



MAGAZYN



KOCHAM WINO

nr 6/2020

19 listopada – 31 grudnia



Bądźmy dla siebie po prostu dobrzy!

Jeszcze nigdy oczekiwanie na Święta nie wiązało się z tak dużym niepokojem.

Czy spotkamy się z bliskimi? Czy zobaczymy przyjaciół z dalekich stron? Czy bez strachu przytulimy się, składając sobie życzenia? I czego będziemy sobie życzyć... Rok 2020 przygotował nas na wszystkie scenariusze. Nauczyliśmy się być sami, planować i nie odkładać rzeczy ważnych na później. Spontaniczność zastąpiła zapobiegliwość. Polubiliśmy rutynę, zwolniliśmy, ale też oddaliliśmy się od siebie. Znowu cieszą nas małe gesty i codzienna ludzka serdeczność. Zwykłe pytanie „jak się masz?” nabrało niezwykłej mocy.

Mamy więc przecucie, że w tym roku świąteczne życzenia i prezenty dadzą nam znacznie więcej radości, zwłaszcza... jeśli to my będziemy obdarowywującymi.

W trudnych czasach inaczej postrzegamy rzeczy istotne. Mamy więcej powodów, by powiedzieć „dziękuję” i wznieść toast. Nawet jeśli nie usiądziemy przy wspólnym stole, dzięki współczesnej technologii możemy spotkać się w wirtualnym świecie, możemy zadzwonić, możemy wysłać życzenia i prezent. Warto! Okiełznajmy niepokoje, wyciszmy emocje i bądźmy dla siebie po prostu dobrzy.

A U T O R K A

AGNIESZKA WYSZOMIRSKA




**KOCHAM
WINO**

*pobierz aplikację
i dołącz do klubu miłośników wina*

Kochasz wino?

Powiedz TAK i wejdź do świata wina,
gdzie winiarze i sommelierzy pracują właśnie dla Ciebie.

Razem z nimi odwiedzisz najwspanialsze winnice i regiony - te duże, uznane, ale też butikowe, których adres znają tylko wtajemniczeni. Poznasz sekret legendarnych win, odkryjesz swoje ulubione szczepy, nabierzesz winiarskiej odwagi i dowiesz się, dlaczego Shiraz, który pachnie fiołkami, goździkami i leśnymi owocami tak doskonale pasuje do steka albo warzyw z grilla. Z zespołem Kocham Wino bez wahania wybierzesz swoje wino na co dzień, wyjątkową butelkę na prezent albo kolekcjonerską, którą warto przechowywać w piwniczce latami.

Kochać Wino to znaczy cieszyć się nim, odkrywać nowe smaki i podróżować bez wychodzenia z domu. Wierzmy, że kiedy bez żadnej okazji otwieramy wino, zwykłe chwile zamieniamy w najlepsze wspomnienia. Nie będziemy więc planować nic specjalnego. Ot tak, do śniadania podamy prosecco, do ryby lekkie czerwone wino, do pizzy kieliszek Sauvignon Blanc, a domową kolację zamienimy w ucztę dzięki starym rocznikom przywiezionym do Kocham Wino prosto z wielowiekowych piwnic Burgundii.

Kochamy Wino, więc chcemy dzielić się z Tobą swoją pasją.

Program dostępny wyłącznie w aplikacji



PODWÓJNY PAKIET KORZYŚCI

Dołącz do największej winiarskiej społeczności w Polsce i wykorzystaj podwójny pakiet korzyści:

1. **rabat od 10 do 15%** w zależności od częstotliwości i wielkości twoich zakupów
2. **punkty za każdą wydaną złotówkę**, które wymieniasz na wino, akcesoria i degustacje

1. zakupy
otrzymasz
KARTĘ BURGUND
od ręki, po wypełnieniu ankiety.
10% rabatu
już na pierwsze zakupy



zbierasz punkty
już od pierwszych zakupów

Każde 10 zł wydane na zakup wino 1 pkt
na Twojej karcie Burgund, który możesz wymienić
na wino lub akcesoria winiarskie.

Razem z kartą dostaniesz w prezencie
bon o wartości 20 PLN
na kolejne zakupy

2. zakupy
**ZREALIZUJ
BON**
Podczas drugich zakupów w sklepach
Centrum Wina zrealizuj bon.

3. zakupy
KARTA BURGUND
-10%
i drugie **10% zapisane
w punktach**
na karcie na następne zakupy

4. zakupy
**ZREALIZUJ
RABAT**
-50%
na jednorazowe zakupy

5. zakupy
KARTA BURGUND
-10%
i drugie **10% zapisane
w punktach**
na karcie na następne zakupy.

6. zakupy
**ZREALIZUJ
RABAT**
-50%
na jednorazowe zakupy

PRYZNAJEMY CI
SREBRNĄ KARTĘ
I JESZCZE WIĘCEJ
KORZYŚCI, ATRAKCJI
I BENEFITÓW

TWOJA
SREBRNA KARTA



to jeszcze więcej
korzyści i benefitów

**1. stały rabat
i punkty**
**12%
rabatu**
na codzienne zakupy
i **dodatkowe 10%
odłożone w punktach**

**4. doradca
winiarski**
OSOBIŚTY
możesz skonsultować
zakupy, poprosić o dobranie
win do okazji lub menu

GDY TWOJE ZAKUPY PRZEKROCZĄ 10 TYŚ. ZŁ
DOSTANIESZ **ZŁOTĄ KARTĘ** I NAJWYŻSZY POZIOM
RABATÓW I BENEFITÓW **15% rabatu**
na codzienne zakupy i punkty

**2. winiarskie
czwartki**
**25%
rabatu**
w każdy czwartek
przy zakupie 2 butelek wina

5. nowości
**DOWIESZ SIĘ
PRZED INNYMI**
kochamy nowości, słuchamy Waszych
sugestii i sprowadzamy do Polski wina,
których chcecie spróbować

3. oferty specjalne
**30%
rabatu**
przy zakupie 6 win





Nowość **aplikacja dla miłośników wina** *w Twoim telefonie*



Pobierz aplikację **Kochaj Wino na własnych zasadach**

Wyobraź sobie, że masz nieograniczony dostęp do setek win i winnic z całego świata.

Do recenzji, opisów, ofert specjalnych i roczników, na które trzeba się zapisywać.

Ty odbierzesz je wygodnie, po drodze do domu. Aplikacja Kocham Wino to Twój własny świat wina, gdzie winiarze i sommelierzy pracują właśnie dla ciebie, na twoich zasadach.

W ciągu kilku sekund sprawdzisz, co kryją wielowiekowe piwnice Burgundii, a co pije się w Nowej Zelandii.

Teraz nawet wybór wina na prezent stanie się czystą przyjemnością. I już nigdy nie ominą cię kolekcjonerskie perełki.

Nie musisz już nikogo pytać, jak smakuje legendarny supertoskan, które wino dobrać do spaghetti, ile lat powinien leżakować riesling i dlaczego wszyscy znajomi lubią prosecco.

Wreszcie masz miejsce, gdzie stworzysz listę marzeń i win na każdą okazję.





Niezapomniane wina

Znasz to uczucie, kiedy chcesz się podzielić ze znajomymi swoim nowym odkryciem, ale kompletnie nie możesz sobie przypomnieć ani nazwy wina ani nawet szczepu? Teraz już nie zapomnisz win, które ci smakowały.

W aplikacji Kocham Wino historię swoich zakupów masz w jednym miejscu. Możesz pisać recenzje i oceniać wina warte polecenia.

To, co zwykle

A gdyby tak w sklepie z winem, wystarczyło powiedzieć: „to, co zwykle”. I najlepiej, żeby ulubione butelki czekały w kasie dowolnego sklepu Centrum Wina, który akurat masz dziś po drodze. Brzmi zachęcająco?

KOCHAM WINO

Dzięki usłudze **zamów i odbierz** za pomocą aplikacji wybierasz wina z dowolny sklep, a my pakujemy i wysyłamy powiadomienie, że są gotowe do odbioru.

pobierz aplikację
i dołącz do klubu miłośników wina



Bez wychodzenia z domu

Relaksujesz się z kieliszkiem wina na kanapie zastanawiając się, jaki winiarz mógł wpadć na pomysł, by połączyć dwie, tak różne odmiany jak intensywny Shiraz i lekki, zwiewny Pinot Noir?

W aplikacji Kocham Wino zebraliśmy nieskończenie dużo informacji o regionach, odmianach, klasyfikacjach, trendach i nowościach. Stworzyliśmy też Akademię Kocham Wino.

Podwójne korzyści

Lubisz dzielić się swoją pasją? My też! Dlatego stworzyliśmy największą winiarską społeczność w Polsce.

Aplikacja Kocham Wino to szybka i wygodna możliwość sprawdzenia bonusowych punktów, rabatów i promocji specjalnych.



Świat miłośników najlepszych win i unikalnych alkoholi przenika się na wskroś, a jedna pasja nie wyklucza drugiej.

**KOCHAM
WINO**

to także korzyści dla miłośników
destylatów z całego świata!

W Distillers Limited oferujemy **ponad 170 alkoholi premium**,
w tym 100 whisky z 4 kontynentów, doskonałe rumy i aromatyczne giny,
znakomite wódki, dystyngowane francuskie koniaki, calvados
czy armagnac, odpowiednie na każdą okazję.



tylko z kartą programu
Kocham Wino

-15%
na wybrane alkohole!



~~109,99 zł~~

93⁴⁹

1-30 listopada

BLACK BOTTLE
Original Blended
Whisky EST.1879

Bogata i niezwykle złożona whisky,
która dojrzewała w beczkach
po bourbonie i nowej beczce
z amerykańskiego dębu (virgin cask).
Charakteryzuje się intensywnym
aromatem dymu, palonej kawy,
ciemnej czekolady, miodu i ziół.
W smaku delikatnie owocowa,
z wyraźnym torfowym posmakiem.

cena za 1 L ~~157,12 zł~~ 133,56 zł



~~269,99 zł~~

229⁴⁹

1-30 listopada

KOVAL WHEAT WHISKY
USA | WHISKY

Whisky wytworzona w 100%
z pszenicy i zabutelkowana
z mocą beczki [55% alc] w jednej
z najśłynniejszych kraftowych destylarni
w USA - Koval w Chicago!
Odnacza się mocnym, słodkim
aromatem pszenicznego ziarna,
bananów i karmelu. Smak jest bogaty
i złożony, zaś konsystencja przyjemnie
kremowa. Edycja limitowana.

cena za 1 L ~~539,98 zł~~ 458,98 zł

► **DISTILLERS LIMITED** ◀



~~269,99 zł~~

229⁴⁹

1-31 grudnia

BOTRAN COBRE
GWATEMALA | RUM

Rum z Gwatemali, którego destylaty
dojrzewają w systemie solera nawet
przez 20 lat. Destylowany jest w
miedzianych alembikach. W nich
umieszczone są goździki, kardamon,
imbir i cynamon, które nadają
charakterystycznego smaku i aromatu.
Bardzo intensywny rum, odznaczający
się również nutami suszonych owoców,
wanilii i dębiny.

cena za 1 L ~~385,70 zł~~ 327,85 zł



~~259,99 zł~~

220⁹⁹

1-31 grudnia

M&H CLASSIC SINGLE MALT
IZRAEL | SINGLE MALT WHISKY

Pierwsza Whisky Single Malt
pochodząca z pierwszej w Izraelu
destylarni. W aromacie subtelna słodycz
wanilii, za którą podąża przyjemna
owocowość, oraz aromat owsianych
płatków. W smaku dość lekka z wyraźną
słodyczą miodu, karmelu oraz lodów
waniliowych balansowaną przez
przyjemną pikantność czarnego pieprzu.
Whisky pozostawia bardzo przyjemny
przyprawowy finisz.

cena za 1 L ~~371,41 zł~~ 315,70 zł

Gotowi na Mikołajki?



1.



53,99 zł
43¹⁹

STANLEY BAY SAUVIGNON BLANC

MARLBOROUGH,
NOWA ZELANDIA

wytrawne

sauvignon blanc

cena za 1 L ~~71,99 zł~~ 57,59 zł

2.



71,99 zł
57⁵⁹

GNARLY HEAD CHARDONNAY

KALIFORNIA, USA

wytrawne | chardonnay

cena za 1 L ~~95,99 zł~~ 76,79 zł

3.



79,99 zł
63⁹⁹

KALTERN PINOT GRIGIO

DOC ALTO ADIGE, WŁOCHY

wytrawne | pinot grigio

cena za 1 L ~~106,65 zł~~ 85,32 zł

-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

19 listopada – 2 grudnia

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



Gotowi na Mikołajki?



FINCA LA SOLANA
DO JUMILLA, HISZPANIA

wytrawne | monastrell

cena za 1 L ~~50,65 zł~~ 40,52 zł



TIME WAITS FOR NO ONE
DO JUMILLA, HISZPANIA

wytrawne | monastrell

cena za 1 L ~~86,65 zł~~ 69,32 zł



**SEREGO ALIGHIERI
POSSESSIONI**
IGP ROSSO DEL VERONESE, WŁOCHY

wytrawne | sangiovese,
 molinara, corvina

cena za 1 L ~~106,65 zł~~ 85,32 zł

7.



~~89,99 zł~~
71⁹⁹

**GNARLY HEAD 1924
DOUBLE BLACK RED BLEND**
KALIFORNIA, USA

wytrawne | blend

cena za 1 L ~~109,99 zł~~ 95,99 zł

8.



~~133 zł~~
106⁴⁰

BROLO DI CAMPOFIORIN

IGP ROSSO DEL VERONESE, WŁOCHY

wytrawne

corvina, rondinella, oseleta

cena za 1 L ~~177,33 zł~~ 141,87 zł



-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

19 listopada – 2 grudnia

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

wina *niewytrawne*



1. KENDERMANN'S RIESLING QBA PFALZ, NIEMCY | półwytrawne | riesling | cena za 1 L ~~57,32 zł~~ 45,85 zł

2. VARVAGLIONE MALVASIA DEL SALENTO IGP MALVASIA DEL SALENTO PUGLIA, WŁOCHY

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

3. PIROSMANI KAKHETI GRUZJA | półsuche | rkatsiteli | cena za 1 L ~~65,32 zł~~ 52,25 zł

4. CAPOFORTE PRIMITIVO IGT SALENTO WŁOCHY | półwytrawne | primitivo | cena za 1 L ~~101,32 zł~~ 81,05 zł

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

5 listopada – 2 grudnia

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



Prezenty *dla wszystkich*

Rok 2020 powoli zmierza ku końcowi. Znaczna część z nas będzie go żegnać bez sentymentu, ba, nawet z niepokohamowaną radością.

Przed nami ostatnia prosta, a na niej przygotowania do najbardziej miłych i ciepłych świąt - Bożego Narodzenia.

Założę się, że w tym roku, jak nigdy wcześniej, będziemy chcieli, żeby te święta były nie tyle wyjątkowe, co po prostu normalne.

Takie jak kiedyś, nawet może trochę nudne, na przekór temu, czym „łaskawie” uraczył nas mijający rok.

I założę się, że tym roku, jak nigdy wcześniej, będziemy chcieli wynagrodzić naszym bliskim i sobie wszystkie zmagania z kłopotami, jakie ten 2020 rok rzucił nam raz za razem pod nogi.

Niech więc te prezenty będą przemyślane i od serca. My znów wychodzimy Wam naprzeciw z pomysłami świątecznych podarków dla najbliższych.

A U T O R K A

ALICJA TURUK



1.

KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC

MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA

wytrawne | sauvignon blanc

Bo kobiety kochają sauvignon blanc. Za świeżość, mineralność, obłędny aromat cytrusów, agrestu i melona, za nietuzinkową lekkość. To tak jakby podarować kobiecie weekend w nadmorskim spa.

cena za 1 L ~~145,93 zł~~ 116,27 zł

2.

YEYA MOSCATEL – CHARDONNAY

DO JUMILLA, HISZPANIA

wytrawne | moscatel, chardonnay

Fantastyczne połączenie klasycznego chardonnay z moscatelem. Wino, pomimo, że klasyfikowane jako wytrawne, dzięki słodczy i kwiatowości moscatela sprawi radość nawet tym, którzy gustują w winach półwytrawnych. No i ta niebiańska etykieta ♥

cena za 1 L ~~86,65 zł~~ 69,32 zł



Duża torebka
papierowa
2,60 zł

Torebka
papierowa
na 1 butelkę
1,60 zł

KOCHAM
WINO

KOCHAM
WINO



3.

SANTA CAROLINA RESERVA CARMENERE

RAPEL VALLEY, CHILE

wytrawne | carmenere

Mylisz Chile - mówisz Carmenere. Najbardziej charakterystyczny szczep dla tego kraju, dający niezwykle aromatyczne, dobrze zbudowane wina z charakterystycznymi aromatami śliwek, malin, czarnej porzeczki, z delikatnymi nutami zielonej papryki. Świetnie wyważone i zbalansowane – będzie idealnym prezentem dla fanek dobrej kuchni.

cena za 1 L ~~70,65 zł~~ 56,52 zł

5.

TORCICODA PRIMITIVO

IGP PRIMITIVO, WŁOCHY

wytrawne | primitivo

Ukochane w naszym kraju primitivo, tutaj w swoim najsubtelniejszym wydaniu. Niezwykle aromatyczne, głębokie, konfiturowe, idealne na długie zimowe wieczory pod ciepłym kocem, z dobrą książką lub ulubionym serialem.

cena za 1 L ~~149,33 zł~~ 119,47 zł



4.

FINCA LA SOLANA ORGANIC & VEGAN

DO JUMILLA, HISZPANIA

wytrawne | monastrell

Propozycja dla weganek. Organiczne wino ze szczepu monastrell, to feeria owoców przełamana subtelną tanią. Co istotne właśnie dla wegan - na żadnym z etapów produkcji tego wina nie zostały wykorzystane składniki pochodzenia zwierzęcego.

cena za 1 L ~~58,65 zł~~ 46,92 zł

-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

3–16 grudnia

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





1.

BARON DE LEY BLANCO

DOCa RIOJA, HISZPANIA

wytrawne | viura, malvasia

Zręczne połączenie dwóch białych szczepów winogron – viury i malvazii. Wino dobrze zbalansowane z dominującą kwasowością. Będzie uniwersalnym kompanem spotkań towarzyskich w gronie sprawdzonych znajomych. Idealne w połączeniu z jedzeniem, choć i jako aperitif sprawdzi się doskonale.

cena za 1 L ~~59,99 zł~~ 47,99 zł~~44,99 zł~~
35⁹⁹

Prezenty

dla Niego

LA LINDA MALBEC

MENDOZA, ARGENTYNA

wytrawne | malbec

Malbec jest jak las zamknięty w butelce. Jego aromatu owoców leśnych nie da się pomylić z żadnym innym. A już same fioletowe refleksy - pozwalają odgadnąć, że to właśnie malbeca mamy w kieliszku, jeszcze przed zamoczeniem ust. A w wydaniu Bodega Luigi Bosca - to taki wzorzec z Sevres, tak właśnie powinien smakować dobry malbec.

cena za 1 L ~~66,65 zł~~ 53,32 zł

2.

~~49,99 zł~~
39⁹⁹~~65,99 zł~~
52⁷⁹

3.

LA LINDA SMART BLEND

MENDOZA, ARGENTYNA

wytrawne

cabernet sauvignon, tannat, mendoza

Propozycja dla poszukujących szerokiego spektrum odczuć i wrażeń. Butelka zbudowana na bazie trzech szczepów, gdzie każdy daje to, co ma w sobie najlepszego, tworząc niezwykle zbalansowaną, wielopozomową kompozycję z finiszem tak długim, jak długie są grudniowe wieczory.

cena za 1 L ~~87,99 zł~~ 70,39 złTorebka
z okienkiem
na jedną butelkę
8,90 złTorebka
na jedną
butelkę
6,90 złPudełko
z okienkiem
na jedną butelkę
6,90 zł

4.

~~70,99 zł~~
56⁷⁹**VINA BUJANDA RESERVA**

DOCa RIOJA, HISZPANIA

wytrawne | tempranillo

Hiszpańskie tempranillo z regionu Rioja w swojej najlepszej odsłonie. Nim ujrzało światło dzienne, dojrzało 24 miesiące w beczkach z dębu amerykańskiego i francuskiego. Dobrze zbudowane z charakterystycznymi akcentami tytoniu i dębiny. Dla kogo? Dla każdego, kto szuka w winie zadziorności i buntowniczego charakteru.

cena za 1 L ~~94,65 zł~~ 75,72 zł**3 FINGER JACK
OLD VINE ZINFANDEL**CALIFORNIA, LODI cena za 1 L ~~145,33 zł~~ 116,27 zł

wytrawne | cabernet sauvignon, tannat, mendoza

-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupiś 2 butelki

3-16 grudnia

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

5.

~~109 zł~~
87²⁰

Jeśli Twój mężczyzna choć trochę przypomina amerykańskiego rewolwerowca, którego postać zainspirowała twórców tego wina – wiadomo, co ów mężczyzna musi znaleźć pod choinką. Wino niezwykle złożone, nietuzinkowe i intensywne w każdym calu: od barwy, przez aromat, po smak. Powiedzieć, że jest jak szeryf wśród innych zinfandeli, to jak nic nie powiedzieć.

Prezenty dla konesera

Zamykana skrzynka
drewniana
na 1 butelkę
19,90 zł

Zamykana skrzynka
drewniana na 2 butelki
29,90 zł

Zasuwana skrzynka
drewniana
na 1 butelkę
17,40 zł

1

**BARON DE LEY
GRAN RESERVA**
DOCa RIOJA, HISZPANIA

wytrawne | tempranillo

133 zł
106⁴⁰

100% tempranillo z regionu Rioja. 5 lat dojrzewania – z czego 2 lata w dębowych beczkach, 3 lata w butelce – efekt? Wino dużego kalibru, wymagające od odbiorcy skupienia, uwagi i doświadczenia – ale odpłacające się niezapomnianymi wrażeniami. Z każdym łykiem rozwija się w kieliszku, ukazując swoje bogactwo i wielopłaszczyznowość. Wielokrotnie nagradzane w najważniejszych konkursach winiarskich, a także wysoko oceniane przez winiarskiego guru, Roberta Parkera.

cena za 1 L ~~177,33 zł~~ 141,87 zł

-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

3–16 grudnia

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

promocja

2.

GRANDARELLA

IGP ROSSO DELLE VENEZIE, WŁOCHY

wytrawne | refosco, carmenere

169 zł
135²⁰

Nietuzinkowe i niespotykane połączenie szczepów refosco i carmenere. Jakby było mało wino produkowane metodą appassimento – czyli poddane procesowi poduszania na specjalnie do tego przygotowanych matach. Potężne, gęste i bogate, ale zarazem nietawne wino pełne zaskakujących ziołowych i tytoniowych aromatów.

cena za 1 L ~~225,33 zł~~ 180,27 zł

3.

AMARONE COSTASERA RISERVA
DOC VALPOLICELLA CLASSICO, WŁOCHY

wytrawne | corvina, rondinella, malinara, oseleta

Amarone – wino ikona, wino legenda, wino symbol. Klasyczne połączenie trzech kultowych szczepów: corvina, rondinella i malinara, wzbogacone wyjątkowym i dość rzadko wykorzystywanym szczepem oseleta. Nie da się obok tego wina przejść obojętnie, nie da się nie zachwycać jego złożonością, wielowymiarowością, bogactwem aromatów. Idealny prezent dla doświadczonych winomaniaków.

cena za 1 L ~~425,33 zł~~ 340,27 zł

319 zł
255²⁰



Prezenty

dla miłośników mocnych trunków

WHISKY ★ COGNAC ★ GIN



TOMATIN 18YO

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY, SZKOCJA

cena za 1 l | 614,27 zł 522,13 zł

269,99 zł
229⁴⁹



COGNAC FRAPIN V.S.O.P.

COGNAC, FRANCJA

cena za 1 l | 385,70 zł 327,85 zł

-15%

z kartą Kocham Wino

Najlepszy wybór przed Tobą

1-31 grudnia

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



RAASAY GIN

SZKOCJA

cena za 1 l | 357,13 303,56 zł

249,99 zł
212⁴⁹



Zestawy prezentowe

69¹⁹

CENA
BEZ WINA

**ŚWIĄTECZNY ZESTAW
Z KIELISZKAMI.
WYSTARCZY WYBRAĆ WINO
I PREZENT GOTOWY.**



121⁷⁷

WINO

MESSER DEL FAUNO
NERO D'AVOLA
DOC SICILIA, WŁOCHY

 CZERWONE, WYTRAWNE |  750 ml

OPAKOWANIE I DODATKI:

czarne pudełko tekturowe wypełnione
czarnymi wiórkami
czekolada Millenium 99% kakao, 100 g
chlebek marcepanowy, 70 g
belgijskie czekoladki gorzkie Chocolate
Hills, 3 sztuki



Zestawy prezentowe

WINO

CONTE DI CAMPIANO
APPASSIMENTO
IGT SALENTO, WŁOCHY

 CZERWONE, WYTRAWNE
 750 ml

OPAKOWANIE I DODATKI:

czerwone pudełko przewiązane wstążką
z logo Centrum Wina,
wypełnione czerwoną bibułą
czekolada Lindt Lindor mleczna, 100g
czekoladki Simon Coll Mikołaje, 3 x 18 g
kawa Lucaffé Classic, mielona, 250 g
laska cukrowa



Jeszcze więcej radości

Potrzeba wielu lat ciężkiej pracy winiarzy,
by wino nabrało niepowtarzalnego
charakteru i pełni smaku. Taki prezent
zasługuje na specjalną oprawę.
To zestawy, które zabłysną w blasku
choinkowych lampek.

WINO

VARVAGLIONE
V2 PRIMITIVO
IGP PRIMITIVO DEL SALENTO,
WŁOCHY

 CZERWONE, PÓŁWYTRAWNE
 750 ml

OPAKOWANIE I DODATKI:

czarne pudełko przewiązane wstążką
z logo Centrum Wina, ,
wypełnione czarną bibułą
czekolada Lindt Lindor, 100 g
czekoladki Lindt Lindor Dark, 60% kakao, 2 x 38 g
kawa Lucaffé Mister Exclusive, mielona, 250 g
trybuszon



202⁹⁵

Whisky na gwiazdkę

WHISKY

BAIN'S CAPE
MOUNTAIN, RPA
SINGLE GRAIN WHISKY, RPA

WHISKY | 750 ml

OPAKOWANIE I DODATKI:

czarne pudełko przewiązane wstążką,
wypełnione czarną bibułą
czekolada Simon Coll mleczna, 85g
czekolada Simon Coll, 70% kakao, 3 x 25g
czekoladki Simon Coll, 50% kakao, 3 x 5 g



Świąteczne spotkania

– WINA NIEWYTRAWNE –



promocja

1.



42,99 zł
34³⁹

44,99 zł
35⁹⁹



76,99 zł
61⁵⁹

3.



1. ALAZANI VALLEY KAKHETI GRUZJA | półsłodkie | rkatsiteli | cena za 1 L ~~57,32 zł~~ 45,85 zł

2. PETER & PETER ZELLER RIESLING QBA MOSEL SAAR RUWER | półwytrawne | riesling | cena za 1 L ~~59,99 zł~~ 47,99 zł

3. CHATEAU STE MICHELLE RIESLING AVA COLUMBIA VALLEY, USA | półwytrawne | riesling | cena za 1 L ~~102,65 zł~~ 82,12 zł

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

3 – 31 grudnia

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

4.



59,99 zł
47⁹⁹



72,99 zł
58³⁹

5.



117 zł
93⁶⁰

4. WHY NOT? NEGROAMARO - PRIMITIVO ORGANIC IGT PUGLIA, WŁOCHY

półwytrawne | negroamaro, zinfandel | cena za 1 L ~~79,99 zł~~ 63,99 zł

5. KINDZMARauli KAKHETI GRUZJA | półsłodkie | saperavi | cena za 1 L ~~97,32 zł~~ 77,85 zł

6. VARVAGLIONE PRIMITIVO DI MANDURIA LINEA ORO DOP PRIMITIVO DI MANDURIA, WŁOCHY

półwytrawne | primitivo | cena za 1 L ~~156,00 zł~~ 124,80 zł

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

3 – 31 grudnia

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



Wino

na świąteczny stół

Święta to dla wszystkich wyjątkowy czas, który zobowiązuje do wyjątkowej oprawy. Nie wyobrażam sobie świąt bez pachnącej lasem choinki z migającymi światełkami, pięknymi bombkami, które pamiętają jeszcze czasy mojego dzieciństwa. Biegających wokół dzieci, z niecierpliwością czekających na rozpakowanie wymarzonych prezentów, oraz pięknie przystrojonego stołu ze świątecznym bieżnikiem i palącymi się świecami, a także najlepszą zastawą i wypolerowanymi kieliszkami, w których odbijają się choinkowe lampki. A wszystko po to, by stworzyć wyjątkowy klimat i zachęcić domowników do biesiadowania.

AUTORKA
ANNA KOPAŁA



Na stole pojawiają się smaczne potrawy i umiejętnie dobrane do nich wino, które nie tylko wzbogaca ich smak, ale, podkreśla uroczysty charakter Bożego Narodzenia. W te dni warto zwolnić tempo, aby choć przez chwilę delektować się tym wszystkim, cieszyć bogactwem aromatów, podumać nad złożonością wina i czerpać z tego nadzwyczajną przyjemność.

Jednym z tradycyjnych dań, które trafiają na świąteczny stół, jest karp, pieczony w miodzie lub smażony w białym winie, a jeśli nie karp, to na pewno inna ryba, na przykład tatar ze śledzia z marynowanymi podgrzybkami, cebulą i ogórkiem konserwowym. Do tej przystawki śmiało możecie zaserwować wytrawnego białego burgunda – Chablis od Joseph Drouhin, ze szczepu chardonnay. Satisfakcja gwarantowana. W temacie ryb na świątecznym stole znaczne miejsce zajmuje również ryba po grecku z duszonymi warzywami, która równie dobrze smakuje na zimno, jak i na ciepło. Tu idealnym towarzyszem jest włoskie wino Messer del Fauno ze szczepu pinot grigio, świeże i rześkie, przyjemnie owocowe, z długim i wyraźnym finiszem.

W świątecznym menu na pewno pojawi się pieczona kaczka. Jej kruche, a jednocześnie tłuste mięso, jest podawane z różnego rodzaju sosami, niekiedy z owocami, takimi jak jabłka lub pomarańcze. O ich smaku nie wolno zapomnieć, typując butelkę z odpowiednim winem do tej potrawy. Istnieje niezawodne rozwiązanie – klasyka, która zawsze jest w modzie – dlatego kaczkę łączymy z czerwonym i wytrawnym. Doskonale sprawdzają się wina o owocowym smaku, na przykład czerwone burgundzkie wino Laforet ze szczepu pinot noir. Nader trafiony wybór, który z pewnością uatrakcyjni konsumpcję pieczonej kaczki. Nie chcąc jednak skupiać się wyłącznie na tym jednym szczepie, można śmiało spróbować połączyć kaczkę z włoskim Primitivo di Manduria Riserva.

Warto wspomnieć o świątecznej pieczeni, która zagości na wielu stołach. Tu możliwości jest wiele – od pieczeni cielęcej z grzybami, pieczeni wieprzowej z dynią i sosem grzybowym, po klasyczny schab ze śliwką. Taka pieczeń sprawdzi się w towarzystwie szczepu sangiovese, a konkretnie z winem Peppoli Chianti Classico ze znanej tokańskiej winnicy Antinori.

Jeśli jednak w świątecznym menu obiadowym pojawi się białe mięso, na przykład indyk z pieczonymi warzywami, który u mnie króluje od lat, lub roladki z indyka nadziewane mozzarellą i suszonymi pomidorami podane z gotowanymi ziemniakami, to zdecydowanie wybercie białe wino z Nowej Zelandii – Sileni ze szczepu sauvignon blanc.

Do kapusty z grzybami lub do pierogów i wszelkich dań na bazie kapusty warto poszukać win z dobrze zaakcentowaną kwasowością, która będzie współgrała z kwasowością kapusty, dlatego najlepiej wybercie białe wina z Alzacji lub niemieckiego rieslinga. Pasują genialnie. Ale nie tylko postne pierogi znajdują się na stołach, również mięsne są popularnym świątecznym daniem, i je właśnie – przyznam się – lubię najbardziej. Próbowaliście pierogów z mięsem z dzika? Istny raj dla podniebienia! Szczególnie w towarzystwie beczkowanego wina z regionu Rioja z winnicy Baron De Ley. To doskonałe wino zachwyci miłośników hiszpańskich win i dziczyzny.

Dań głównych dopełniają rozmaite przekąski, kielbasy, paszety i wędzone wędliny oraz sery. Tu świetnie sprawdzi się Luzon Roble, hiszpańskie wino ze szczepu monastrell, które dojrzewało 4 miesiące w beczce amerykańskiej i francuskiej, dzięki czemu w butelce mamy dobrze zrównoważone wino. W kieliszku odkrywamy aromat dojrzałych czerwonych owoców z nutą przypraw, a usta wyczują delikatną taninę i przyjemną kwasowość oplecioną owocem czarnej porzeczki i leśną konfiturą.

Na zakończenie każdej uczty na stół trafiają ciasta, dlatego nie wyobrażam sobie świąt bez słodkich wypieków. To najlepszy czas dla sernika, makowca, szarlotki, pierników i wielu innych słodkości, a także dobra okazja do wyboru słodkiego wina, takiego jak Tokaj Aszu lub Sauternes z regionu Bordeaux – to świetne wina wyjątkowo bogate w aromaty i złożony smak, które mogą stanowić również deser sam w sobie.

Na święta Bożego Narodzenia zapewniamy dobre jedzenie i równie dobre wino, ale nie zapominajmy, że to my tworzymy wyjątkową atmosferę. Zostawmy zatem wszystkie troski i cieszymy się pysznym winem w towarzystwie naszych bliskich.



Wino

na świąteczny stół



1. MESSER DEL FAUNO PINOT GRIGIO

IGT TERRE SICILIANE, WŁOCHY

wytrawne | pinot grigio

cena za 1 L 53,32 zł 42,65 zł



LUZON ROBLE

DO JUMILLA, HISZPANIA

wytrawne | monastrell

cena za 1 L 67,99 zł 54,39 zł



2. SILENI CELLAR SELECTION SAUVIGNON BLANC

MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA

wytrawne | sauvignon blanc

cena za 1 L 97,32 zł 77,86 zł



4. CONTE DI CAMPIANO PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

DOC PRIMITIVO DI MANDURIA, WŁOCHY

wytrawne | primitivo

cena za 1 L 111,99 zł 89,59 zł



6. DROUHIN LAFORET PINOT NOIR

AC BOURGOGNE, FRANCJA

wytrawne | pinot noir

cena za 1 L 133,32 zł 106,65 zł



5. BARON DE LEY RESERVA

DOCa RIOJA, HISZPANIA

wytrawne | tempranillo

cena za 1 L 110,65 zł 88,52 zł

-20%
przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

17-31 grudnia

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



zdjęcie: venividipics.com



Łukasz Paluchowski
Szeł Kuchni La Madaleine

Polędwiczka wieprzowa na ragoût z kurkami i szpinakiem



DROUHIN VAUDON CHABLIS

AC CHABLIS, FRANCJA | cena za 1 L: 165,33 132,27

4 porcje

składniki

2 polędwiczki wieprzowe

100 g kurek

1 śmietana (30 proc.)

200 g szpinaku

1 szalotka

czosnek

100 ml białego wina

świeże zioła
(rozmaryn, tymianek, natka, koperek)

masło

ziemniaki Noisettes

przygotowanie

Zamarynowaną dzień wcześniej w tymianku, rozmarynie i czosnku polędwiczkę wieprzową obsmażamy na złoty kolor i dopiekamy z odrobiną masła w temperaturze ok. 200°C. Przed podaniem polędwiczkę należy posmarować musztardą i obtoczyć w świeżych posiekanych drobno ziołach.

Sos kurkowy

Kurki na sos, powinny być starannie umyte i lekko rozdrobnione. Przygotowanie kremowego sosu, rozpoczynamy od podsmażenia kurek na masle klarowanym z szalotką i czosnkiem, następnie dodajemy odrobinę wina i śmietanę. Całość dusimy ok. 10 minut, aż do uzyskania kremowej konsystencji sosu, na koniec dodajemy szpinak i całość doprawiamy solą i pieprzem.

17–31 grudnia

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





Kaczka pieczona

z jabłkami, pomarańczami i majerankiem

4 – 6 porcji



ANTINORI PEPPOLI

DOCG CHIANTI CLASSICO, WŁOCHY | cena za 1 L ~~141,33 zł~~ 113,07 zł

składniki

- 2 kg** kaczki
- 500 g** śliwek
- płatka **łyżeczka** startego imbiru
- 200 g** rodzynek
- 150 ml** czerwonego wina
- 100 ml** wywaru drobiowego
- 200 g** masła
- 500 ml** śmietany 30 proc.
- 1,5 kg** buraków

farsz

- 1** duże jabłko
- 1** pomarańcza
- 1** duża cebula
- majeranek
- sól, cukier

przygotowanie

Nasze przygotowania rozpoczynamy od nafaszerowania rozmrożonej wcześniej kaczki. Na farsz kroimy w nieregularne kształty jabłka, pomarańcze oraz cebulę. Następnie dodajemy sporą ilość startego majeranku, soli i cukru. Faszujemy tym kaczkę, wyciągając jak najdalej od tułowia nóżki, którymi będziemy mogli zamknąć kaczkę, aby farsz na czas pieczenia pozostał w środku. Kaczkę lekko solimy i oprószamy szczyptą majeranku. Tak przygotowaną kaczkę odstawiamy do lodówki na minimum 12 godzin.

Przygotowanie buraczków jest czynnością bardzo prostą. Buraczki myjemy i zawijamy w folię aluminiową, piecemy w piekarniku w 150°C przez 90 do 120 minut (w zależności od wielkości buraczków).

Następnego dnia, gdy będziemy piec kaczkę w temperaturze (przez pierwsze 20 minut w temperaturze 180°C a kolejne 90 minut w 150 – 160°C), możemy obrać i przygotować cząstki buraczków. Do tego potrzebujemy na patelni odrobiny wywaru drobiowego, miodu gryczanego do smaku, jak również odrobiny soli. Całość zagęszczamy dobrze schłodzonym masłem, aż uzyskamy soczyste i aromatyczne buraczki z odrobiną miodu gryczanego. Na sam koniec zostawiamy sobie przygotowanie sosu.

sos

Do rondelka wrzucamy śliwki oraz świeży imbir (należy robić to powoli, ponieważ nasz sos będzie nabierał mocy imbiru, im dłużej będziemy go gotować) i zalewamy odrobiną czerwonego wina. Po upływie kilku minut, gdy już sos uzyska zwartą konsystencję, przecieramy go przez drobne sitko (nie blenderując). Na koniec gotujemy w celu uzyskania pożądanej konsystencji.



17–31 grudnia

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

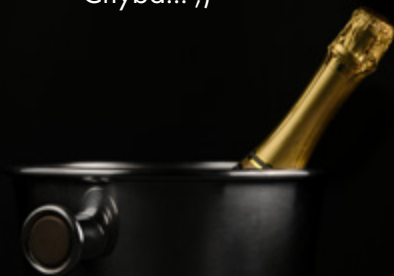


Sylwester

Czyli jednak. Udało się doczekać końca, a co za tym idzie, kolejnego początku. Ja wiem, że koniec jednego i początek kolejnego roku to tylko taka umowna granica, patykiem na piasku pisana. Na plaży podczas przyływu.

Trochę jak noworoczne postanowienia. Ale akurat po tym feralnym 2020 roku, który chyba każdemu trochę, lub trochę bardziej, zaszedł za skórę, przyda się ten umowny nowy start. Cieszymy się, że mogliśmy towarzyszyć Wam w tych ciężkich chwilach, oraz mamy nadzieję, że choć trochę je uprzyjemniłimy. Liczymy też na to, że w kolejnym roku będziecie kontynuować z nami winiarską przygodę...

Zapraszamy, zaczynamy odliczanie i szykujemy butelki, których wystrzał da znak do... Nie no, nie przesadzajmy z tym biegiem, powoli, do końca świata mamy przecież jeszcze czas. Chyba... ;)



A U T O R :

PIOTR SZUPOWSKI





46,99 zł
37⁵⁹

1.

SCUDO ARGENTO EXTRA DRY

DOC PROSECCO TREVISO,
WŁOCHY

wytrawne | glera

Po prostu nasze legendarne, srebrne sCUDO, które od lat magicznie znika z półek dzięki swemu subtelnemu, półwytrawnemu smakowi.

cena za 1 L ~~62,65 zł~~ 50,12 zł

CAVA STARS BRUT RESERVA HISZPANIA

wytrawne
 xarello, parellada, macabeo

Hiszpański temperament i francuska metoda tworzenia wina rodem z Szampanii zamknięte w jednej butelce. Prawdziwa gwiazda.

cena za 1 L ~~75,99 zł~~ 60,79 zł



56,99 zł
45⁵⁹

4.

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY BIO VEGAN DIAMANTE, WŁOCHY

wytrawne | glera

Diamant z węgla, węgiel z paproci, a paproć przecież vege. Czyli nasze najbardziej ekologiczne wino musujące.

cena za 1 L ~~97,32 zł~~ 77,86 zł



72,99 zł
58³⁹

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

3–31 grudnia

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



72,99 zł
58³⁹

5.

BEPIN DE ETO DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE, WŁOCHY

wytrawne | glera

Podwyższona apelacja DOCG czyli wino z Valdobbiadene to bez dwóch zdań najszlachetniejsze z naszych prosecco.

cena za 1 L ~~97,32 zł~~ 77,86 zł



3.

BRILLA PROSECCO EXTRA DRY DOC PROSECCO, WŁOCHY

półwytrawne | glera

Tutaj i bez brył dostrzeżecie błysk butelki i delikatność jej półwytrawnej zawartości. Z powodzeniem zastąpi dyskotekową kulę w sylwestrową noc.

cena za 1 L ~~78,65 zł~~ 62,92 zł



58,99 zł
47¹⁹

-20%

przy zakupie 2 butelek

6.

BEPIN DE ETO FLAVE WŁOCHY

wytrawne | incrocio manzoni

Wiecie, że od maja 2020 roku zwiększyła się RÓŻnorodność win, które można określać mianem prosecco?

cena za 1 L ~~97,32 zł~~ 77,85 zł



72,99 zł
58³⁹



179 zł
143²⁰

7. CHAMPAGNE LACOMBE GRAND CUVÉE BRUT

AC CHAMPAGNE, FRANCJA

wytrawne | pinot noir,
pinot meunier, chardonnay

Nasz La Wyczesany szampan
o zachwycających nutach jabłka
i chlebowej skórki.

cena za 1 l ~~238,67 zł~~ 190,93 zł

9.

LALLIER EXTRA DOSAGE

AC CHAMPAGNE, FRANCJA

półwytrawne
 chardonnay, pinot noir

Wyśmienity Lallier Extra Dosage,
czyli szampan z dodatkowym
cukrem resztkowym. Przyda się
więcej słodczy, bo 2020 rok
nie rozpieszczał.

cena za 1 l ~~345,33 zł~~ 267,27 zł



259 zł
207²⁰



299 zł
239²⁰

8.

CHAMPAGNE GOSSET EXTRA BRUT

AC CHAMPAGNE, FRANCJA

wytrawne | ?

Tutaj bez żartów, bo mówimy o jednym
z najstarszych domów szampańskich
we Francji. A w domu tym znajdziemy
lekką zakurzoną butelkę, która kryje
w sobie jabłka, soczyste gruszki, białe
kwiaty, a to wszystko podkreślone żywą
kwasowością.

cena za 1 l ~~398,67 zł~~ 318,93 zł

-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

3–31 grudnia

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

promocja

Sylwester

10.

CHAMPAGNE GOSSET GRAND RESERVE BRUT

AC CHAMPAGNE, FRANCJA

wytrawne
 chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Ach... Prawdziwy dżentelmen wśród
naszych szampanów: elegancki, trzymający
reservę i nad wyraz wyrafinowany
w swej kwasowej rzeźkości.

cena za 1 l ~~452,00 zł~~ 361,60 zł

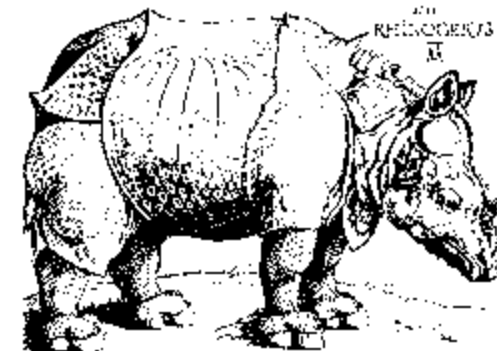


339 zł
271²⁰



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"



La Spinetta **w piamonckim lokalnym języku** *znaczy szczyt wzgórza*

Wina La Spinetta odkryłam kilka dobrych lat temu. Do dziś są jednymi najlepszych win jakie kiedykolwiek piłam. Po odwiedzeniu winnicy i niezwykłych degustacjach nie mieliśmy wątpliwości, że chcemy win La Spinetta w Polsce i w sklepach Centrum Wina.

Geniusz La Spinetta obejmuje szeroką gamę wspaniałych win, wszystkie szcycące się niepowtarzalnym i zmysłowym stylem. Winnica nie należy do najstarszych ale szturmem zdobywa cały świat. A jej historia zaczęła się tak...

AUTORKA
MONIKA PAWŁOWICZ



LA SPINETTA

“produrre vini con passione”

Na początku lat sześćdziesiątych Giuseppe Rivetti, nazywany „Pin”, i jego żona Lidia byli zarówno doświadczonymi, jak i oddanymi rolnikami, z ogromnym uznaniem i znajomością tradycji. Stanowili przykład pokory, szacunku, a także ambicji. Bazując na tych wartościach zdefiniowali filozofię winnicy La Spinetta.

W odpowiednim czasie ich dzieci Carlo, Bruno, Giorgio i Giovanna przejęły rządy w winiarni. Pracowali nad wprowadzeniem w życie nauk ich rodziców, którzy nauczyli ich wielkiego szacunku dla terytorium, dla rodzimej winorośli i dla ziemi Piemontu.



BARBERA CA DI PIAN

Eklektyczne, wciągające, urzekające Cà di Pian to Barbera o niepowtarzalnym charakterze. Intensywny aromat jeżyny i wiśni morelowych. To wino urzeka, a jednocześnie pozostaje świeże i niezwykle wszechstronne.

🌿 100% Barbera

winnica

Castagnole delle Lanze (Piani), Costigliole d'Asti i Montegrosso d'Asti

winiifikacja

Maceracja i fermentacja alkoholowa w kadziach z kontrolowaną temperaturą średnio przez 14-15 dni. Fermentacja jabłkowo-mlekowa przeprowadzona w używanych (2 i 3 przejście) beczkach z dębu francuskiego, a następnie leżakowanie przez 12 miesięcy. W butelce dojrzewa przez około 3 miesiące.

pierwszy rocznik
1985

połączenia kulinarne
gulasz cielęcy, kardamon z fondue



BAROLO CAMPE

Królewskie, złożone, harmonijne i majestatyczne. Barolo o aromatycznym profilu, od płatków róży po śliwki i czarne jagody, aż po białe trufle i podszycie. Struktura garbnika jest solidna i harmonijna, z pełnym i mocnym wykończeniem.

🌿 100% Nebbiolo

winnica

Campè a Grinzane Cavour

winiifikacja

Maceracja i fermentacja alkoholowa w kadziach z kontrolowaną temperaturą średnio przez 14-15 dni. Fermentacja jabłkowo-mlekowa przeprowadzona w beczkach z francuskiego dębu, z których 20% jest nowych, a pozostałe używane (drugi pasaż), po czym dojrzewa przez 24 miesiące. Dojrzewa w butelce przez co najmniej 12 miesięcy.

pierwszy rocznik
2000

połączenia kulinarne
Tajarin z białą trufką Alba, pieczeń wołowa



IL GENTILE DI CASANOVA

Wyrafinowany, delikatny, niepowtarzalny Prugnolo Gentile to starożytna odmiana winorośli, powszechnie uważana za biotyp Sangiovese. La Spinetta zdecydowała się na winifikację tej odmiany w czystości, aby uwidocznić jej szczególne cechy. Zapachy są wyrafinowane, z nutami śliwki i fiołka. W smaku delikatne, z mniej intensywną garbnikową konsystencją, jednak dość podobną do Nebbiolo.

🌿 100% Prugnolo Gentile

winnica

Winnice w gminie Terricciola (Casanova).

winiifikacja

Maceracja i fermentacja alkoholowa w kadziach z kontrolowaną temperaturą średnio przez 14-15 dni. Fermentacja jabłkowo-mlekowa przeprowadzona w używanych beczkach z francuskiego dębu, a następnie leżakowanie przez 24 miesiące. Dojrzewa w butelce przez około 6 miesięcy.

pierwszy rocznik
2005

połączenia kulinarne
Tagliatelle z serem Funghi i Pecorino, kurczak



CIĘKAWOSTKA

Dlaczego nosorożec na etykiecie?

Według rodziny Rivetti logo oznacza jakość. Ale dlaczego nosorożec? Ilustracja pochodzi z drzeworytu Albrechta Dürera. Przygotował swój rysunek nigdy nie widząc zwierzęcia na żywo, a jedynie w oparciu o opisy i szkice nosorożca. To było pierwszy tego rodzaju zwierzę uwiecznione w Europie. Właściciele winnicy La Spinetta twierdzą, że po prostu zakochali się w tym starożytnym wycinanym drewnie i jego historii. Giorgio Rivetti umieszczając nosorożca na butelkach, wyraził swój wielki podziw dla niemieckiego artysty ale zawsze twierdził, że nie ma bezpośredniego związku między zwierzęciem a marką. Również lew przedstawiony na butelce pierwszego rocznika Barolo Campè firmy La Spinetta to to szkic autorstwa Dürera. Barolo jest powszechnie znany jako król włoskich win czerwonych, dlatego przedstawienie na etykiecie króla dżungli było odpowiednie.

Salute! Monika

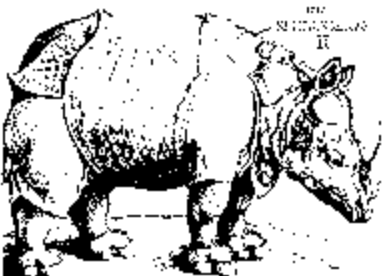
lata 60'

1977

1989

lata 90'

2001



W 1977 roku dzieci przy wsparciu rodziców rozpoczęły pierwszą produkcję swoich win: Moscato, Bricco Quaglia i Biancospino. To byłyby jedne z pierwszych single-cru Moscato wyprodukowanych we Włoszech. Po sukcesie win Moscato zdecydowali się rozszerzyć działalność i skupić się na czerwonych winogronach. Ich debiut miał miejsce w 1985 roku - Barbera Ca di Pian.

W 1989 roku powstał Pin. Dzięki obserwacji i współpracy z innymi producentami wino to powstało z wykorzystaniem modernistycznych pomysłów na winiarstwo oraz z zastosowaniem najnowszych technik winiarskich i piwnicznych. Plan zakładał wyprodukowanie wina o międzynarodowym zasięgu, ale także silnie związanym z terytorium Piemontu.

Kierując się ambicją, rodzina Rivetti podjęła kolejną poważną decyzję o zakupie kilku hektarów winnic w Grinzane Cavour. Giorgio Rivetti przewidział ogromny potencjał winnicy. Tam wyprodukował wina, które łączyły w sobie najbardziej prestiżowe i charakterystyczne cechy Barolo.

Chcąc podjąć wyzwanie pracy na innym terytorium z różnymi odmianami winogron w 2001 roku, skupili się na Toskanii i stworzyli nową winiarnię Casanova della Spinetta. Chociaż trend polegał głównie na pracy z międzynarodowymi odmianami winogron, po raz kolejny pozostali wierni szacunkowi dla rodzimych odmian winogron, którymi w tym przypadku było Sangiovese.





sylwestrowe przeboje

3–31 grudnia

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



~~139,99 zł~~
118⁹⁹



**KOVAL CRANBERRY
GIN LIQUEUR**

CHICAGO, USA
cena za 1 l ~~279,98 zł~~ 237,98 zł

KOVAL

Cranberry gin spritz

50 ml likieru z ginu żurawinowego KOVAL
100 ml wody gazowanej
wino musujące do smaku

Wlej składniki do szklanki z lodem i udekoruj
twistem z cytryny.



~~159,99 zł~~
135⁹⁹

TOMINTOUL TLATH
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY SPEYSIDE, SZKOCJA
cena za 1 l ~~228,56 zł~~ 194,27 zł

TOMINTOUL

the gentle dram

blizzard

60ml Tomintoul T'lath Single Malt
20 ml soku żurawinowego
20 ml soku z cytryny
20 ml syropu cukrowego

Wymieszaj składniki wraz z lodem w shakerze.
Przelej koktajl do szklanki typu highball i udekoruj
malinami oraz jeżynami.



Wspieramy **polskie winiarstwo** *na święta*

Kończący się rok 2020 bez wątpienia będziemy jeszcze długo wspominać. Zapewne większość z nas nie takiego roku oczekiwała.

Bez dwóch zdań – było po prostu ciężko. W wyniku czasowego zamknięcia gospodarki, wiele gałęzi naszego przemysłu podupało, a świetnie rozwijająca się polska gastronomia została mocno zastopowana. Wraz z nią ucierpiało również rodzime winiarstwo.

Na pewien czas polscy producenci wina kompletnie stracili rynek zbytu.

Zamknięte restauracje to nie tylko problem dla właścicieli i pracowników, ale również dla wielu producentów żywności, którzy właśnie do nich sprzedawali swoje wyroby.

Zbliżające się święta, są moim zdaniem cudownym momentem, by wesprzeć tych pasjonatów i podziękować za ich codzienną pracę.

A U T O R :

TOMASZ POTRZEBOWSKI



Święta to czas dzielenia się, pomagania i bycia razem. Możemy być z naszymi winiarzami w tym czasie! Otwórzmy przy świątecznym stole polskie wino. To właśnie ten moment, by pokazać, że jesteśmy razem.

Święta są dla mnie wyjątkowym czasem. Są chwilą wytchnienia od tempa dnia codziennego, a także idealnym momentem, by z czeluści lodówki na wino wyjąć coś specjalnego.

W tym roku coś specjalnego, to coś polskiego!



W moim odczuciu najlepsze, najbardziej uniwersalne wino do wigilijnego stołu to Riesling.

Aromatyczny, z dobrze zaznaczoną kwasowością i solidną strukturą.

Dobry i do kapusty, i do śledzia, i do pierogów. A gdyby tak zejść na moment z utartych szlaków

i naszym gościom zaproponować coś innego? Johanniter to szczep bardzo podobny do Rieslinga, wszak to jego bliski kuzyn. Warto więc, do wigilijnej kolacji zaszerwować

Johannitera z Winnicy Dworu Sanna.

1. WINNICA DWORU SANNA JOHANNITER

POLSKA | wytrawne | johanniter | cena regularna 139,- zł | cena za 1 L 185,33

2. WINNICA DWORU SANNA MUSCARIS

POLSKA | wytrawne | muscaris | cena regularna 139,- zł | cena za 1 L 185,33

Pierwszy i drugi dzień Świąt najczęściej celebруем rodzinnym obiadem. Gdy na stole pojawi się pieczony drób, nie wahajcie się otworzyć innych win od polskich producentów. Do pieczonego kurczaka świetnym wyborem będzie

Cuvee White z Winiarni Zamojskiej lub aromatyczny Muscaris z Winnicy Dworu Sanna.

Indyk z pieczonymi jabłkami świetnie zaś skomponuje się z półwytrawnym Solarisem z Winiarni Zamojskiej.



Pamiętajmy o polskich winach w trakcie tych świąt i zrobmy prezent polskim winiarzom.

Otwierając te trunki wspieramy twórców, a niejako przy okazji robimy prezent sobie i naszym gościom.

Ten prezent to wspaniałe doznania aromatyczno- smakowe płynące z polskich win.

3. WINIARNIA ZAMOJSKA SOLARIS

POLSKA | półwytrawne | solaris | cena regularna 49,99 zł | cena za 1 L 66,65

4. WINIARNIA ZAMOJSKA CUVEE WHITE

POLSKA | półwytrawne | cuvee | cena regularna 49,99 zł | cena za 1 L 66,65



W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT



**Na północnym zachodzie Portugalii,
w dolinie rzeki Douro, powstają prawdopodobnie
nastynniejsze wina tego kraju, czyli wzmacniane porto.
Ich nazwa wywodzi się od Porto, miasta portowego,
które na przełomie wieków odgrywało niezwykle
ważną rolę handlową.**

**To tutaj swoje przedsiębiorstwo postanowili rozwijać
dwaj bracia – William i John Graham.**

A U T O R K A
EWELINA BALCERZAK



Dwaj bracia, dwie rodziny i jedna pasja

Nazwisko tej rodziny cieszyło się szacunkiem i uznaniem, zarówno w ojczyźnej Szkocji, jak również w Indiach. Warto wspomnieć, że odnosili sukcesy w handlu tkaninami i prawdopodobnie przypadek sprawił, że zainteresowali się branżą winiarską. W 1820 roku przyjęli spłatę długu w postaci 27 beczek porto i wówczas postanowili zająć się tworzeniem najznakomitszych win porto z doliny Douro. Wierni swojej idei, przez lata skutecznie budowali renomę marki, stosując innowacyjne rozwiązania, a także skupiając się na zachowaniu najwyższej jakości swoich produktów. W 1890 roku jako jedni z pierwszych zdecydowali się zainwestować we własną winnicę położoną w dolinie Douro, która do dziś plasuje się w czołówce najlepszych winiarskich terenów Portugalii.

Obecnie Graham's stanowi najbardziej luksusową część niekwestionowanego imperium porto tworzonego przez rodzinę Symington i jako jedyna spośród ich marek, pozostaje brytyjską firmą w posiadaniu jednej rodziny. Jest to gwarancja dbałości o każdy aspekt tworzenia porto na wszystkich etapach i kontrolowania każdego detalu. Dla przykładu: już pierwsze zbiory po przejęciu Graham's przez rodzinę Symington w 1970 roku okazały się niezwykle owocne, gdy ogłoszono Graham's 1970 Vintage Port.

GRAHAM'S 10YO TAWNY PORT

PORTUGALIA |  stódkie

cena regularna 149 zł | cena za 1 L 198,67



Ten rocznik oceniany jest przez wielu jako jedno z najwybitniejszych win stulecia. Warto zauważyć, że współpraca tych dwóch rodzin zaczęła się znacznie wcześniej, bo już w 1882 roku, gdy dziewiętnastoletni Andrew James Symington podjął pracę dla rodziny Grahamów. Można zatem pokusić się o stwierdzenie, że historia tych dwóch rodzin zatoczyła koło, po blisko stu latach od momentu, gdy AJ Symington założył własną firmę produkującą porto.

Sztuka tworzenia porto

Doświadczenie i tradycja od prawie dwustu lat stanowią fundamenty najważniejszych wartości, którymi kierują się właściciele winnic Graham's. Motto rodziny brzmi „Do not forget” i obowiązuje na każdym etapie pracy winnic; mówi o zobowiązaniu wobec regionu oraz szacunku do przeszłości i zabezpieczeniu przyszłości. W procesie winifikacji porto sygnowanym marką Graham's rodzina Symington jest wierna tym samym zasadom. Nazywane są one sztuką blendowania, bednarstwa i starzenia.

Od pokoleń do produkcji najlepszych porto Graham's wybierane są młode wina, charakteryzujące się znakomitą potencją starzenia. Przez dziesięciolecia w piwnicach Graham's Lodge w Vila Nova de Gaia zgromadzono ponad 3500 beczek, a każda liczy 550 litrów pojemności, co znacząco wyróżnia Graham's spośród innych producentów porto.

cena
Kocham Wino
134¹⁰





Natomiast sztuka blendowania porto opiera się na wyczuciu i doświadczeniu Master Blendera, bez użycia systemów przemysłowych, badań chemicznych czy jakiegokolwiek przepisu. Graham's jest przypuszczalnie jedynym producentem porto, który nadal zatrudnia własnych bednarzy. Są odpowiedzialni za wszystkie beczki znajdujące się w piwnicach Graham's Lodge. Siedmioosobową załogą zarządza Master Cooper Sr. Emílio Oliveira, bednarz z ponad 50-letnim doświadczeniem, pracujący w najlepszych winnicach rodziny Symington. Doskonałe rzemiosło jest podstawą i gwarancją tworzenia najwyższej jakości tawny port. Same beczki mają również duże znaczenie. Zdecydowana większość liczy sobie od 75 do 100 lat, a wszystkie zostały wykonane bez użycia nawet najmniejszego gwoźdźka. Jedynym elementem spajającym są stalowe obręcze.

Ostatnią niezmiernie ważną wartością jest sztuka starzenia porto. Vila Nova de Gaia umiejscowiona u ujścia rzeki Douro, gdzie sąsiedztwo Oceanu Atlantyckiego zapewnia odpowiednio chłodny klimat, to jedyne miejsce przechowywania porto Graham's. Pod sosnowymi belkami dojrzewają porto w różnych stylach, w butelkach oraz w różnej wielkości beczkach – od małych po wielkie kadzie. Dla porównania, VINTAGE PORT spędzają w beczkach zaledwie 18 miesięcy, po czym przelewane są do butelek, by wraz z upływem czasu powoli nabierać odpowiedniej struktury i charakteru, a przy tym subtelnie zmieniać barwę. Inaczej jest w przypadku porto tawny, które dojrzewa w stałym kontakcie z tlenem przenikającym przez beczki, przez co diametralnie zmienia kolor – od intensywnej cedrowej czerwieni w 10-letnim tawny do głębokiego bursztynu 40-latka.

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT

Douro – prawdziwe wyzwanie dla winiarza

Douro wyróżnia się pod kilkoma względami spośród innych regionów winiarskich. To jedyne miejsce na świecie, gdzie mogą być uprawiane grona wykorzystywane do produkcji porto. Jest także najstarszym oficjalnie wyznaczonym regionem winiarskim, a ponadto charakteryzuje się być może najbardziej ekstremalnymi i trudnymi warunkami prowadzenia winnicy. W tym wyjątkowym terroir dominują tereny góryste z wieloma stromymi i krętymi dolinami. W każdym z nich panuje inny mikroklimat, dzięki czemu powstają tu wina niezwykle różnorodne, ale także złożone i zbalansowane. Uwarunkowania terenu przyczyniły się do budowania przez kolejne stulecia charakterystycznych murowanych tarasów, z których spora część ogranicza się do utrzymania tylko jednego rzędu winorośli. Ten specyficzny krajobraz został wpisany w 2001 roku na listę światowego dziedzictwa UNESCO.

Winnice rodziny Symington ulokowane są w najważniejszych miejscach doliny Douro. Należą do nich Quinta DAS Malvedos, Quinta DAS Lages, Quinta DO Vale De Malhadas, Quinta DA Vila Velha oraz Quinta DO Tua.

Majestatyczne porto

Graham's oferuje konsumentom zróżnicowane portfolio produktów, które pod względem stylu można sklasyfikować jako starzone w beczkach oraz w butelkach. Do pierwszej grupy zaliczają się: crusted port, vintage port, malvedos vintage i the stone terraces vintage. Do drugiej natomiast: white port, fine ruby, fine tawny, six grapes, lbv, natura reserve, aged tawnies, single harvest oraz ne oublie.



GRAHAM'S LBV PORT

PORTUGALIA |  słodkie

cena regularna 111 zł

cena za 1 L 148 zł

cena
Kocham Wino
99⁹⁰



Winiarnia Lamejska

— **NOWOŚĆ** —

Musująca Gruszka

to wino musujące, które powstało z dojrzałych, aromatycznych, polskich gruszek. Bardzo lekkie i orzeźwiające, bąbelki nadają mu niepowtarzalny charakter. W smaku delikatna kwasowość przyjemnie koresponduje ze słodką gruszki.

cena
Kocham Wino

31⁴⁹



cena regularna 34,99 | cena za 1 l 46,65 zł

Magazyn Kocham Wino

Nr 6/2020

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, Łukasz Banduleć, Anna Kopala, Łukasz Paluchowski, Tomasz Potrzebowski,
Piotr Szupowski, Alicja Turuk, Szymon Urban, Agnieszka Wyszomirska

zdjęcia

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

współpraca



korekta i druk

Ecograf Robert Niewiński

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 | Sklep firmowy, 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 LESZNOWOLA: Magdalenka, ul. Słoneczna 14 LUBLIN: CH Felicity, al. Wincentego Witosa 32 POZNAŃ: CH Posnania, ul. Pleszewska 1 | CH Stary Browar, ul. Półwiejska 42 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 | The Warsaw Hub, Rondo Daszyńskiego 2B 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

II 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.

Nowość
aplikacja dla miłośników wina
w Twoim telefonie

