 73,32
cena regularna 54,99

**KOCHAM
WINO**
kupuj taniej z kartą programu



cena
Kocham Wino
49⁹⁹

BARON DE LEY FINCA MONASTERIO HISZPANIA

 wytrawne |  tempranillo

Hiszpańskie tempranillo w wybitnie eleganckiej postaci. Krzewy do stworzenia tego wyjątkowego wina są uprawiane od 1985 roku na terenach przylegających do klasztoru benedyktynów. Wino tworzone z najwyższą starannością i traktowane niemal z pietyzmem. Ostatecznego szlif nadaje mu leżakowanie w beczce przez 18 miesięcy, dzięki czemu oprócz tak charakterystycznych dla tempranillo nut wiśni, owoców leśnych odnajdziemy miękkie i aksamitne nuty wanilii, kawy i intensywnych przypraw.

cena za 1 L 188,-
cena regularna 141,-

cena
Kocham Wino
126⁹⁰





Halloween

piekielnie soczyste doznania

Autor: **Piotr Szupowski**

Tegoroczne Halloween będzie najstraszniejszym w historii naszego kraju. Dlaczego? Ano dlatego, iż rzekomo, będzie ostatnim. Zatem specjalnie z tej okazji mamy dla Was promocję, a w niej pyszne wina, które dodadzą Wam kurażu w tym upiornym czasie.

A oto skąd taki ich dobór:

Słyszeliście na pewno o wynalazku winiarskim, który działa na zasadzie igły wbijanej w korek i nalewaniu w ten sposób wina. Mówi się, że to wynalazek współczesny, ale to nieprawda – prekursorem tej metody był Dracula, który sączył wino, wbijając kły przez korek. I to wcale nie krew z nich kapie, tylko pyszny malbec. Notabene doskonale komponujący się z krrrrwistą wołowiną.

A wiecie jaka była geneza powstania metody appassimento stosowanej w winach legendarnego i wiekowego (przypadek?) Masiego? Metoda appassimento, czyli podsuszanie winogron. Czyżby mumifikacja? A no właśnie, nasze wspaniałe Campofiorin nieśmiertelny Masi tworzy z rodzynek, czyli mumii winogron, które, co więcej, ożywają podczas drugiej fermentacji, dając wino skoncentrowane i nieprzyzwoicie owocowe. Warte grzechu i wizyty w jednym z kręgów piekła Dantego, który był przodkiem właścicieli winnicy Masi.

-20%

przy zakupie 2 butelek

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

22 października — 4 listopada

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



44,99 zł
35⁹⁹

1.

BARON DE LEY BLANCO

DOCa RIOJA, HISZPANIA

wytrawne | viura, malvasia

cena za 1 L 59,99 47,99

Szczepy malvasia i viura, wysoko położone uprawy pozostające pod wpływem atlantyckiego klimatu. Efekt? Owoce tropikalne, cytryna, jabłko, jaśmin i zioła. Wyczuwalna lecz doskonale zbalansowana kwasowość oraz długi, rześki finisz. Eleganckie wino, które nie dość, że nas orzeźwi to da wiele przyjemności z „kręcenia kieliszkiem”.

2.

CHATEAU STE MICHELLE RIESLING

AVA COLUMBIA VALLEY, USA

wytrawne | riesling

cena za 1 L 101,32 81,06

Pytanie brzmi: jak oni w tak wąskiej butelce zmieścili te morele i gruszki? Intensywna owocowość wspomnianych owoców w dojrzałym wydaniu. Lekko słodkie lecz zrównoważone kwasowością i rzeźkością wzmocnioną przez lekką perlistość i mineralność. 91 punktów od Roberta Parkera za rocznik 2010.



75,99 zł
60⁷⁹



79,99 zł
63⁹⁹

4.

Halloween *piekielnie soczyste doznania*

poznawaj i smakuj

-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

22 października – 4 listopada

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



promocja

3.

LA LINDA MALBEC

MENDOZA, ARGENTYNA

wytrawne | malbec

cena za 1 L 66,65 53,32

49,99 zł
39⁹⁹

GNARLY HEAD PINOT NOIR

CALIFORNIA, USA

wytrawne

pinot noir

cena za 1 L 106,65 85,32

Pinot noir – szczep, który daje jedno z najłżejszych i najbardziej owocowych czerwonych win. W wydaniu kalifornijskim charakteryzuje się nieco bardziej gęstą strukturą i niższą kwasowością aniżeli jego klasyczny odpowiednik z Burgundii. Poza tymi różnicami mamy typowe dla tego szczepu nuty malin, truskawek i wiśni.

CAMPOFIORIN

IGP ROSSO DEL VERONESE, WŁOCHY

wytrawne | corvina,

rondinella, molinara

cena za 1 L 115,99 92,79

Ręczny zbiór, podsuszane winogrona i podwójna fermentacja, czyli metoda Ripasso. A do tego 22 miesiące dębu. I tu właściwie można by skończyć. Dodajmy tylko, że wino charakteryzuje się dużą owocowością z dominującą wiśnią, delikatnymi taninami i kwasowością oraz lekką jak na appassimento strukturą.

5.

86,99 zł
69⁵⁹





Nowości

W Centrum Wina kochamy nowości.
Cieszymy się każdą nową butelką, której możemy spróbować,
i którą możemy potem Wam zarekomendować.

Autorka: **Alicja Turuk**

CAVA SIGNAT BRUT RESERVA HISZPANIA



wytrawne

xarel-lo, macabeo,
parellada, chardonnay

cena
Kocham Wino
39⁵⁹



KOCHAM WINO kupuj taniej z kartą programu

CAVA SIGNAT BRUT HISZPANIA



wytrawne

xarel-lo, macabeo

Xarel-lo i macabeo w najlepszym
wydaniu. Tu wino leżakuje
12 miesięcy, dzięki czemu
zachowuje niezwykłą lekkość,
świeżość. Zachwyca aromatem
owoców i białych kwiatów.
Niezwykle subtelne i żywiołowe.

cena za 1 L 53,32
cena regularna 49,99

cena
Kocham Wino
44⁹⁹

Filarem, na którym zbudowano cavy
są szczepy xarel-lo, macabeo,
parellada, a tu znajdziemy jeszcze
chardonnay. Wino dojrzewało na
osadzie drożdżowym przez 15 miesięcy,
czemu zawdzięczamy charakterystyczne
i tak lubiane aromaty świeżego chleba.
Jednak to, co wysuwa się na pierwszy
plan, to cudowne kaskady niezliczonej
ilości subtelnych bąbelków, oraz
porywająca świeżość i owocowość.

cena za 1 L 58,65
cena regularna 43,99



JEŚLI DZIŚ WTOREK, TO JESTEŚMY W BELGII

Pół roku temu tłumy amerykańskich i australijskich turystów z wypiekami na twarzy realizowały filmowy scenariusz z 1969 roku, czyli szaloną podróż „Europa w osiemnaście dni”.

Moja australijska koleżanka była gdzieś pomiędzy Polską, Węgrami a Wielką Brytanią, gdy wybuchła pandemia COVID-19.

Zamiast zostać w Londynie na kilka miesięcy i dać się zauroczyć europejskiej kulturze, przygodę życia zakończyła turystycznym maratonem. Czar prysł i trzeba było wrócić na Antypody. Zostały wspomnienia, którymi dzieli się przy każdej okazji: smak pierogów w Krakowie, białe szaleństwo w Szwajcarii i płatek śniegu wytatuowany w Amsterdamie przez prawie wszystkich pasażerów wycieczkowego autokaru.

Chwilę później świat stanął w miejscu i wstrzymał oddech. Scenariusz tym razem rodem z filmu science-fiction okazał się naszą codziennością. Zakaz podróży! Zamknięte granice i lotniska, „aresztowane” wycieczkowce, obowiązek kwarantanny... Znów oddaliliśmy się od siebie, zaczęliśmy bardziej tęsknić i doceniać to, co było kiedyś. Zwolniliśmy. Zamiast zwiedzać, sięgnęliśmy po książki i filmy, by zobaczyć świat cudzymi oczami. Nowa perspektywa nie okazała się aż tak zła. Przyznajcie się, ile razy w ciągu ostatnich miesięcy widzieliście film Vicky Cristina Barcelona, Rzymskie wakacje albo Amelię? Ja po przeczytaniu jednym tchem czterech powieści Harukiego Murakamiego, zaczęłam z pasją kolekcjonować przewodniki po Tokio.



Autorka: Agnieszka Wyszomirska, od ponad sześciu lat związana z kulturą wina. Od półtora roku mieszka w Australii, pracując dla najlepszych cellar door w Adelaide Hills, z którymi przeżyła grudniowe pożary buszu i lockdown. W czasie pandemii nie tylko przywrócono granice między stanami, ale też wprowadzono zakaz podróżowania. Winnice obroniły się dzięki internetowej sprzedaży wina, ale ich restauracje i cellar door wciąż mają wiele do odrobienia.



Z prędkością światła

W 2020 roku w dalekie podróże zabierają nas książki, filmy i ...wina. Nieeeee, nie chodzi tylko o to, by napić się szampana i poczuć się, jak w paryskiej kawiarni ze stolikami zwróconymi frontem w stronę ulicy i wszechobecnym zapachem świeżych croissantów. Choć to oczywiście byłaby miła perspektywa, nasz rozbudzony apetyt odkrywców, który wciąż tli się mimo wszystkich zakazów i obostrzeń, podpowiada zdecydowanie dalsze, bo transkontynentalne poszukiwania. Rok temu nie uwierzylibyśmy, że nadejdzie chwila, kiedy nie będziemy mogli podróżować. Odwróćmy więc kartę i wyobraźmy sobie, że pokonanie trasy z Francji do Nowej Zelandii zajmuje tylko kilka godzin* albo ...jest tylko kwestią wyboru właściwej butelki wina.

*To wcale nie jest fikcja. W 2019 roku pojawiły się w mediach doniesienia, że australijska i brytyjska agencja kosmiczna pracują nad silnikiem przyszłości, który umożliwi pokonanie trasy Londyn–Nowy Jork w godzinę, a Londyn–Sydney w cztery godziny. Pierwsze loty miały być możliwe w ciągu dekady. Skoro teraz tyle samolotów na całym świecie jest uziemionych i wiele z nich już nigdy nie wróci w przestworza, być może kosmiczny projekt nabierze przyspieszenia.



Podróż pierwsza: *sauvignon blanc*



Klasyczne sauvignon blanc pochodzi z Doliny Loary**. Sancerre czy pouilly-fumé to prawdziwe winiarskie ikony. Kryją w sobie zwiewne aromaty cytrusów, np. grejfrutów czy limonki, świeżo skoszonej trawy oraz niesamowicie orzeźwiającą mineralność. Gorące lato może sprawić, że odnajdziemy w nich również delikatne nuty brzoskwiń, melona i moreli. 19 tysięcy kilometrów dalej z tej samej odmiany winogron powstają wina o zdecydowanie bardziej „zielonym”, pokrzywowo-agrestowym charakterze, pięknie uzupełnionym cytrusami, ziołami, a nawet odrobiną pieprzu. Nowozelandzkie sauvignon blanc z regionu Marlborough jest tak popularne, że stało się wyznacznikiem gatunku. Jednak nie dla sąsiadów z cieplejszej Australii. Ci pokochali zupełnie inne wino. Sauvignon Blanc z Adelaide Hills wypełni twój kieliszek znacznie bardziej owocowymi, tropikalnymi aromatami, m.in. marakui i liczi.

Trzy różne kieliszki wina, trzy różne doznania: minimalistyczna elegancja Francji, nietknięta natura chłodnej, zielonej Nowej Zelandii i rozgrzana słońcem, pachnąca oceanem i eukaliptusem Australia. Co dziś wybierzesz?

**Informacje zgromadzone podczas licznych podróży, kursów i degustacji zostały zweryfikowane dzięki wsparciu nieocenionych autorów książek: Madeline Puckette i Justina Hammacka – Wino. Praktyczny poradnik. Wine folly oraz Jamesa Hallidaya – Varietal Wines.



Dolina Loary



Adelaide Hills



Marlborough



Burgundia



Napa Valley



Okanagan Valley

Podróż druga: *chardonnay*

z Chablis
we Francja

przez
Napa Valley
w Kalifornii

do Okanagan
Valley
w Kanadzie

Świeże, lekkie, wyraziste i jednocześnie ulotne chablis to ukochane chardonnay miłośników wina z całego świata. Nieważne, ile stref czasowych przemierzmy, kieliszka chablis wypitego w burgundzkim urokliwym miasteczku o tej samej nazwie nie da się z niczym porównać. Kamienne, kwiatowe, brzoskwiniowe i cytrusowe aromaty każdy zapamięta na zawsze.

Białe burgundy to klasyki, ale chardonnay uprawia się wszędzie, nawet w Polsce. Dostosowuje się do każdego klimatu i ma tysiące odmian. Nic dziwnego, że to najbardziej filmowe wino. Charakterystyczny kolor, butelka, żółta nakrętka... – szybko wyłapiesz chardonnay w najbardziej popularnych serialach z całego świata. A skoro już o Hollywood mowa... Kalifornia jest drugą stolicą chardonnay. Wystarczy przejechać 650 kilometrów z Hollywood do Napa Valley, by rozkoszować się beczkowym, bogatym, maślanym chardonnay. Odkryjemy w nim aromaty charakterystyczne dla cieplejszego klimatu: ananas i żółte jabłko.

Równie dużo słonecznych dni jak w Kalifornii ma wschodząca gwiazda kanadyjskiego regionu winiarskiego Okanagan Valley. Latem temperatury przekraczają tu 30 stopni Celsjusza. W latach dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku o Kanadyjczykach zrobiło się głośno, gdy w Londynie zdobyli prestiżową nagrodę dla najlepszego chardonnay. Upalne, suche lata pomagają im kontynuować dobrą passę, jeśli więc zamierzysz o wyprawie do Kanady, zacznij od kieliszka wina pochodzącego z Okanagan Valley, regionu zwanego Toskanią Kanady.

Podróż trzecia:



Gdybym mogła podróżować w czasie i przestrzeni śladami jednego szczepu winogron, od razu wybrałabym syrah/shiraz. To byłaby wyprawa życia, bo wino te z powodzeniem produkowane są we Francji, włoskiej Toskanii i Sycylii, hiszpańskiej Kastylii i Katalonii, w RPA i Australii. Szczep pochodzi z Doliny Rodanu i tam nazywa się syrah, ale w swojej drugiej ojczyźnie, czyli w Australii na etykietach występuje jako shiraz.

W europejskim wydaniu wino jest średnio lub dobrze zbudowane, z pikantnym aromatem śliwki, jeżyn, malin, oliwek, skóry, pieprzu i kakao.

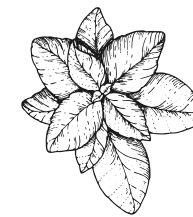
Shiraz z gorącej Barossy w Australii Południowej od razu rozpoznasz po dojrzałych owocach leśnych, nutach czekolady, pieprzu, tytoniu, wanilii, a nawet lukrecji i eukaliptusa. Intensywne, potężne, czarujące. Ma tyle warstw, że można je odkrywać godzinami.

Tak jak godzinami można spacerować po winnicach Australii otoczonych palmami i eukaliptusami. Wystarczy przyjechać tu wcześniej rano, by spotkać dzikie kangury, stada papug, zające i owce, które na oficjalnym etacie „strzygą” trawę. Choć nawet nie ukrywam swojej słabości do potężnych australijskich shirazów, z przyjemnością pokonałabym 10 tysięcy kilometrów, by na tej samej szerokości geograficznej spróbować soczyste owocowych win syrah z RPA. Sposób, w jaki winiarze oddają autentyczny charakter miejsca – słynne terroir, czyli glebę, klimat, nasłonecznienie, temperaturę, sumę opadów – jest najpiękniejszy w odkrywaniu wina. Ten sam szczep może smakować słońcem Kalifornii albo przywozić na myśl mineralność i surowość Francji. Niesamowite.

Cheers

Wspaniałych winiarskich podróży!





Jesienne **koktajle** przygotuj w domu

Kończy się lato, na drzewach zieleń ustępuje miejsca żółci, w powietrzu czujemy aromat dojrzałych jabłek, gruszek i orzechów. Dni stają się coraz chłodniejsze i krótsze, a deszcz coraz częściej uderza w okna naszych mieszkań i domów. Kolorowe bluzki zastępują swetry i płaszcze, a klapki i sandały – kalosze. Tak, to jesień.

Nie popadajmy jednak w melancholię. Jesień to wspaniały moment, aby w domowym zaciszu odnaleźć w sobie nowe pasje! Niektórzy uczą się sztydelkowania, kolejni próbują swoich sił w domowych wypiekach. Można też wrócić do dawno odłożonej książki, dokończyć kolejny sezon ulubionego serialu lub... zaprosić znajomych i zamienić się w barmana prosto z najgorętszych wakacyjnych klubów i barów. Nie potrzebujesz do tego kursu barmańskiego, wyszukanych składników ani żadnego specjalistycznego wyposażenia. Wszystko znajdziesz w swojej kuchni i najbliższym osiedlowym sklepie! Do dzieła!

Zacznijmy od syropu cukrowego. Bardzo często używany jest on przez profesjonalnych barmanów, można go kupić w sklepach specjalistycznych, ale znacznie przyjemniej będzie zrobić go samemu. W tym celu weź równą ilość wody i cukru, wlej do garnka i podgrzej na małym ogniu do rozpuszczenia cukru. Przelej do butelki i voilà! Teraz świat koktajli stoi przed Tobą otworem!

Na kolejnych stronach znajdziesz proste przepisy na znakomite koktajle, którymi na pewno zaskoczysz swoich gości.



Autor: **Szymon Urban**



French 75

30 ml Koval Dry Gin
15 ml soku z cytryny
15 ml syropu cukrowego
90 ml prosecco
twist z cytryny do dekoracji

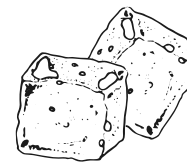
Schłódź wszystkie składniki.
Gin, sok i syrop wymieszaj razem,
następnie przelej do zmrożonego
kieliszka do wina musującego,
uzupełnij prosecco. Udekoruj
twistem z cytryny.



Dark Daiquiri



50 ml Navy Island XO
15 ml soku z limonki
10 ml syropu cukrowego
lód, twist do dekoracji



Do szerokiej szklanki wlej wszystkie składniki,
wymieszaj i wypełnij lodem. Udekoruj twistem
z limonki lub pomarańczy



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 | Galeria Pomorska, ul. Fordońska 141

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 Zakopiańska, 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 5/2020

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 Szablowska

autorzy tekstów

Ewelina Balcerzak, Anna Kopała, Łukasz Paluchowski, Tomasz Potrzebowski,

Piotr Szupowski, Alicja Turuk, Szymon Urban, Agnieszka Wyszomirska

zdjęcia

Ambra Brands Sp. z o. o. | AdobeStock | venividipics.com | my style shots

współpraca



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. Roczники 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.

