



MAGAZYN



KOCHAM WINO

nr 1/2021

3 lutego – 16 marca



KOCHAM WINO

*„Włoszka
nie jestem.
Ale aspiruję.”*

**z Agnieszką Grochowską
rozmawia Kinga Burzyńska**

zdjęcia **Piotr Litwic**

Czy Ty także uważasz, że kino i wino mają ze sobą wiele wspólnego? Przecież każdy dobry film najlepiej oglądać przy lampce wina...

Myslałam, że każdy dobry film oblewa się winem... Ale to dlatego, że wyobraziłam sobie premierę kinową...

Za tymi premierami wszyscy tęsknimy!

Pewnie właśnie dlatego. Nie jestem osobą szalejącą na bankietach, ale po tylu miesiącach bez szaleństw nawet ja zatęskniłam...

Na szczęście Międzynarodowy Festiwal Filmowy w Zurychu, na którym pokazywany był Twój film Wanda, mein Wunder jeszcze zdążył się odbyć...

Owszem. Odbył się z zachowaniem wszystkich restrykcji, co nie powinno nikogo dziwić. Było cudownie móc usiąść w kinie, z widownią, na międzynarodowej premierze filmu!

Piliście wino?

Szczerze mówiąc, piliśmy głównie szampana.

Pamiętasz kiedy Ty, grzeczna dziewczyna, wypijaś po raz pierwszy lampkę wina?

Oczywiście. Trzeba tu przypomnieć, że urodziłam się w Sylwestra. To dzień, w którym wszyscy chodzą na bal. Moi rodzice także. Jako dziecko, między 7 a 13 rokiem życia, zawsze miałam do nich pretensję, że wychodzą gdzieś w moje urodziny. A my z siostrą zostawałyśmy u dziadków, którzy mieszkają na Nowolipiu. Pozwalali nam nie spać do północy. Z babcią robiłyśmy dziurkaczem do papieru confetti, a potem z dziadkiem chodziliśmy po ulicach i rzucaliśmy je wokół. A w Nowy Rok piliśmy wino!



Agnieszko, między 7 a 13 rokiem życia?

No, tak mi się wydaje... Może bardziej miałam 12 lat niż 7, ale tak to zapamiętałam.

Co to było za wino?

To mogło być wino, ale mogło być także Sowietskoje Igristoje. Jeżeli wino, to robił je sam dziadek w gąsiorach czy baniaczkach, które stały w kuchni. Dziadek miał działkę, więc nie miał problemów z dostępem do różnych owoców. Nie pamiętam dokładnie, ale to chyba były porzeczki i wiśnie...

A pierwszy kontakt z poważnym winem pamiętasz?

To było po maturze. Spotkaliśmy się z kolegami z klasy, żeby świętować zdany egzamin dojrzałości. Było palenie papierosów i picie wina. To nie skończyło się bardzo tragicznie, ale pamiętam, że salwowałam się ucieczką. I wysiadając z autobusu złamałam obcas w moich pierwszych szpilkach! Tego zapomnieć nie potrafię! (śmiech)

Ale ostatnio w Zurychu...

No, tak! Zapomniałam, że wszystko, co powiem, może być wykorzystane przeciwko mnie! (śmiech) Tak, w Zurychu wyróciłam się, idąc na szpilkach. Wygląda na to, że jeśli przez wiele miesięcy nie chodzi się w butach na wysokim obcasie, to można zapomnieć, jak to się robi...

Wiem, że w szkole teatralnej byłaś znakomitą studentką. Widziałam Twój indeks. Miałaś piątki z góry do dołu...

Nieprawda! Z techniki mowy było gorzej, co wciąż słychać. Do tej pory nie nauczyłam się niczego. (śmiech) Nadal mówię szybko i niewyraźnie. Kiedy zdałam do szkoły, to miałam trzy „na szynach”, a kiedy kończyłam, to chyba cztery z plusem. Ale to dlatego, że oszukiwałam. (śmiech)

„Gdybym miała wybierać jeden rodzaj wina na całe życie, to zdecydowałabym się raczej na białe.”



Wracając do czasów szkoły teatralnej, a właściwie do życia towarzyskiego w tamtych latach: czy towarzyszyło mu wino? Czy ten szlachetny trunek pojawił się dopiero w epoce premier filmowych i oficjalnych spotkań?

Nigdy nie byłam miłośniczką alkoholi wysokoprocentowych, dlatego wino towarzyszyło mi niemal od zawsze. Przypomina mi się Leszek Lichota, z którym byliśmy na roku, i którego z grupą przyjaciół odwiedziliśmy w jego rodzinnym Wałbrzychu. To mógł być 2000 lub 2001 rok. Pamiętam, że byliśmy u jego mamy, a wieczorami chodziliśmy grać w bingo do lokalu. Wtedy na pewno piliśmy wino, chyba nawet sporo... To takie wakacyjne wspomnienia. I był też „Marcinek” na Podwalu!

Słynny „Marcinek”, czyli lokal, do którego studenci szkoły teatralnej chadzali dość często...

Nie powiem, żebym była tam częstym bywalcem. Bo mnie jednak dosyć ciekawiły te studia... (śmiech)

Czy to znaczy, że koncentrowałaś się na nauce?

Tak, ale bez przesady. Lubię ludzi, wino, śpiew... Nie powiem, żebym śpiewała, ale po winie jest zdecydowanie łatwiej tańczyć i śpiewać...

Ale w szkole teatralnej trzeba śpiewać i tańczyć bez wina...

...i nie dopuszczać do nóg.

Co to znaczy?

Ten termin ukuł wspomniany Leszek Lichota. Na studniach, o godzinie ósmej rano mieliśmy zazwyczaj szermierkę, taniec albo technikę mowy. Nie miałam większych problemów, żeby zapamiętać kroki taneczne, ale zarówno Leszek, jak i Michał Żurawski, już tego o sobie powiedzieć nie mogą. Dlatego obaj panowie

na zajęciach i potem na egzaminie musieli robić tak wiele interesujących rzeczy od pasa w górę, żeby nie dopuszczać percepcji profesorów do nóg.

A jeżeli chodzi o śpiew? Jesteś aktorką śpiewającą czy śpiewającą tylko po winie?

Jeszcze pod prysznicem. Tam jest świetna akustyka i zawsze świetnie mi wychodził! I w łazienkach Teatru Studio, bo jest wysoko i głos tak wspaniale się niesie, że można uwierzyć w swój talent wokalny. (śmiech) Niestety, miałam na roku bardzo dobrze śpiewające koleżanki: Magdę Kumorek, Monikę Dryl i Anetę Todorcuk, więc nawet nie starałam się z nimi konkurować. Byłam zatem nieśpiewająca. I tak już zostało.

Grasz w filmach niemal w całej Europie: Niemcy, Szwecja, Norwegia...

...Belgia, Anglia, Szwajcaria, Kazachstan...

Jak to się stało, że zaczęłaś grać w zagranicznych produkcjach? Dzisiaj, w czasach pandemii, castingi on-line są na porządku dziennym. Ale gdy zaczynałaś grać za granicą, nie były tak popularne. Jak zatem brałaś udział w zdjęciach próbnych?

Bardzo różnie. Czasami te zdjęcia odbywały się w Polsce. Reżyser przyjeżdżał i spotykał się z nami. Ale bardzo dużo zdjęć wysłałam także przez internet. Zaczynałam od grania w niemieckich filmach. Te produkcje to efekt naszego wejścia do Unii Europejskiej w 2004 roku. Szybko dość licznie pojawiły się niemiecko-polskie scenariusze, których akcja rozgrywała się na pograniczu, trochę w Polsce, a trochę w Niemczech. O, ironio! Język niemiecki, który wyniosłam ze szkoły średniej, a którego nie chciałam się uczyć, okazał się podstawą mojej pracy zawodowej! Tak to się zaczęło. Potem była Norwegia i szereg różnych zabawnych wydarzeń, jak na przykład to, że dostałam nagrodę dla najlepszej norweskiej aktorki roku za Upperdog albo dla najlepszej belgijskiej aktorki części flamandzkiej. Śmiałam się, że trafiłam w niszę, w której łatwiej o nagrodę.



„Nie powiem, żebym śpiewała, ale po winie jest zdecydowanie łatwiej tańczyć i śpiewać...”

W tych krajach kręci się rocznie nie sto pięćdziesiąt filmów, tylko około dziesięć, więc można się pokazać i zaistnieć. W *Sanktuarium* zła, filmie szwedzkich producentów słynnego *Millennium*, zagrałam dzięki temu, że pamiętali mnie z obsypanego nagrodami norweskiego *Upperdoga*. Rola początkowo napisana była dla Włoszki. Kiedy Szwedzi mnie zobaczyli, to doszli do wniosku, że Włoszka równie dobrze może być Polką. Zmieniono scenariusz, a ja zagrałam swoją rolę.

W tak wielu krajach grałaś! W tak wielu krajach miałaś okazje do bankietowania. I tu wracamy do wina. Kosztowałaś win szwedzkich? Masz jakiś smak, który kojarzy Ci się z czymś konkretnym? Wolisz wina białe czy czerwone...?

Pamiętajmy, że na końcu są Włochy, bo przecież tam kręciliśmy. Kocham Rzym! To moje miejsce na ziemi. Marzę, aby kiedyś tam się przenieść. Zdjęcia do tego serialu trwały aż cztery miesiące, z czego trzy graliśmy w Rzymie, a miesiąc w Alpach. A przecież wiemy, jacy są Włosi! (śmiech) Oni wiedzą, jak żyć. Są dowcipni, rozmowni, mówią, że u nich żyje się najlepiej, bo świeci słońce, rosną najlepsze pomidory, winogrona i pije się wino!

Jakie lubisz?

Gdybym miała wybierać jeden rodzaj wina na całe życie, to zdecydowałabym się raczej na białe. Przez kilka lat, jeżdżąc na wakacje, poznawaliśmy z przyjaciółmi wina Wysp Kanaryjskich. Pamiętam szczególnie te niezwykle, wulkaniczne białe wina, które nie smakują nigdzie indziej poza Kanarami. Sprawdziliśmy to dokładnie, bo wysłaliśmy sami do siebie paczki z tymi winami...

Paczki do siebie? Jak to..?

Kupowaliśmy w sklepie kilkanaście tych win, pakowaliśmy je w kartony, szliśmy na pocztę i wysłaliśmy do siebie, do Polski.

Potem wracaliśmy z wakacji, a miesiąc później przychodziła paczka. I to było bardzo miłe uczucie! Tylko że te wina w styczniu lub w lutym już nie smakowały tak dobrze...

Z których wysp pochodziły te wina?

Lanzarote i El Hierro. Najbardziej lubię białą malvasię z doliny La Geria. Czy wiesz, że te winogrona rosną niemal na wulkanie, w zagłębieniach w ziemi? Każdy krzak osobno! To zupełnie inny obraz winnic niż ten, który znałam z Włoch.

Często sięgasz po wino?

Nie bardzo... Wiesz, mam słabą głowę. Jak wypiję jeden kieliszek, to już raczej nie ma mowy o czytaniu czy oglądaniu w skupieniu. (śmiech) Nie mogłabym pić wina jak soku.

Czyli Włoszką nie jesteś...

No, niestety nie... Ale aspiruję!

Czy jest coś, z czym wino kojarzy Ci się w sposób szczególny?

Najbardziej chyba z rozmową, szczerą rozmową. Kojarzy mi się bardzo dobrze z wakacjami, słońcem, bliskimi. Z czasem, w którym można coś powiedzieć albo kogoś posłuchać. Z celebrowaniem chwil między ludźmi. Chwil szczególnych, niecodziennych, ważnych...

To może dlatego wina nie pijasz codziennie?

Tak, to doskonałe wytłumaczenie! Tym bardziej, że potrafię doceniać codzienność. Albo może: cenię codzienność, bo dzięki niej większej wartości nabiera każde święto. Nawet takie jak lampka wina z kimś bliskim. Niech wino będzie świętem!





THINK
PINK

Delikatny róż,
umiarkowanie intensywny,
brylantowy odcień, trwała pianka,
symbol włoskich bąbelków i stylu życia.
Prawdziwym celem producentów prosecco
rosé było znalezienie ideału
w winach poprzez tworzenie produktów
odzwierciedlających szlachetne
wartości, takie jak elegancja,
równowaga i wyrafinowanie...

PROSECCO ROSÉ *włoskie piękno uwiedzie świat*

Był 2007 rok, kiedy winiarze badali nowy typ prosecco o różowym odcieniu, które miało podbić świat.

Pragnęli zachować świeżość i wszechstronność wersji bianco, ale z większą złożonością aromatyczną i jeszcze bardziej trwałymi bąbelkami. Sekretem było wprowadzenie piętnastu procent odmiany czerwonych winogron pinot noir, idealnie łączących się z pozostałymi procentami szczepu glera.

Tak narodziło się prosecco rosé, nowe wino o zaskakujących właściwościach organoleptycznych.

Od razu było jasne, że ten produkt zyska uznanie na całym świecie, niestety ze względu na prawo apelacji, musiał kilka lat czekać na pozwolenie Consorzium.

W międzyczasie wielu producentów zainteresowało się formułą, przez co potrzeba formalizacji stała się silniejsza.

Ta chwila wreszcie nadeszła. 15 października prosecco zadebiutowało we Włoszech, a ponad miesiąc później w sklepach winiarskich i na restauracyjnych stołach całego świata. Prosecco rosé spumante w końcu trafiło na rynek. Ten długo wyczekiwany produkt uzupełnia ofertę prosecco – jednego z najpopularniejszych włoskich stylów winiarskich. Producenci coraz częściej rozszerzają swój asortyment o styl różowy. Przewiduje się, że prosecco rosé spowoduje wzrost sprzedaży różowego wina na rosnących już w tym segmencie rynkach międzynarodowych.

A U T O R K A:

MONIKA PAWŁOWICZ



BRILLA! PROSECCO DOC, ROSÉ WINO MUSUJĄCE

To, co w nowym tysiącleciu łączy ludzi bez względu na wiek, to chęć zabawy, korzystania z życia, ucieczki od codzienności... A co może być lepszego niż błyszczący, lśniący przedmiot uosabiający świętowanie?

marka BRILLA!

jest ikoną włoskiego dolce vita. Każdy łyk prosecco to wyjątkowy moment, który wzbogaca wasze życie. Za każdym razem, gdy otwieracie butelkę BRILLA! wyłania się magia Włoch.

cena
KOCHAM WINO
53⁰⁹
cena za 1 L 70,79

inspiracja
#diamondsinside
Każdy ma w sobie diament:
odkryjcie go... i podzielcie się
ze światem!

cena regularna 58,99 zł
cena 1L 78,65 zł



styl
Żywioty, świeży, zuchwały,
przyjemny i odpowiedni dla każdego
na każdą okazję!

projekt
Połączenie świata prosecco z jednym z największych przejawów stylu i elegancji: klejnotami –
Brillabottle to coś więcej niż zwykła butelka prosecco. Postawiono na eksperymenty, kreatywność i niekonwencjonalne formy. Faktura butelki przypomina diamenty ze szczególnym akcentem na diamenty w kształcie gruszki, synonim czystości i wysokiej klasy biżuterii. Kiedyś zdobiły korony noszone przez szlachtę, dziś są wykute w butelce prosecco. BRILLA! – błyszcząca etykieta dopełnia efektu musowania.



glera
minimum 85 proc.

pinot noir
10 – 15 proc.

**musi być
rocznikowe!**

może być sprzedawane dopiero
po 1 stycznia następnego roku produkcji.

*wyłącznie
musujące*

wersja frizzante
jest niedozwolona.

– ciekawostki – PROSECCO ROSÉ spumante

Winnice i zbiory

Północno-wschodnia część Włoch to ojczyzna prosecco, z doskonałym terroir i mikroklimatem. Zbiory rozpoczynają się w połowie września. Glera i pinot noir są zbierane ręcznie i umieszczane w małych pudełkach. Każda odmiana winogron jest przetwarzana osobno.



Fermentacja

Po odeszypułkowaniu winogrona są miękko gniecione i delikatnie sprasowane. Sok odpoczywa przez noc w celu naturalnej sedymentacji grubszych cząstek miazgi, po czym wino jest rozdrabniane w kadziach podczas fermentacji, która odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej i z użyciem wybranych drożdży w warunkach kontrolowanej temperatury. Po pierwszej fermentacji glera i pinot noir są mieszane ze sobą i tworzą wino spokojne o pięknym różowym odcieniu. Następnie prowadzona jest wtórna fermentacja przy użyciu wybranych drożdży pod ciśnieniem. To typowe dla metody Charmata. Fermentacja trwa około 60 dni.

Dozwolone mieszanie z różnymi rocznikami –
maksymalnie do 15 proc.



Walentynki

Święto zakochanych. Można lubić, można nie obchodzić, ale nie da się obok tego święta przejść obojętnie – tym bardziej, że z każdej strony jesteśmy bombardowani serduszkami, czerwonymi różami czy pluszakami. Cemu zatem nie dać jednak ponieść się temu uroczemu świętu?

-20%

przy zakupie 2 butelek

Dla tych, którzy w tym dniu, lubią w szczególny sposób rozczulić swoją drugą połówkę, podpowiadam: nic nie wprawia lepiej w romantyczny nastrój niż

romantyczna muzyka i wino.

Przygotowałam dla Was absolutny hit! Połączyłam najpiękniejsze utwory o miłości, które mają moc rozmięczenia nawet najtwardszego serca, z naszymi najromantyczniejszymi winami.

Nieskromnie stwierdzam, że chyba nikt wcześniej tego nie zrobił. **Efekt?**

Gwarantuję, że to będą wyjątkowe i niezapomniane waleantynki. Sama mam zamiar przetestować któryś z zestawów.

1. STEVIE WONDER *I just called to say I love You*

Ta piosenka ma w sobie niezmierzone pokłady dobrej energii i nie ma chyba osoby, która nie potrafiłaby zanucić jej pod nosem. Dwa, kto z nas nie chciałby usłyszeć w słuchawce "Dzwonię, żeby po prostu powiedzieć Ci, że Cię kocham". Prawdziwy heartbreaker. Dokładnie taki, jak bąbelki w butelce szampana Lacombe. Szampana polecam podawać dobrze schłodzonego – na wzrastającą temperaturę wieczoru – jak znalazł!)

🍀 **wino wegańskie**

**CHAMPAGNE
LACOMBE DEMI SEC**
AC CHAMPAGNE, FRANCJA

🍷 półsłodkie | 🍇 pinot noir,
chardonnay, pinot meunier

cena za 1 L ~~246,67~~ 197,33



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

3 lutego – 2 marca

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino. Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

2.

LADY GAGA I BRADLEY COOPER

Shallow

Kto oglądał Narodziny gwiazdy doskonale zna ten utwór, który doczekał się oscarowej statuetki za najlepszą oryginalną piosenkę filmową w 2019 r. Świat huczał wówczas od plotek, jakoby między Lady Gagą a Bradleyem wybuchł płomienny romans. Patrząc na nich w filmie i podczas wykonania tej ballady podczas ceremonii wręczenia Oscarów, rzeczywiście można było odnieść takie wrażenie. Że coś tam mocno iskrzy. I właśnie takiego iskrzenia Wam życzę. A jeśli połączycie Wasze iskrzenia, ze skrzącą się etykietą Brilli – macie szansę na prawdziwy ogień.

🍀 **wino wegańskie**

BRILLA PROSECCO EXTRA DRY
DOC PROSECCO, WŁOCHY

🍷 półwytrawne | 🍇 glera

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



4.

**KALTERN
MOSCATO GIALLO**

DOC ALTO ADIGE, WŁOCHY

🍷 słodkie | 🍇 moscato giallo

cena za 1 L 106,65 85,32

79,99
63⁹⁹

lista przebojów na

Walentynki

3.

🌿 **wino wegańskie****BARON DE LEY
BLANCO SEMIDULCE**

DOCa RIOJA, HISZPANIA

🍷 półsłodkie

🍇 viura, sauvignon blanc

cena za 1 L 71,99 57,59

Gdyby dziś **BON JOVI**

chciał ponownie nagrać teledysk do

Bed of Roses,

jestem pewna, że w teledysku znalazłaby

się się butelka półsłodkiego Barona.

I to oczywiście nie jedna butelka!

Przyjemnie nastraja, zniewala słodyczą,
łagodnie buja. A jak się dobrze przyjrzeć,
na butelce znajdzie się róża :-)**RIGHTEOUS BROTHERS***Unchained Melody*

Ten utwór kojarzy się z jedną z najbardziej kultowych, a zarazem najbardziej magnetycznych scen filmowych w dziejach kina. Już po pierwszych taktach, oczami wyobraźni widzimy Particka Swayze i Demi Moore, przy kole garncarskim w filmie *Uwierz w ducha*. Chociaż nie zamierzam Was zachęcać do wypalania ceramiki w ten wieczór, ale polecam właśnie ten utwór polecam dopisać do walentynkowej playlisty i podawać ze słodkim, aromatycznym i magnetycznym Moscato Giallo.

AUTORKA:

ALICJA TURUK

I to tyle subiektywnej Listy Przebojów – WALENTYNKI 2021. Najlepiej jeśli potraktujecie ją, jako inspirację do własnych składanek. W końcu każdy ma jakieś swoje ukochane utwory o miłości, które wywołują gęsią skórę i zadziałają na Was i Wasze Drugie i Wasze Polówki.

Tak czy inaczej, życzę Wam cudownych i romantycznych walentynek, spędzonych jak lubicie, z dobrym winem i Ukochanym/Ukochaną u boku.

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić **2 butelki***3 lutego – 2 marca*

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino. Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

5.

FERRARI ROSE

DOC TRENTO, WŁOCHY

🍷 wytrawne

🍇 pinot noir, chardonnay

cena za 1 L 265,33 212,27

199,00
159²⁰
3-16 lutego

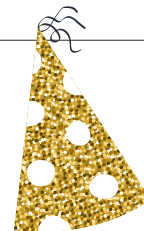
Jeśli nie możesz swojej drugiej połówki zabrać na przejażdżkę ferrari – zawsze możesz zaserwować jej Ferrari w kieliszku. Koniecznie przy świecach, koniecznie w połączeniu z truskawkami. Koniecznie przy akompaniamencie

*Take my breath away*formacji **BERLIN**.

I myślę, że będzie to większe przeżycie niż lot myśliwcem z Tomem Criusem.



wina *niewytrawne* gotowe na party



1.

wino wegańskie



~~60,99~~
48⁷⁹

2.



~~47,99~~
38³⁹

3.



~~42,99~~
34³⁹

~~54,99~~
43⁹⁹

4.



1. PARES BALTA HONEYMOON DO PENEDES, HISZPANIA | półwytrawne | parellada | cena za 1 L ~~61,32~~ 65,05

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

półwytrawne | cabernet franc, grolleau | cena za 1 L ~~63,99~~ 51,19

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

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

półwytrawne | primitivo | cena za 1 L ~~73,32~~ 58,65

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

3 lutego – 2 marca

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino. Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu.
Regulamin dostępny u sprzedawcy.



Vivat KARNAWAŁ

A U T O R K A:
ANNA KOPAŁA

Karnawał kojarzy mi się z brazylijską paradą, która odbywa się w Rio de Janeiro z pięknymi kobietami w barwnych pióropuszech tańczącymi w gorących rytmach samby. Podobne skojarzenia budzi Wenecja z placem św. Marka, na którym wirują przebierańcy w przepięknych karnawałowych kostiumach i wyszukanych maskach – uwielbiam je za magiczną aurę tajemniczości.

U nas wygląda to zupełnie inaczej – karnawał to głównie wystawne bale w restauracjach, hotelach oraz klubach albo klasyczne domowe imprezy. I choć w obecnych pandemicznych czasach wszystko się zmienia, to nie oznacza, że nie możemy świętować karnawału, wręcz przeciwnie trochę rozrywki nam się należy. Ale żeby dobrze się bawić musimy zadbać o odpowiednią oprawę tego wydarzenia. Panie są proszone o włożenie karnawałowej sukienki i wystrzałowy makijaż, a panowie niech pamiętają o nienagannie wyprasowanej eleganckiej koszuli i karnawałowej muszce. Podczas świętowania w domowym zaciszu wśród najbliższych nie powinno zabraknąć dobrego wina i smacznych przekąsek.

 **wino wegańskie**

PROSECCO DIAMANTE

D.O.C. BIO VEGAN DIAMANTE, WŁOCHY

 wytrawne |  glera | cena za 1 L ~~97,32~~ 77,85

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

3– 16 lutego

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino. Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

-20%

przy zakupie 2 butelek

1.

~~72,99~~
58³⁹





2.

🌿 wino wegańskie

**KIM CRAWFORD
SAUVIGNON BLANC**
MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA

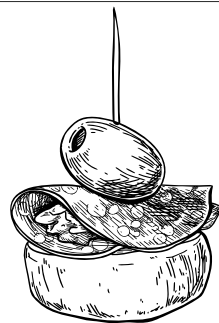
🍷 wytrawne | 🍇 sauvignon blanc

cena za 1 L ~~145,33~~ 116,27

~~109,7~~
87²⁰



Vivat KARNAWAŁ!



Przekąska na jeden kęs to doskonała opcja na karnawałową imprezę, wyjątkowo dobrze prezentuje się na dużej desce w towarzystwie wina. Jej zadaniem jest umilać atmosferę podczas karnawałowych spotkań, dlatego warto przygotować kilka wariantów, by każdy znalazł dla siebie coś smacznego, oczywiście z odpowiednio dobranym winem.

3.

-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

3-16 lutego

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino. Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu. Regulamin dostępny u sprzedawcy.



Impreza karnawałowa bez koktajli to nie impreza, spróbujcie więc przygotować *koktajl* na bazie wina, który nazywa się *calimoch*. To bardzo prosty koktajl pochodzący z Hiszpanii, do jego przygotowania potrzebne są tylko dwa składniki: wino Finca la Solana i coca-cola. Wino mieszamy z coca-colą dokładnie w tych samych proporcjach, czyli 1:1. Dodajemy lód i gotowe!

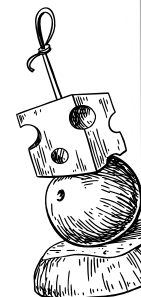
🌿 wino wegańskie

**FINCA LA SOLANA
ORGANIC & VEGAN**
DO JUMILLA, HISZPANIA
cena za 1 L ~~58,65~~ 46,92

🍷 wytrawne | 🍇 monastrell

~~43,99~~
35¹⁹

4.



~~78,99 zł~~
63¹⁹

**COLUMBIA CREST
GRAND ESTATES MERLOT**
AVA COLUMBIA VALLEY, USA
🍷 wytrawne | 🍇 merlot
cena za 1 L ~~105,32~~ 84,25

Koreczki

to podstawowa przekąska karnawałowa, a koreczki z chorizo i oliwkami to prawdziwy karnawałowy sztos! Do tego jeszcze minipizza z peperoni i pieczone nuggetsy z kurczaka z sosem arrabbiata w towarzystwie wina ze szczepu merlot z winnicy Columbia Crest, które gwarantuje udaną zabawę.

5.

TORMARESCA NEPRICA
IGP PUGLIA, WŁOCHY
🍷 wytrawne | 🍇 primitivo
cena za 1 L ~~82,65~~ 66,12



~~61,99 zł~~
49⁵⁹

Zacznijmy od wina ulubionego przez większość z nas, to wino Neprica ze szczepu primitivo z winnicy Tormaresca. Do wina *podajcie deskę serów*, na której powinien znaleźć się cheddar, wędzony ser gouda lub grillowany ser halloumi w towarzystwie paluszków grissini i oliwek marynowanych w oliwie z czosnkiem, chilli i natką pietruszki.

*Deska z wędlinami
śródziemnomorskimi,*

czyli z chorizo, salami, szynką parmeńską oraz szynką jamon serrano idelnie będzie komponowała się z zycznym winem Altos ze szczepu monastrell z hiszpańskiego winiarskiego regionu Jumilla. Do tej deski wędlin dorzuciłabym jeszcze kilka rodzajów sera z niebieską pleśnią, które równie dobrze będą komponować się z tym winem. Spróbujcie je również z najbardziej popularnym hiszpańskim tapasem o nazwie patatas bravas – to nic innego jak smażone ziemniaki z pikantnym sosem.

6.

ALTOS DE LUZON
DO JUMILLA, HISZPANIA
🍷 wytrawne | 🍇 monastrell
cena za 1 L ~~136,00~~ 108,80



~~102 zł~~
81⁶⁰





WOMEN EMPOWERMENT AT



Chcemy stworzyć miejsce pracy,
które daje możliwość wzmocnienia pozycji
młodych i utalentowanych kobiet,
szczególnie w branży winiarskiej.

AUTORKA:
MONIKA PAWŁOWICZ



IOANA PAUNESCU

RUMUNIA
DYREKTOR GENERALNY

W przemyśle winiarskim rola kobiet i mężczyzn różni się od siebie niczym winne szczepy – hiszpański monastrell i francuski mourvedre. W tej branży wciąż jest mniej pań niż panów. Oczywiście dostrzegamy pozytywne zmiany – coraz więcej ról zostało obsadzonych przez przedstawicielki płci pięknej, ale bardziej szczęśliwe będziemy widząc więcej kobiet na winiarskiej scenie.

*W Finca Bacara
nie oceniamy nikogo
na podstawie wyglądu,
płci ani narodowości,
lecz na podstawie
talentu, pasji i intelektu –
taką obietnicę składam
swoim pracownikom.*



SHAYNE YAP

MALEZJA
EXPORT MANAGER

Dorastanie w kraju, w którym kultura picia wina nie jest jeszcze rozwinięta, sprawia, że muszę ciężko pracować nad swoim wizerunkiem w tej branży. Finca Bacara jednak nie dyskryminuje mnie z powodu mojego pochodzenia.

*Jestem doceniana za umiejętności,
wiedzę i potencjał, dzięki czemu
mogę rozwijać się zawodowo.*



JOHANNA MOIROUX

FRANCJA
EXPORT MANAGER

Pojawiłam się w branży winiarskiej w dość młodym wieku w Tajlandii. Oczekiwano, że będę wiedziała wszystko po prostu dlatego, że jestem Francuzką. Lekceważono moją ciężką pracę i wysiłki, ponieważ wszyscy myśleli, że przychodzi mi to łatwo. W Finca Bacara natomiast moje winiarskie kompetencje są dostrzegane i doceniane.

*Jestem dumna z tego,
że mogę nazwać Finca Bacara
nie tylko moim miejscem pracy,
ale także moim domem.*



ROBERTA RIBEZZO

WŁOCHY, EXPORT MANAGER

Jako tak młoda osoba na stanowisku menedżera do spraw eksportu jestem często pytana o moje kompetencje. Finca Bacara rzuca mi wyzwania, dzięki którym rozwijam się i przełamuję swoje ograniczenia, a także doskonałą umiejętność. Zapewnia mi także warunki, w których mogę rozwijać moją winiarską pasję.



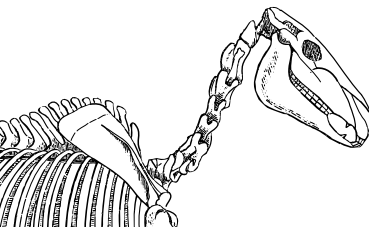
IRENE GOMEZ

HISZPANIA, WINEMAKER

Jeśli cofniemy się o 20, a nawet o 30 lat, to w świecie wina zobaczymy niewiele kobiet, nie wspominając już o młodych kobietach.

Skończyłam branżowe studia i odbyłam staż we Francji. Byłam spragniona miejsca, gdzie będę mogła się sprawdzić i wykonywać swój zawód. Wiedziałam, że jestem gotowa i mam odpowiednie umiejętności. A młody winiarz musi zademonstrować umiejętności i stworzyć atmosferę do pracy dla całego zespołu zaangażowanego w tworzenie wina.

*I wtedy pojawiła się
Finca Bacara...*



promocja



1.



64,99 zł
51⁹⁹
3-16 lutego

**YEYA MOSCATEL -
CHARDONNAY**
DO JUMILLA, HISZPANIA
wytrawne
moscatel, chardonnay
cena za 1 L 86,65 69,32

2.



**TIME WAITS FOR
NO ONE**
DO JUMILLA, HISZPANIA
wytrawne | monastrell
cena za 1 L 86,65 69,32

3.



86,99 zł
69⁵⁹
od 17 lutego
do 2 marca

TABA
DO JUMILLA, HISZPANIA
wytrawne | monastrell
cena za 1 L 115,99 92,79

-20%

przy zakupie 2 butelek

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić 2 butelki

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino. Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu. Regulamin dostępny u sprzedawcy.



4.

nowość

**FINCA BACARA
SAUVIGNON BLANC**
DO JUMILLA, HISZPANIA

 wytrawne |  sauvignon blanc

cena za 1 L 78,65 62,92

~~58,99~~
47¹⁹
3–16 marca

*Podaruj
bukiet aromatów*

Dzień

KOBIET

przy zakupie 2 butelek

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino.
Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu.
Regulamin dostępny u sprzedawcy.

o tym się mówi

Wino o wielu twarzach

NASI PRODUCENCI

Zastanawiając się nad tym, kto ma największy wpływ na smak i styl wina, najbardziej oczywistą odpowiedzią wydaje się: WINEMAKER, ale czy rzeczywiście tak jest?

Historia każdego wina zaczyna się przecież nie w winiarni, a w winnicy. Wiele zależy od wyboru regionu, miejsca, odmiany, sadzonek, nawozów, sposobu zarządzania uprawą winorośli.... Każda z tych decyzji może mieć niebagatelne znaczenie. Co, jeśli to winoogrodnik jest otwarty na eksperymenty, a winemaker wydaje się być wyznawcą stylu minimalnej interwencji? Do historii przeszło powiedzenie jednego z wybitnych australijskich winiarzy, który z rozbijającą szczerością oświadczył:

najważniejsze, by nie upuścić owoców.

Ręczny zbiór winogron i selekcja zdrowych, dojrzałych owoców jest nie tylko wyborem podyktowanym kalkulacją biznesową. To bardziej filozofia danej winnicy. Łatwo też sobie wyobrazić inny scenariusz, w którym pomysł na wino narodził się w głowie właściciela winnicy wiele lat temu i jego idea wciąż przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Przywiązanie do tradycji, poszanowanie terroir, czyli miejsca pochodzenia, to w świecie wina niepodważalne wartości, znacznie silniej zakorzenione od trendów czy mody. Może właśnie dlatego tak często na etykietach win spotykamy imiona założycieli marek, ich partnerów, dzieci albo po prostu symbole rodzinnych historii. Wybitne roczniki wypuszcza się przecież na cześć wyjątkowych wydarzeń i wyjątkowych osobowości.

A U T O R K A:

AGNIESZKA WYSZOMIRSKA

Na straży rodzinnej harmonii

**Kto więc ma największy wpływ na smak i styl wina?
Odpowiedź jest oczywista – ludzie niebanalni i charyzmatyczni.
Wizjonerzy.**

Tacy jak **Joseph Drouhin**, który w 1880 roku, w wieku 22 lat założył winnicę we francuskim Beaune.

Jego pasją, dążenie do doskonałości oraz poszanowanie natury stało się rodzinnym dziedzictwem.

Z każdym pokoleniem posiadłość rozrastała się, nabierając coraz większego znaczenia w winiarskim świecie.

Syn Josepha – Maurice przyłączył do rodzinnego majątku siedliska w tak znakomitych apelacjach jak Clos de Mouches i Clos de Vougeot. **Robert Drouhin** odkrył potencjał chablis.

Dziś do rodziny należy 38 hektarów w tym regionie, w większości są to siedliska o statusie premier cru oraz grand cru, czyli możliwie najwyższym w klasyfikacji win burgundzkich. Styl win nie zmienił się od samego początku. Są eleganckie, zbalansowane, pełne harmonii i charakteru. Tworzone w zgodzie ze środowiskiem naturalnym, bez użycia pestycydów czy innych środków chemicznych. Joseph Drouhin rozstawił Burgundię na wszystkich kontynentach. Dziś na straży filozofii rodzinnej winnicy stoi przedstawicielka piątego pokolenia, główna winemakerka **Véronique Drouhin**. W 2020 roku razem z nią świętowaliśmy 140. rocznicę powstania marki Drouhin.

Joseph Drouhin

L'ÉLÉGANCE NATURELLE
DES GRANDS BOURGOGNES



Véronique *Drouhin*



1.



99,99
79⁹⁹
3-16 marca

**DROUHIN
PINOT NOIR LAFORET**
AC BOURGOGNE, FRANCJA

wytrawne | pinot noir

cena za 1 L ~~133,32~~ 106,65

2.



~~109,-~~
87²⁰
3-16 marca

**DROUHIN PETIT
CHABLIS**
AC CHABLIS, FRANCJA

wytrawne

chardonnay

cena za 1 L ~~145,33~~ 116,27

4.



~~209,-~~
167²⁰
od 17 lutego
do 2 marca

**DROUHIN VAUDON
CHABLIS PREMIER CRU
MONTMAINS**
AC 1-ER CRU CHABLIS, FRANCJA

wytrawne | chardonnay

cena za 1 L ~~278,67~~ 222,93

3.



~~124,-~~
99²⁰
3-16 lutego

**DROUHIN VAUDON
CHABLIS**
AC CHABLIS, FRANCJA

wytrawne | chardonnay

cena za 1 L ~~165,33~~ 132,27

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

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino. Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu. Regulamin dostępny u sprzedawcy.



Felipe
Tosso



Odwaga ze szczyptą awangardy

Zupełnie inaczej rozpoczyna się historia chilijskich win Ventisquero.

W 1998 roku chilijski biznesmen Gonzalo Vial postanowił uprawiać winogrona w dolinie Maipo.

Zafascynowany potęgą lodowców w Patagonii wybrał dla swojej marki taką samą nazwę.

Dziś ma winnice w najważniejszych regionach winiarskich Chile: Maipo Costa, Casablanca, Colchagua, Leyda. Zasłynął z kreatywności i awangardowego podejścia do tworzenia win.

Winogrona uprawia nawet w ekstremalnych zakątkach. W 2008 roku zasadził je np. na środku najbardziej suchej pustyni na ziemi – Atakama. W niektórych jej częściach nigdy nie zanotowano deszczu, w innych roczne średnie opady wynoszą zaledwie 45 milimetrów. Magazyn „Decanter” ocenił to przedsięwzięcie jako odważny krok i dowód na to, że wina z nietypowych, nieodstępnych miejsc potrafią być ekscytujące.

Gonzalo Vial zaprosił do współpracy winemakerów, którzy nie boją się wyzwań i ryzyka. Felipe Tosso, Alejandro Galaz, Angel Marchant i współtwórca sukcesu Penfolds – John Duval, stworzyli wina, które nie tylko oddają różnorodność regionów, z których pochodzą. Są zbalansowane, aromatyczne, złożone i eleganckie. Oferują znacznie więcej niż najwyższą jakość. Są zagadkowe, intrygujące i inspirujące, podobnie jak ludzie, którzy je tworzą.

VENTISQUERO
Challenging Spirit



45,99
36⁷⁹
3-16 marca

1.

**VENTISQUERO RESERVA
SAUVIGNON BLANC**
CASABLANCA VALLEY, CHILE

wytrawne | sauvignon blanc

cena za 1 L ~~61,32~~ 49,05

VENTISQUERO
Challenging Spirit



99,99
79⁹⁹
od 17 lutego
do 2 marca

3.

**VENTISQUERO
GREY CARMENERE**
MAIPO VALLEY, CHILE

wytrawne | carmenere

cena za 1 L ~~133,32~~ 106,65



2.

**GREY GLACIER
CHARDONNAY**
ACONCAGUA, CHILE

wytrawne | chardonnay

cena za 1 L ~~133,32~~ 106,65

99,99
79⁹⁹
od 17 lutego
do 2 marca

-20%

przy zakupie 2 butelek

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

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino. Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu. Regulamin dostępny u sprzedawcy.



-20%

przy zakupie 2 butelek

1.

CONTE DI CAMPIANO PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

DOC PRIMITIVO DI MANDURIA, WŁOCHY

 wytrawne |  primitivo

cena za 1 L ~~411,99~~ 89,59



~~83,99~~
67¹⁹

2.



~~42,99~~
34³⁹

3.



~~64,99~~
51⁹⁹



~~124,-~~
99²⁰

4.

2. BALUARTE MUSCAT DRY NAVARRA, HISZPANIA |  wytrawne |  muscat | cena za 1 L ~~57,32~~ 45,85

3. OHH POITOU SAUVIGNON BLANC AOP HAUT POITOU, FRANCJA |  wytrawne |  sauvignon blanc | cena za 1 L ~~86,65~~ 69,32

4. VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA

DOCG CHIANTI CLASSICO, WŁOCHY |  wytrawne |  sangiovese, cabernet sauvignon | cena za 1 L ~~165,33~~ 132,27

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

17 lutego – 2 marca

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino. Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu.
Regulamin dostępny u sprzedawcy.



1.

**KIM CRAWFORD
PINOT NOIR**
MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA

 wytrawne
 pinot noir

cena za 1 L ~~129,00~~ **103²⁰**

~~172,00~~ 137,60



2.

**MASI
CAMPOFIORIN**
IGP ROSSO DEL VERONESE, WŁOCHY

 wytrawne
 corvina, rondinella, molinara

Bogate i intensywne wino o nutach czerwonych owoców, dojrzałych wiśni i przypraw korzennych.

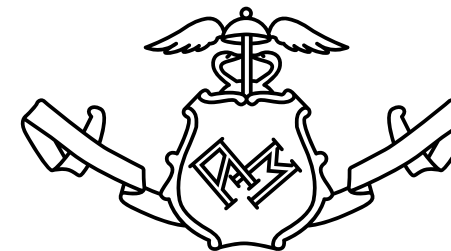
cena za 1 L ~~86,99~~ **69⁵⁹**

-20%
przy zakupie 2 butelek

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

3-16 marca

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino. Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu. Regulamin dostępny u sprzedawcy.



VEGA-SICILIA

Beyond the myth.

W niekończącej się drodze do doskonałości Vega Sicilia została owiana legendą.

Mitem o winach wyjątkowych, nowoczesnych i na tyle niedostępnych,
że zaledwie wąskie grono szczęśliwców mogło cieszyć się ich znakomitością.

Stała się obiektem pożądania dla zdecydowanej mniejszości, co być może przyczyniło się
do tego, iż każdemu miłośnikowi Ribera del Duero na myśl o niej mocniej zabije serce.

Jednak prawdziwy początek legendy zaczyna się tam, gdzie opowieść o nadziei,
zaangażowaniu i cierpliwości zrodzonej w sercu Kastylii nad brzegiem rzeki Duero.

A U T O R K A:

EWELINA BALCERZAK

Kilka faktów z historii



1982

Vega Sicilia stała się częścią życia rodziny Álvarez, jednocześnie stanowiąc fundament do powstania TEMPOS Vega Sicilia. Od prawie 40 lat marka wciąż się rozwija, stawiając na różnorodność oferty kierowanej do coraz większego grona konsumentów na całym świecie.

1991

Rodzina wprowadziła do swojej oferty Alión – wino bardzo nowoczesne, odbiegające od klasycznego stylu Vega Sicilia. Można pokusić się o stwierdzenie, że pojawienie się Alión było swego rodzaju punktem zwrotnym w procesie produkcji wina w regionie Ribera del Duero.

1993

Rodzina poszła o krok dalej, przekraczając granice państw i zakładając nową markę na Węgrzech, Oremus Tokaji. Oddając hołd historii i tradycji, z modernistyczną wizją i technologicznym wsparciem rodzina poszerzyła swoje portfolio o ofertę win znanych i cenionych na całym świecie.

2001

To rok powstania Pintia, w winnicy założonej na południe od rzeki Duero w regionie Toro. Pintia stała się kolejnym kamieniem milowym, poszerzającym horyzonty w produkcji wina.

2013

Do oferty trafił Macán. Jako efekt unii dwóch znamienitych domów winiarskich Benjamin de Rothschild i Vega Sicilia stał się jednym z kultowych win produkowanych w La Rioja.



W harmonii z naturą

Wskazując na naczelne wartości dominujące w filozofii TEMPOS Vega Sicilia, na pierwszym planie niezaprzeczalnie znajduje się dbanie o środowisko naturalne. Budowanie pełnej harmonii z naturą jest to podstawowy element prowadzenia winnic i produkcji wina. Ta idea jest oparta na cierpliwej i pokornej obserwacji naturalnych cyklów i zmian zachodzących w środowisku, ale także pełnej pasji i oddania dbałości o otaczający ekosystem.

Ribera del Duero jest jednym z regionów Unii Europejskiej objętym szeregiem zasad i obostrzeń związanych z poszanowaniem środowiska. Ma to swoje odzwierciedlenie również w przypadku Vega Sicilia oraz ogólnych standardów stosowanych w winnicach. Zaczynając od zastosowania rozwiązań ulepszających system naturalny, poprzez metody zapobiegające pożarom lasów i zarządzanie winoroślą w sposób dostosowany do warunków klimatycznych i gleby. Na szczególną uwagę zasługuje wykorzystanie wyłącznie biologicznych możliwości do nawożenia gleby oraz walki ze szkodnikami i chorobami winorośli bez użycia herbicydów. Ponadto winnice Vega Sicilia stosują bardzo surowe zasady związane z odpowiedzialnym gospodarowaniem odpadami i ściekami w celu uniknięcia możliwych zanieczyszczeń.

Dążenie do stworzenia wina idealnego

Dążenie do doskonałości stanowi podstawowy cel, jaki stawia się we wszystkich winnicach TEMPOS Vega Sicilia. Jest to oczywiście kierunek do stworzenia perfekcyjnego wina, ale również nieustannego doskonalenia umiejętności i wiedzy poprzez badania, naukę i doświadczenie zdobywane z cierpliwością i zaangażowaniem.

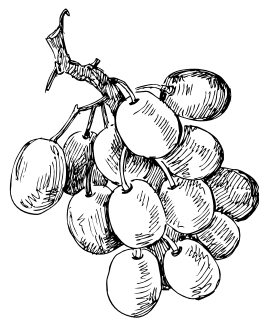
Mając na uwadze stworzenie wina idealnego, w winnicach wykorzystuje się grona zebrane z krzewów mających co najmniej 10 lat. Po tak długim czasie winorośl rodzi owoce znacznie bogatsze i esencjonalne, co stanowi kluczowy element w produkcji wina. Ponadto nieodzowną częścią procesu winifikacji jest selekcja gron najwyższej jakości, co w mniej łaskawych rocznikach skutkowało całkowitym zaniechaniem produkcji wina.

W sercu Kastylii

Na obszarze niemal 1000 ha, na których rozciąga się posiadłość Vega Sicilia, 210 ha wykorzystanych jest do uprawy winorośli. Obsadzenia zdominowane są przez trzy odmiany: tempranillo, cabernet sauvignon oraz merlot. Cały obszar jest podzielony strukturalnie na 52 różne działki w zależności od odmiany i wieku krzewów oraz taksonomicznej klasyfikacji gleby. Krzewy są obsadzone zgodnie ze wzorem 3 x 1,5m, co oznacza łącznie 2222 rośliny na hektar przy średniej wydajności 1–1,5 kg owoców z jednego krzewu.

PINTIA

porównanie roczników
2014 i 2016



Uśredniony wiek
winorośli 35 lat

**tinta de
toro 100
proc.**

Podobnie jak w przypadku wszystkich win TEMPOS Vega Sicilia, zbiór gron odbywa się ręcznie za pomocą 12-kilogramowych skrzynek. Winogrona, po przewiezieniu do winnicy, pozostawiane są w chłodni na 12 godzin w celu zachowania intensywności owoców. Podczas selekcji w winnicy przeprowadza się podwójne sortowanie. Pierwszy etap sortowania polega na usunięciu kiści, które nie spełniają standardów, drugi natomiast na usunięciu pojedynczych owoców. Następnie przez 5 dni przeprowadzana jest zimna maceracja, która poprzedza fermentację w kadziach z drewna dębowego.



Kolejnym krokiem jest fermentacja jabłkowo-mlekowa, w 100 proc. prowadzona w beczkach. Przez kolejnych 12 miesięcy wino leżakuje w beczkach z dębu francuskiego (70 proc.) oraz amerykańskiego (30 proc.). W efekcie powstaje wino o głębokiej i intensywnej barwie w odcieniu wiśniowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Aromat jest czysty, wyrazisty i elegancki. Wino ma świetną strukturę, delikatne garbniki i długi, przyjemny finisz.



zawartość alkoholu
2014 i 2016

alkohol 14,5 proc.

Potencjał starzenia
2014 i 2016

Gotowe do picia, z potencjałem leżakowania 10 lat w odpowiednich warunkach. 12 – 14°C, 60 proc. wilgotności powietrza w zacienionym miejscu.

rok butelkowania

2014
maj 2016

2016
maj 2018



*temperatura
serwowania*
16°C

Cechy rocznika **2014**

Rok 2014 rozpoczął się zimnymi i obfitymi opadami deszczu gromadzącymi się w głębokich warstwach gleby. Wiosna zaczęła się od łagodnych temperatur, bez znaczących mrozów i sporadycznych opadów na początku sezonu. Między 20 a 25 maja nastąpił spadek temperatur oraz wysokie opady deszczu, które wstrzymały cykl. Lato było ciepłe i suche, z lekkimi opadami co sprzyjało równomiernemu dojrzewaniu owoców. Zbiory rozpoczęły się 9 września, a zakończyły 30 września.

Cechy rocznika **2016**

Rok charakteryzował się opadami poniżej średniej, brakiem silnych mrozów w okresie wegetacji i wysokimi temperaturami latem, zwłaszcza od połowy sierpnia. Spowodowało to nierównomierne dojrzewanie owoców, które ustabilizowało się dopiero we wrześniu za sprawą obniżenia się średniej temperatury. Intensywne opady deszczu wydłużyły standardowy czas zbiorów, który w tym roku trwał od 13 września do 7 października.

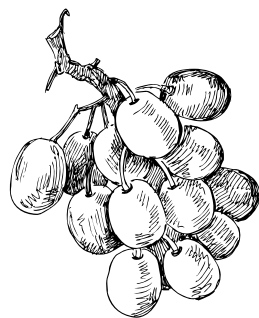


cena
KOCHAM WINO
383⁴⁰
cena za 1 L 511,20 zł

cena regularna 426,- zł
cena 1L 568,-

ALIÓN

porównanie roczników 2015 i 2017



Uśredniony wiek
winorośli 35 lat

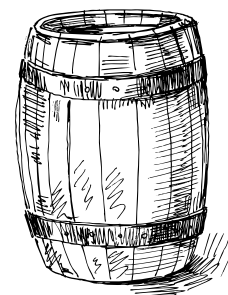
2015 30 lat

2017 37 lat

tinto fino
100 proc.



Wino produkowane z odmiany tinta fino. Winogrona są zbierane ręcznie przy użyciu 12-kilogramowych skrzynek, tak jak w przypadku pozostałych win. Fermentacja odbywa się w drewnianych kadziach w kontrolowanej temperaturze, aż do uzyskania właściwej struktury polifenolowej, która zapewni bogaty kolor i dobrą strukturę wina. Dojrzewanie trwa od 14 do 20 miesięcy, w zależności od rocznika, i odbywa się w całości w nowych beczkach z dębu francuskiego. W każdym roczniku przy produkcji Alión wykorzystuje się wyłącznie nowe beczki.



Kolejnym etapem jest dojrzewanie wina w butelkach, leżących nie krócej niż 15 miesięcy. Dzięki temu wino zyskuje bardzo charakterystyczną elegancję, złożoność i intensywność.

rok butelkowania

2015
czerwiec 2017

2017
maj 2019

zawartość alkoholu

2015 i 2017

alkohol 15 %

Potencjał starzenia

2015

Gotowe do picia, z potencjałem leżakowania 15–20 lat w odpowiednich warunkach. 12–14°C, 60 proc. wilgotności powietrza w zacienionym miejscu.

2017

Gotowe do picia, z potencjałem leżakowania 15 lat w odpowiednich warunkach. 12–14°C, 60 proc. wilgotności powietrza w zacienionym miejscu.



temperatura
serwowania
16°C

Cechy rocznika 2015

Wiosna 2015 roku była bardziej sucha niż zwykle. Pączkowanie w winnicy było nieco wcześnie, a deszcz w okresie kwitnienia, około 12 czerwca, spowolnił cykl życia winnicy, który ponownie został przyspieszony przez wysoką temperaturę. Warunki pogodowe w Ribera del Duero były normalne. Lato charakteryzowało się upałami w lipcu i sporadycznymi burzami, które nie pozostawiły poważnych konsekwencji. Wrzesień był suchym miesiącem, co zagwarantowało optymalne dojrzewanie owoców i harmonijne zbiory między 21 a 29 września.

Cechy rocznika 2017

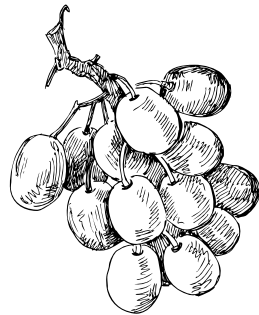
Temperatury na początku roku były niskie i dominowały silne mrozy. Trend ten zmienił się aż do końca czerwca, w którym odnotowano wysokie temperatury, kilka stopni powyżej normy. Przyczyniło się to do szybszego pęknięcia pąków, które zostały częściowo uszkodzone na skutek silnych mrozów pod koniec kwietnia. Naprawić zniszczenia pomogła zmiana pogody, wyższe temperatury i lekkie opady deszczu. Był to rok, w którym odnotowano najniższą średnią historyczną wody zgromadzonej z opadów.



cena regularna 591 zł
cena 1L 788.-

VALBUENA 5°

porównanie roczników
2014 i 2016



Uśredniony wiek
winorośli 35 lat

2014

tinto fino 95 proc.
merlot 5 proc.

2016

tinto fino 95 proc.
merlot 6 proc.



Valbuena 5° jest najczystsza definicją charakteru tempranillo, które dominuje w zestawie odmian wykorzystanych do produkcji tego znakomitego wina. Jako drugą odmianę stosuje się merlot, jest on dodawany w mniejszym lub większym stopniu, w zależności od rocznika. Proces produkcji tego wina pozostaje niezmieniony, co oznacza, że bardzo duże znaczenie na kształt wina mają warunki pogodowe wyznaczające różnice pomiędzy rocznikami. Fermentacja odbywa się w kontrolowanej temperaturze z rodzimymi drożdżami w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Przeprowadzana jest również fermentacja jabłkowo-mlekowa, która poprzedza proces starzenia. Ten z kolei można podzielić na etapy, z których najważniejszy jest pierwszy rok dojrzewania w drewnianych beczkach przy użyciu 75% beczek z dębu francuskiego i 25% beczek z dębu amerykańskiego. W drugim roku wino dojrzewa w drewnianych kadziach, a finalnie leżakuje w butelkach. Łącznie czas starzenia zajmuje 5 lat i to właśnie z tego względu w nazwie Valbuena podana jest cyfra 5.



VEGA-SICILIA

zawartość alkoholu
2014 i 2016

alkohol
14 proc.

alkohol
14,5 proc.

Potencjał starzenia

2014 i 2016

Gotowe do picia, z potencjałem leżakowania 20–30 lat w odpowiednich warunkach. 12–14°C, 60 proc. wilgotność powietrza w zacienionym miejscu.

rok butelkowania

2014
czerwiec 2017

2016
maj 2019



*temperatura
serwowania*
18°C

Cechy rocznika **2014**

Zima tego roku była łagodna, z mniejszymi niż zwykle opadami. Wiosna zaczęła się od wyższych temperatur w kwietniu i maju, co przyspieszyło pączkowanie o 8 dni. Od połowy maja temperatury zaczęły spadać, osiągając normalne w tym okresie wartości. Był to rok obfity w owoce, w którym bardzo ważne było regulowanie ulistnienia krzewów dla uzyskania optymalnej równowagi. Latem utrzymywała się umiarkowana temperatura, sprzyjająca dojrzewaniu. Zbiory rozpoczęły się 20 września i trwały do 3 października.

Cechy rocznika **2016**

Pogoda była stosunkowo łagodna od listopada do lutego, trend ten utrzymywał się aż do wczesnego marca. Początek wiosny był chłodniejszy niż zazwyczaj, przez co pęknięcie pąków nastąpiło nieco później niż zwykle. Lato było typowe dla warunków panujących w Ribera del Duero. Kwitnienie nastąpiło w połowie czerwca, a upał występujący w sierpniu wywołał długi okres stabilizacji, co opóźniło dojrzewanie. Wrzesień był suchym miesiącem, zapewniając zrównoważony koniec dojrzewania. Zbiory rozpoczęły się 22 września i trwały do 11 października.



cena regularna 999 zł
cena 1L 1332,-

Czerwony burgund, który nie ma nic wspólnego z Burgundią



AUTORKA
AGNIESZKA WYSZOMIRSKA

Dawno, dawno temu, za górami i morzami, Australijczycy postanowili oswoić temat wina, tworząc własny język winiarski. Miało być łatwo, krótko i przyjemnie – ta zasada obowiązuje tu zresztą we wszystkich dziedzinach życia. Każde czerwone wino, bez względu na szczep i pochodzenie, Australijczycy nazwali burgundem, a popularne białe wino, delikatnie słodkie i sprzedawane w kilkilitrowych kartonach – rieslingiem. Pomysł ten do dziś przyprawia Europejczyków o ból głowy. Niestuszniel!

Po pierwsze, każdy, kto choć trochę zna Czerwony Kontynent, wie, że tutaj wszystko jest do góry nogami. Po drugie, na Antypodach kultura wina jest niezwykle silnie zakorzeniona, ale nie po to, by edukować rzeszę ekspertów, tylko po to, by dawać radość, kojarzyć się relaksem, przyciągać turystów i umilać czas spędzany z przyjaciółmi. Slang i językowe skróty to element lokalnego folkloru.



Zacznijmy od podstaw...

Australijski slang jest chyba równie znany i lubiany na całym świecie jak australijskie wino. Filmik, w którym Margot Robbie z Queensland – aktorka dwukrotnie nominowana do Oscara za rolę w *Jestem najlepsza. Ja, Tonya* oraz *Gorący temat* – uczy lokalnych słówek, ma ponad 10 milionów wyświetleń i jest doskonałym instruktażem dla wszystkich, którzy marzą o podróży do krainy kangurów. Jeśli akurat masz pod ręką kieliszek australijskiego wina, możemy potrenować razem.

Na **śniadanie** zwane **brekkie**

Australijczyk zje tosty z awokado i jajkiem. Jeśli ma wolny dzień, zorganizuje grilla, czyli *barbie*. Tak upłynie mu popołudnie – *arvo*.

Po imprezowej nocy mieszkańiec Antypodów nie jest zmęczony,

on jest *cooked*.



Nosi więc **sunnies**
okulary przeciwsłoneczne,

nawet jeśli nie świeci słońce, i najchętniej wcieli w życie inne slangowe określenie, czyli zadzwoni do pracy i powie, że źle się czuje,

a w rzeczywistości przedłuży sobie weekend. Jeśli jednak wybierze się do biura, zacznie dzień od

cuppa filiżanki herbaty

lub

flat white kawy
z mlekiem.





W drodze powrotnej do domu zatrzyma się po **mino** w **bottle** – o, a po benzynę w **servo**, chyba że wcześniej natknie się na policjanta – polly.

Duże prawdopodobieństwo, że będzie poruszał się autem zwanym

Wino wrzuci do **esky** czyli **przenośnej lodówki**, gdzie pewnie już chłodzi się **stubby** butelka piwa.

Wszystkie wyżej wymienione słowa i wiele innych nie są młodzieżowym żargonem. Używają ich wszyscy nawet w całkiem formalnych rozmowach. Może dlatego australijski slang jest jednym z obowiązkowych elementów egzaminu kończącego oficjalny rządowy kurs językowy dla emigrantów.

Co dziś wybierzesz?

Znając zamiłowanie Australijczyków do slangu, nikogo nie powinno dziwić, że stworzyli też własny język winiarski. Pół wieku temu na czerwone wina mówili po prostu burgundy. Nawet musujący shiraz (lokalna specjalność) oryginalnie nazywał się sparkling burgundy, chociaż jak wiadomo Burgundia słynie z pinot noir. Samo słowo shiraz to też Australijski wyjątek. W Europie ten szczep występuje pod nazwą syrah. Coraz częściej słowo to przewrotnie pojawia się też na etykietach z Antypodów, co wskazywać ma na europejski styl wina, czyli lżejszy od tradycyjnego shiraza z gorącej Barossa Valley.

Jeszcze w latach 60. i 70. ubiegłego wieku zamiast szczepów Australijczycy używali na etykietach określeń typu moselle, white burgundy, burgundy, claret. Czasem wpadali we własne sidła, bo najpierw potocznie określali mianem rieslinga lub moselle tanie, słodkie wina sprzedawane w kartonowych pięciolitrowych pudełkach, a później nie wiedzieli, jak przekonać konsumentów do zakupu znacznie droższych, prawdziwych rieslingów z Australii Południowej. Dla rozróżnienia postanowili dodać więc słowo rhine riesling, które nie miało nic wspólnego z regionem pochodzenia. Oznaczało wino: pożądane, premium, w butelce.



ute czyli **pick-upem**.



Jednym z ich ulubionych win jest lokalny blend **gsm** (grenache, shiraz i mourvèdre). Wiele osób nie ma pojęcia, jakie odmiany wchodzi w jego skład, za to wiedzą, że G odpowiada za aromaty truskawek i przypraw; S – za przyjemną sliwkę, jeżynę i czarną oliwkę, a M pobija długość smaku i scala aromaty. Podczas pool party najmłodsze pokolenie miłośników wina napije się

SauvyB – sauvignon blanc,
a wieczorem zamówi kieliszek **CabSau** – cabernet sauvignon.

Wbrew pozorom te skróty nie są dowodem na brak zainteresowania winem.

Wręcz przeciwnie! To właśnie Australijczycy – jako pierwsi lub jedni z pierwszych – wprowadzili na szeroką skalę tylną etykietę, gdzie można znaleźć dodatkowe informacje, ciekawostki, opis stylu, a nawet kulinarne inspiracje. Chcieli wiedzieć więcej!

Podobno do dziś nie mogą wybaczyć Francuzom, że otwarcie krytykowali ich za ten pomysł i ogłosili, że na etykiecie wina niepotrzebna jest nawet odmiana, bo każdy powinien wiedzieć, jakie wino robi się w Bordeaux, a jakie w Dolinie Loary. Co ciekawe, w Australii na etykiecie najważniejsza jest nazwa producenta i szczep, we Francji – określenie miejsca, gdzie uprawiane są winogrona, np. Saint-Émilion Grand Cru.

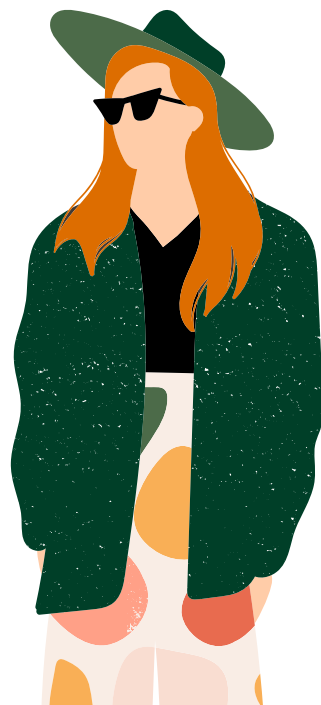




Jesteś nowy? Uważaj na słowa.

O potędze slangu i skrótów wielokrotnie przekonałam się na własnej skórze. Pierwszego dnia pracy w winiarni, gdzie wciąż jednak przeważają mężczyźni, szczerze ich rozbawiłam, deklarując z oburzeniem, że nie palę, kiedy zaproponowali mi pójście na smoko. Nie miało to nic wspólnego z wyjściem na dymka. Choć nazwa faktycznie oznaczała przerwę na papierosa, dziś oznacza przerwę na kawę albo drugie śniadanie 10 – 15 minut około dziesiątej. W przeciwieństwie do przerwy na lunch, smoko jest płatne przez pracodawcę, czyli nie można nie skorzystać. Innym razem w cellar door wpadłam w popłoch zapytana przez klienta

o **g&t**. Przez kilkadziesiąt sekund poszukiwałam w głowie blendu albo szczepów winiarskich, które można dopasować do tego skrótu. I już zwątpiłam w siebie, gdy uratował mnie Australijczyk, grzecznie tłumacząc, że **gin z tonikiem** można zamówić w barze w sąsiedniej restauracji. Mam silne przeczucie, że to nie była moja ostatnia przygoda z australijskim slangiem...



NIECH DZIEŃ MĘŻCZYZNY

TRWA PRZEZ CAŁY MARZEC!

DLA
NAJLEPSZEGO
BARMANA
W OKOLICY!



BLACK BOTTLE

Original Blended
Whisky EST.1879
SZKOCJA | BLENDED
WHISKY

~~109,99~~ **93⁴⁹**
cena za 1 litr ~~157,13~~ 133,56

1–31 marca

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino.
Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu.
Regulamin dostępny u sprzedawcy.



*DLA MIŁOŚNIKA
ELEGANCKIEJ KLASYKI*

COGNAC FRAPIN V.S.O.P
AOC COGNAC | FRANCJA



~~269,99~~ **229⁴⁹** cena za 1 litr ~~385,70~~ 327,85

1–31 marca

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino.
Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

*GDY WINO SAUTERNES JEST
DLA NIEGO ZA SŁODKIE*

TULLIBARDINE 225
SAUTERNES CASK FINISH
SZKOCJA | SINGLE MALT WHISKY



~~189,99~~ **161⁴⁹** cena za 1 litr ~~271,41~~ 230,70

• DISTILLERS LIMITED •





NIECH

DZIEŃ MĘŻCZYZNY

TRWA PRZEZ CAŁY MARZEC!



DLA FACETÓW
LUBIĄCYCH INTENSYWNE
SMAKI Z DYMEM
W GŁÓWNEJ ROLI

OLD BALLANTRUAN
SZKOCJA | SINGLE MALT WHISKY

1–31 marca

Oferta dostępna dla uczestników Programu Kocham Wino. Rabaty nie łączą się i nie są naliczane punkty Programu. Regulamin dostępny u sprzedawcy.



cena za 1 litr 314,27 267,13

219,99

186⁹⁹

Magazyn Kocham Wino

Nr 1/2021

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

Bohdana Sarnowska, Dominka Michalik

autorzy tekstów

Ewelina Balcerzak, Łukasz Banduleć, Anna Kopala, Monika Pawłowicz, Alicja Turuk, Agnieszka Wyszomirska

zdjęcia

Ambra Brands Sp. z o. o. | AdobeStock

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 Zakopiana, 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 Posenania, 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.

KARNAWAŁOWA
premiera

BRILLA! *Rosé*
prosecco



*Otwiera się
na imprezie!*