



MAGAZYN 

KOCHAM WINO

nr 6/2020
3 - 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, zwoliliśmy, ale też oddaliliśmy się od siebie. Znowu cieszą nas małe gesty i codzienna ludzka serdeczność. Zwykle 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 obdarowywanymi.

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



Prezenty *dla wszystkich*

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



~~109 zł~~
87²⁰

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



~~64,99 zł~~
51⁹⁹

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

-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.



~~52,99 zł~~
42³⁹

3.

**SANTA CAROLINA
RESERVA CARMENERE**
RAPEL VALLEY, CHILE

wytrawne | carmenere

Myślisz Chile - mówisz Carmenera. 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



~~43,99 zł~~
35¹⁹

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



~~112 zł~~
89⁶⁰

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



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 zł



Torebka z okienkiem na jedną butelkę **8,90 zł**

Torebka na jedną butelkę **6,90 zł**

Pudełko 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 odmianie. 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

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.

-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupi 2 butelki

3-16 grudnia

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

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

133 zł
106⁴⁰ zł

1
**BARON DE LEY
GRAN RESERVA**
DOCa RIOJA, HISZPANIA

wytrawne |  tempranillo

100% tempranillo z regionu Rioja. 5 lat dojrzwania – 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.

2.
GRANDARELLA
IGP ROSSO DELLE VENEZIE, WŁOCHY

wytrawne |  refosco, carmenere

169 zł
135²⁰ zł

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 zł

Prezenty

*dla miłośników
mocnych trunków*

WHISKY ★ COGNAC ★ GIN



429,99 zł
365⁴⁹

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 zł 303,56 zł

249,99 zł
212⁴⁹

Zestawy prezentowe

Wesołych Świąt
&
Szczęśliwego Nowego Roku

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
czokolada Millennium 99% kakao, 100 g
chlebek marcepanowy, 70 g
belgijskie czekoladki gorzkie Chocolate
Hills, 3 sztuki



178³⁵

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 Lucaffè Classic, mielona, 250 g
laska cukrowa



183²⁷

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 Lucaffè 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 -

1.

42,99 zł
34³⁹44,99 zł
35⁹⁹

2.

3.

76,99 zł
61⁵⁹

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

5.

72,99 zł
58³⁹

6.

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. Satysfakcja gwarantowana. W temacie ryb na świątecznym stole zacne 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 krusze, 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 cielejącej 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 wybierzcie 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 wybierzcie 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 dzicyzny.

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 odkryjemy 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 uczyty 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



39,99 zł
31⁹⁹

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

50,99 zł
40⁷⁹



**SILENI CELLAR SELECTION
SAUVIGNON BLANC**

MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA

wytrawne | sauvignon blanc

cena za 1 L 97,32 zł 77,86 zł

72,99 zł
58³⁹



**CONTE DI CAMPIANO
PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA**

DOC PRIMITIVO DI MANDURIA, WŁOCHY

wytrawne | primitivo

cena za 1 L 111,99 zł 89,59 zł

83,99 zł
67¹⁹

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.



-20%
przy zakupie 2 butelek

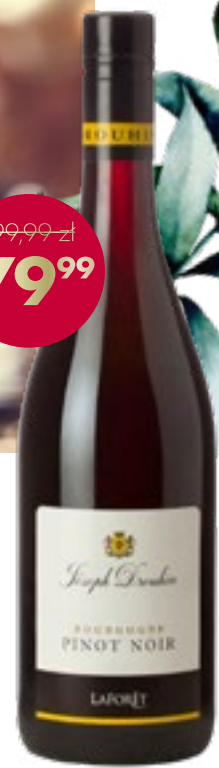


82,99 zł
66³⁹

BARON DE LEY RESERVA
DOCa RIOJA, HISZPANIA

wytrawne | tempranillo

cena za 1 L 110,65 zł 88,52 zł



99,99 zł
79⁹⁹

6.

**DROUHIN LAFORET
PINOT NOIR**

AC BOURGOGNE, FRANCJA

wytrawne | pinot noir

cena za 1 L 133,32 zł 106,65 zł



zdjęcia: venturipics.com



Łukasz Paluchowski
Szeł Kuchni La Madaline

Półdewiczka 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 półdewiczki 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 półdewiczkę wieprzową obsmażamy na złoty kolor i dopiekamy z odrobiną masła w temperaturze ok. 200°C. Przed podaniem półdewiczkę 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 śmietany. Całość dusimy ok. 10 minut, aż do uzyskania kremowej konsystencji sosu, na koniec dodajemy szpinak i całość doprawiamy solą i pieprzem.



~~124 zł~~
99²⁰

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 ~~141,99 zł~~ 113,07 zł

składniki

- 2 kg** kaczki
- 500 g** śliwek
- płatka **tyżeczka** 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, pieczemy 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 pożądaną konsystencję.



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 uprzyjemnił. 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... ;)



AUTOR:
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



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



4.

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY BIO VEGAN DIAMANTE, WŁOCHY

wytrawne | glera

Diament 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.

3.

BRILLA PROSECCO EXTRA DRY DOC PROSECCO, WŁOCHY

półwytrawne | glera

Tutaj i bez bryl 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

Wiedzie, 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

Sylwester

10.



339 zł
271²⁰

**CHAMPAGNE GOSSET
GRAND RESERVE BRUT**
AC CHAMPAGNE, FRANCJA

wytrawne
 chardonnay, pinot noir, pinot meunier

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

cena za 1 l ~~452,00 zł~~ 361,60 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.

LA SPINETTA

"produrre vini con passione"



La Spinetta

w piemonckim lokalnym języku

znaczy szczyt wzgórza

Wina La Spinetta odkryłam kilka dobrych lat temu. Do dziś są jednymi z 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. Intensywne aromaty 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 truflą 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 uwydatnić 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



CIEKAWOSTKA

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 pierwsze 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 czelusi 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 | johaniter | 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 celebруемy rodzinnym obiadem. Gdy na stole pojawi się pieczony drób, nie wahać 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 zróbmy 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 wzmocnione 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.

AUTORKA
EWELINA BALCERZAK



Dwaj bracia, dwie rodziny i jedna pasja

Nazwisko tej rodziny cieszyło się szacunkiem i uznaniem, zarówno w ojczyźnie 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 przejściu 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 dziesięcioletni 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 znakomitym potencjałem 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 gwoźdźca. 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-lata.

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.

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT



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 gruszką.

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 Bandulet, Anna Kopała, 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: Magdalena, 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

|| 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.

