



MAGAZYN



KOCHAM WINO

nr 4/2021

30 czerwca – 31 sierpnia



Nowość w Twoim telefonie

Aplikacja dla miłośników wina!



Pobierz aplikację

**KOCHAM
WINO**

Odkrywaj świat win i benefitów w Klubie Kocham Wino



*regularne
promocje*
na wybrane produkty



*zamów
i odbierz*

10% rabatu
na zakup alkoholi mocnych
DISTILLERS LIMITED



*pobierz
aplikację
i dołącz do klubu
miłośników wina*



**dodatkowe
rabaty**
tylko w aplikacji



Niezapomniane wina

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

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

To, co zwykle

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

KOCHAM WINO

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

Bez wychodzenia z domu

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

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

pobierz aplikację

i dołącz do klubu miłośników wina



Podwójne korzyści

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

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

Jesteś już naszym
Klientem i masz
Kartę Burgundową
wydaną przed
styczniem 2021 roku?



Zrób **zakupy**
6 razy w ciągu
12 miesięcy i zamień
KARTĘ BURGUNDOWĄ

na **KARTĘ SREBRNĄ**.
Otrzymasz jeszcze więcej
korzyści i benefitów.

*gdy Twoje zakupy
przekroczą 10 tys. zł*



KARTA ŻŁOTA

TO WSZYSTKIE BENEFITY SREBRNEJ KARTY,
JESZCZE WYŻSZE RABATY NA WINA
ORAZ DODATKOWE ATRAKCJE I PRZYWILEJE

1.
stały rabat i punkty

-12%
na codzienne zakupy
i dodatkowe 10%
odłożone w punktach

2.
*promocje
regularne*

-20%
przy zakupie
2 butelek wina

3.
*oferty specjalne
na wina*

-25%
przy zakupie min. 2 butelek
lub **-30%**
przy zakupie min. 6 butelek

4.
*oferty specjalne
na alkohole mocne*

-15%
przy zakupie 1 butelki

5.
**OSOBISTY
doradca winiarski**

możesz skonsultować
zakupy, poprosić o dobranie
win do okazji lub menu

6.
nowości
**DOWIESZ SIĘ
PIERWSZY**
kochamy nowości, słuchamy
Waszych sugestii
i sprowadzamy do Polski wina,
których chcecie spróbować

7.
*stały rabat
i punkty*

-15%
na codzienne zakupy
i dodatkowe 10%
odłożone w punktach

8.
*Akademia
Kocham Wino*

BEZPŁATNA
możliwość uczestniczenia
w kursie winiarskim

9.
*bezpieczeństwo
zwrótów*

GWARANTUJEMY
możliwość zwrócenia części,
zbyt dużego zamówienia

**KOCHAM
WINO**

O szczegóły zapytaj doradcę w sklepie Centrum Wina

VILLA BELLUCCI
ROSE EXTRA DRY
MILLESIMATO
DOC PROSECCO, WŁOCHY

 wytrawne

ceny za 1 litr: 50,65 45,59

cena
Kocham Wino
34¹⁹
z Ka rta
Burgundową

piknikowy niezbędnik

*kosz wiklinowy
okulary
przeciwśłoneczne
przyjaciel*



cooler

skorzystaj z wiaderka, profesjonalnej torebki plastikowej do schładzania wina lub zrób własną wersję. Nalej wody i wsyp lód do torebki i tam umieść wino (szczelnie zawiąż).

kieliszki

na zewnątrz najlepiej sprawdzą się plastikowe

stoper

do wina musującego

prosecco na pikniku

Kiedy zaczyna świecić słońce, myśli częściej krążyć wokół spędzania czasu na świeżym powietrzu. Grill, piknik, barbeque! Dla mnie idealny wybór winiarski na taką okazję to prosecco! Nie ma nic przyjemniejszego niż dźwięk otwieranego wina musującego!

Prosecco idealnie orzeźwia i relaksuje w upalny dzień, podczas pikniku na trawie. Spróbujcie sami!

A U T O R K A:

MONIKA PAWŁOWICZ

2.

PROSECCO ROSE SPUMANTE EXTRA DRY

BIO VEGAN DIAMANTE
DOC PROSECCO, WŁOCHY



wytrawne

cena za 1 L ~~97,32~~ 87,59

Prosecco z certyfikatami Bio i Vegan! Jasnoróżowe prosecco z delikatnymi bąbelkami. Elegancki zapach z charakterystycznymi nutami owocowo-kwiatowymi.

Smak jabłek, malin i truskawek koresponduje z zapachem – świeżym i owocowym. Doskonale długi i trwały. Idealny do potraw wędzonych, zwłaszcza łososia, słodkowodnych ryb i mozzarelli.

3.

VILLA BELLUCCI BIANCO DOC PROSECCO, WŁOCHY



wytrawne

cena za 1 L ~~50,65~~ 45,59

cena
Kocham Wino
65⁶⁹
z Kartą
Burgundową

cena
Kocham Wino
34¹⁹
z Kartą
Burgundową

Wspaniałe, eleganckie wino z odświeżającym musowaniem. Idealna równowaga między kwasowością i delikatnością. Pyszne w połączeniu z owocami morza ale też solo jako Aperitif. Może być też uzupełnieniem do mocnych smaków serów np. brie. Podawać schłodzone!

4.

CA'VAL PROSECCO ROSE EXTRA DRY MILLESIMATO DOC PROSECCO, WŁOCHY



wytrawne

cena za 1 L ~~69,32~~ 62,39

Wino o kolorze łososiowym. Z rześkimi bąbelkami, o smaku truskawek, gruszek i aromacie kwiatów. Doskonale sprawdza się solo lub z sałatkami, deserami owocowymi czy owocami morza.

**Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino**

**KOCHAM
WINO**

Pobierz aplikację





orzeźwienie
na upalne dni



cena
Kocham Wino
40⁴⁹

**APERITIVO
SEVEN EIGHT**

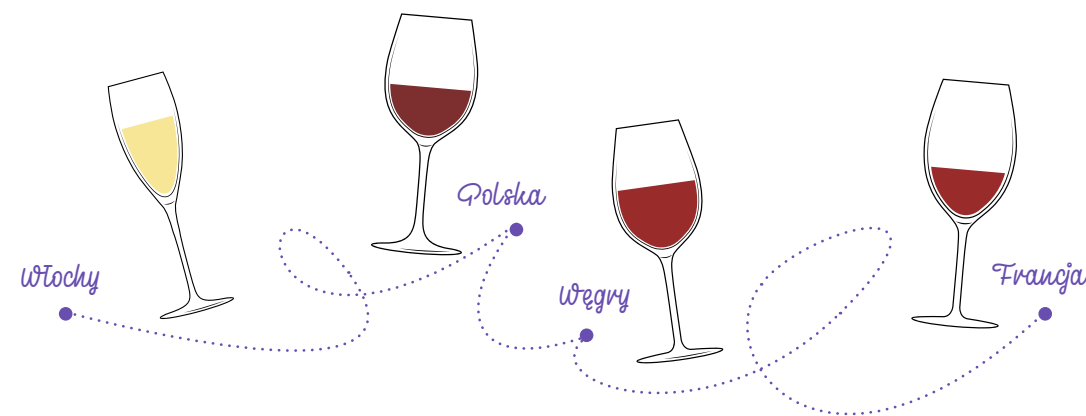
cena
Kocham Wino
44⁹⁹

**SPRITZ MIX
KOKTAJL**



odkrywaj świat wina

Słońce, podróże, smaczne jedzenie i dobre wino...
Chyba nie tylko dla mnie tak wyglądają wymarzone wakacje.
A skoro lato i podróże, to koniecznie moje ukochane Włochy.
I właśnie tam Was zabiorę – do malowniczego regionu,
gdzie każdy miłośnik bąbelków ugasi pragnienie.
I wcale nie chodzi mi o znane wszystkim prosecco,
ale o coś bardziej wykwintnego.



AUTORKA:
ANNA KOPAŁA



1.

MARCHESE ANTINORI FRANCIACORTA CUVÉE ROYAL

DOCG FRANCIACORTA, WŁOCHY
cena za 1 L ~~185,33~~ 148,27

 wytrawne

~~139,00~~
111²⁰
od 30 czerwca
do 13 lipca

F

ranciacorta to rodzaj wina musującego wytwarzanego na terytorium o tej samej nazwie, w Lombardii, w prowincji Brescia. Właśnie tam odkryjecie region winiarski, którego pochyle wzgórza porośnięte winoroślą wychodzą na brzeg jeziora Iseo. I zaledwie godzinę drogi od Mediolanu znajdziecie się w tej uroczej krainie, którą Włosi uważają za najbardziej popularne miejsce do degustacji win musujących. Dlatego będąc w tym regionie, nie zapomnijcie spróbować wina Franciacorta Cuvée Royale z winnicy Marchese Antinori. Które to w kieliszku zachwyca eleganckimi bąbelkami oraz urzekającymi aromatami brzoskwini, moreli oraz skórki chleba. Do tego wina koniecznie zaszerwujcie sobie lombardzki klasyk, risotto alla milanese. To kremowo-szafranowe risotto z solidną porcją parmezanu albo casoncelli – kwadratowych lub półokrągłych pierożków faszerowanych mięsem, serem grana padano i ziołami.

Z włoskiej Lombardii przenosimy się do polskiej Winnicy Dwórzno, zwanej „mazowiecką Toskanią” ze względu na urokliwe okolice. To świetne miejsce wypadowe na jednodniową wycieczkę za miasto. Winnica znajduje się na Mazowszu, około 40 km od Warszawy, pomiędzy Grójcem a Żyrardowem. Można tam odpocząć na łonie natury, pospacerować, zwiedzić największą winnicę w województwie i poznać proces produkcji wina, jak również oddać się degustacji. Jednym z degustacyjnych win jest półsłodkie Frigeo Red, które urzeka bogatym bukietem fig i czerwonych dojrzałych owoców, których elegancka słodycz daje wiele możliwości miłośnikom deserów. Moja propozycja to czekoladowa muffinka z malinami lub borówkami.



odkrywaj świat wina

-20%

przy zakupie 2 butelek
w klubie KOCHAM WINO



~~103,00~~
82⁴⁰
od 30 czerwca
do 27 lipca

2.

WINNICA DWÓRZNO FRIGEO RED

POLSKA

 półsłodkie

cena za 1 L ~~137,33~~ 109,87

Najlepszy wybór przed Tobą,
a najtaniej kupiś dwie butelki

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





W kolejną podróż wybierzemy się na Węgry, a konkretnie do Egeru, czyli miasta, a zarazem regionu winiarskiego w północnych Węgrzech, u podnóża Gór Bukowych, gdzie tradycje winiarskie sięgają przynajmniej średniowiecza. Właśnie stamtąd pochodzi słynne wino Egri Bikavér, zwane „byczą krwią”, które polecam Wam spróbować.

Jednym z takich win jest wino od producenta Egri Korona Borház – czerwone, wytrawne, kupazowane z lokalnych odmian winogron z dominującym szczepem kekfrankos. Ma owocowy charakter, z dominującymi nutami wiśni i lekkiej pikanterii oraz dobrze wyważonym balansem pomiędzy kwasowością a taninami.

32,99
26³⁹
od 28 lipca
do 10 sierpnia

3.

EGRI BIKAVÉR

WĘGRY | cena za 1 L 43,99 35,19

wytrawne

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

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

4.

**CHATEAU LA ROCHE
BIO/ORGANIC**

AOC BORDEAUX SUPERIEUR,
FRANCJA | cena za 1 L 75,99 60,79

wytrawne

odkrywaj
świat wina

-20%

przy zakupie 2 butelek
w klubie **KOCHAM WINO**

Kolejny przystanek: Francja, czyli klasyka światowego winiarstwa – przede wszystkim region położony w południowo-zachodniej części kraju nad Oceanem Atlantyckim, a mianowicie znany i ceniony region winiarski Bordeaux, gdzie od kilkuset lat wytwarzane są światowej sławy wina. Będąc w tym regionie, nie zapomnijcie zajrzeć do La Cite du Vin (Miasta Wina), słynnego muzeum, gdzie odbywają się wystawy, rozmaite pokazy i projekcje filmowe – a wszystko związane wyłącznie z tematyką winiarską. To nowoczesne muzeum znajduje się w mieście Bordeaux nad brzegiem rzeki Żyrondy, skąd można podziwiać panoramę miasta, oczywiście z kieliszkiem wina w ręku, np. organicznego Chateau La Roche. Charakteryzuje się ono aromatem dojrzałych czerwonych owoców z dominującą nutą wiśni w ustach oraz gładkimi garbnikami. Zostało stworzone z mieszanki szczepów merlot, cabernet franc i cabernet sauvignon. Przy winie z takim kupażem zawsze myślę o delikatnym mięsie i pysznym grillowanym steku z łaty wołowej w marynacie z sosu sojowego, miodu i czosnku, albo o rwanej i długo pieczonej wołowinie z bułką oraz surówką coleslaw, czyli o amerykańskim klasyku zwanym pulled pork sandwich.



spróbuj
NOWOŚCI

— Wina na gorące, upalne lato —

Granice Australii wciąż są zamknięte, ale my już nie raz udowodniliśmy, że w świecie wina nie ma dla nas ani granic, ani barier. Dlatego dajemy się porwać wakacyjnej fantazji i wybieramy się do Riveriny – regionu winiarskiego położonego w Nowej Południowej Walii, 600 km od Sydney w głąb kontynentu.



dostępne
od sierpnia



Inspiracją do stworzenia marki win Richland był klimat śródziemnomorski i bogate, żyzne gleby Riveriny. Nazwa nawiązuje do korespondencji wysyłanej przez założyciela winnicy, Francesco. W liście do swojej żony Elisabetty napisał, by dołączyła do niego w Australii, którą określił mianem „Rich-land”.

Klimat jest tu gorący i suchy, gleby zróżnicowane, krajobraz surowy i dość płaski. Oficjalnie region zarejestrowano w 1998 roku, ale powstał dużo wcześniej dzięki zakończzonej w 1912 budowie dwóch kanałów i tamy, zapewniających wodę do irygacji. Latem deszcz pada tu tak rzadko, że nawet winnice zależą od nawadniania.

Początkowo Riverina słynęła z wina wzmocnianego. Zmiana profilu winiarstwa i wymagania dużych winnic zapoczątkowały innowacjami. To tutaj doceniono kadzie fermentacyjne ze stali nierdzewnej i mechaniczne nocne zbiory winogron.

Przełomowym momentem dla rozwoju regionu była w latach dwudziestych ubiegłego wieku fala włoskich imigrantów, pochodzących z Treviso i Kalabrii, którzy uprawę winorośli mieli we krwi. W 1945 roku rodzinną firmę Calabria Family Wines też założyli włoscy imigranci – Francesco i Elisabetta Calabria. Zaczęli od domowej produkcji wina. Dziś winnicami w Riverina i Barossa Valley zarządza już trzecie pokolenie.



**Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino**

**KOCHAM
WINO**

Pobierz aplikację



RICHLAND SAUVIGNON BLANC 2020

RIVERINA, AUSTRALIA



wytrawne |  sauvignon blanc

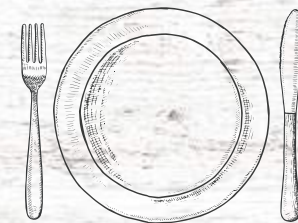
cena regularna 41,99 | cena za 1 L 55,99

cena
Kocham Wino
37⁷⁹
z Kartą
Burgundową



Klasyczne australijskie sauvignon blanc musi być świeże i orzeźwiające. Dlatego winogrona zbiera się w nocy, a świeży sok schładza przed fermentacją.

To świetne wino na wakacyjne upały. Szukamy w nim nut cytrusów i owoców tropikalnych - limonki, agrestu i marakuji.



**Pasuje do owoców
morza, ryb, sałat
inspirowanych kuchnią
śródziemnomorską.**

wino
dostępne od
sierpnia

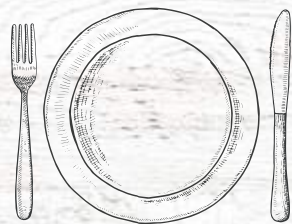
Włoski styl pinot grigio musi być orzeźwiający i aż chrupki. Sprawdzi się podczas grilla i przyjęcia w ogrodzie.

Jak rozpoznać pinot grigio z Australii? To będzie proste, łatwe i przyjemne. Wskazówką są nuty gruszkowe, cytrusowa świeżość, odrobina liczi.

wino dostępne od sierpnia

Połącz z wakacyjnym lunchem.

My polecamy ceviche – białą rybę marynowaną w soku cytrusowym z dodatkiem chilli, kolendry i mięty.



RICHLAND PINOT GRIGIO 2020

RIVERINA, AUSTRALIA

 wytrawne |  pinot grigio

cena regularna 41,99

cena za 1 L 55,99

cena
Kocham Wino
37⁷⁹
z Kartą
Burgundową



RICHLAND ROSE 2020

RIVERINA, AUSTRALIA

 słodkie

 moscato rosa

cena regularna 41,99

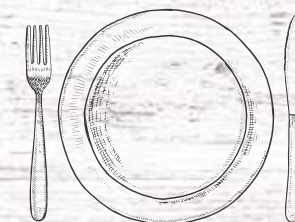
cena za 1 L 55,99

cena
Kocham Wino
37⁷⁹
z Kartą
Burgundową

wino
dostępne od
sierpnia

Przebój domówek i pikników.
Śmiało zastąpi wakacyjne koktajle.

Delikatny różowy kolor zwiastuje dużo świeżych truskawek, podkreślonych słodczą malin. Kwiatowe nuty róży i fiołków przypomną nam gorące popołudnia spędzane w kwitnącym ogrodzie. Podczas produkcji tylko połowa wina jest fermentowana, by potem zostać połączona ze świeżym sokiem z winogron, który zachował naturalną słodycz.



Ze świeżymi owocami będzie kwintesencją lata.



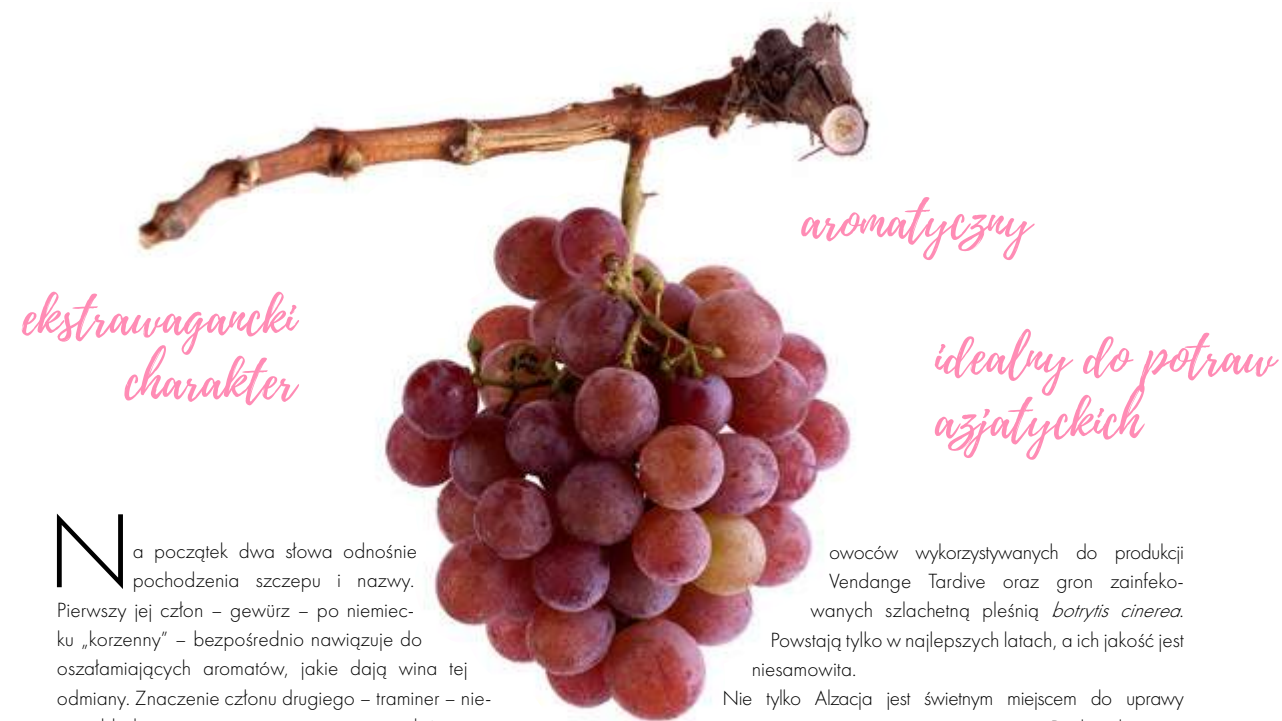
SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY

Gewürztraminer

Już sam kolor dojrzałych winogron na krzewie zwiastuje ekstrawagancki charakter tej odmiany. Różowe owoce gewürztraminera przykuwają spojrzenia i krzyczą do nas – Hej! Jesteśmy wyjątkowe!

Rzeczywiście, trudno się z takim stwierdzeniem nie zgodzić. Wyjątkowość przejawia się w niesamowicie aromatycznym stylu, a także budzących skrajne emocje opiniach. Gdy mówimy o gewürztraminerze, dyplomacja schodzi na dalszy plan – albo ktoś gewürztraminera kocha, albo nienawidzi.

A U T O R:

TOMASZ POTRZEBOWSKI


Na początek dwa słowa odnośnie pochodzenia szczepu i nazwy. Pierwszy jej człon – gewürz – po niemiecku „korzenny” – bezpośrednio nawiązuje do oszałamiających aromatów, jakie dają wina tej odmiany. Znaczenie członu drugiego – traminer – nieśety błędnie jest przypisywane miejscu, z którego szczep miałby pochodzić. Wioska Tramin, znajdująca się w Tyrolu Południowym, nie jest jednak, jak się powszechnie uważa, kolebką tej odmiany. Gewürztraminer to rodowity Francuz i mutacja traminera, odmiany znanej również jako savagnin blanc, pochodzącej z regionu Jura.

Zostajemy we Francji, ale przenosimy się do przepięknej, bajkowej niemal Alzacji. To właśnie ten region przez wielu uznawany jest za najlepsze siedlisko dla gewürztraminera. Stabilny i nieprzesadnie ciepły klimat to idealne miejsce na uprawę gewurza. W Alzacji powstają jedne z najlepszych win tej odmiany, a sam gewürztraminer zaliczany jest do grupy czterech szlachetnych szczepów, z których można wytwarzać wielkie wina klasy Grand Cru.

Prawdziwymi rarytasami z Alzacji są również wina Vendange Tardive, czyli słodkie trunki ze zbieranych późną jesienią winogron. Jeszcze większe przeżycie stanowi degustacja win Selection de Grains Nobles – są one bardzo słodkie, wytwarzane z dojrzałych

owoców wykorzystywanych do produkcji Vendange Tardive oraz gron zainfekowanych szlachetną pleśnią *botrytis cinerea*. Powstają tylko w najlepszych latach, a ich jakość jest niesamowita.

Nie tylko Alzacja jest świetnym miejscem do uprawy winogron ze szczepu gewürztraminer. Doskonałe wina znajdziemy również we Włoszech (szczególnie w Górnej Adydze) i w Niemczech. Gewurz dobrze czuje się również za oceanem, zapuścił korzenie w Nowym Jorku, Kalifornii i Waszyngtonie.

Swoje niezaprzeczalne zalety gewürztraminer demonstruje też przy stole. W towarzystwie intensywnie przyprawionych i nierzadko pikantnych dań kuchni azjatyckiej oraz bliskowschodniej, błyszczy niczym prawdziwa gwiazda.

A trzeba przyznać, że świetny jest nie tylko w orientalnym wydaniu! Do dziś pamiętam moją pierwszą kolację w Alzacji w 2013 roku. W jednej z kameralnych restauracji w maleńkim Turckheim miałem okazję skosztować białej kielbasy zapiekanej z kapustą kiszoną. Całości dopełnił kieliszek miejscowego gewurza. Proste, rustykalne danie, ale smak i zapach całego zestawu pamiętam do dzisiaj. I do dziś mam sentyment zarówno do Alzacji, jak i gewürztraminera.



1. KENDERMANN'S GEWÜRZTRAMINER

• QBA PFALZ, NIEMCY



wytrawne

Świetnie zrównoważony i nieco mniej aromatyczny od kuzynów z Włoch czy Francji. Aromat owoców cytrusowych przeplata się z delikatnymi nutami kwiatów i przypraw. Świetne wino, od którego można zacząć przygodę z gewürztraminerami.

cena regularna 41,99
cena za 1 L 55,99

cena
Kocham Wino
37⁷⁹
z Kartą
Burgundową

Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino

KOCHAM
WINO

Pobierz aplikację



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

cena
Kocham Wino
98¹⁰
z Kartą
Burgundową

3.

HUGEL
GEWÜRZTRAMINER
AC ALSACE, FRANCJA



wytrawne

Niemal książkowy przykład wina z tej odmiany. Nos jest bardzo intensywny – z nutami kardamonu, imbiru, mango, liczi i marakui, a także płatków róży i jaśminu. Wino o mocnej budowie i bardzo umiarkowanej kwasowości. Harmonijne, eleganckie i wyrafinowane.

cena regularna 109,00
cena za 1 L 145,33

2.

KALTERN
GEWÜRZTRAMINER
DOC ALTO ADIGE, WŁOCHY



wytrawne

Bardzo bogaty aromat z nutami owoców liczi, ananasa, skórki pomarańczy i płatków róży. Przyjemna, kremowa faktura i dobrze zaznaczona kwasowość. Bardziej strzeliste i świeże niż wersje alzackie.

cena regularna 96,99 | cena za 1 L 129,32

cena
Kocham Wino
87²⁹
z Kartą
Burgundową

gewürztraminer

SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY

GEWÜRZTRAMINER

TYPOWE AROMATY



chłodniejszy klimat:

róża, morela,
gruszka, grejpfrut,
cytryna, imbir, liczi



cieplejszy klimat:

brzoskwinia, liczi, róża,
mandarynka, akacja, imbir,
grejpfrut, gruszka, estragon



Wino jest już w gronie

Rodzina Hugel od kilku wieków należy do grona najznakomitszych winiarzy w regionie Alzacji i najbardziej cenionych rodzin winiarskich na świecie.

Budowany przez kolejne pokolenia prestiż opiera się na historii, tradycji i niepodważalnych umiejętnościach winiarskich. Można pokusić się o stwierdzenie, że każda butelka sygnowana marką Hugel&Fils zawiera skrawek Alzacji – i to w najlepszym wydaniu. Każdy, kto chce się o tym przekonać, powinien choć raz spróbować jednego z tych wspaniałych win.

A U T O R K A:
EWELINA BALCERZAK



Na straży jakości win Hugel&Fils – zgodnie z tradycją – stoi zasada „wino jest już w gronie”, stosowana na każdym etapie uprawy winorośli oraz produkcji wina. Odnosi się ona do indywidualnego traktowania i uprawy każdej odmiany, ze szczególnym uwzględnieniem warunków klimatycznych oraz glebowych w danym terroir. To znaczy, że każda odmiana sadzona jest w tej części winnicy, która zapewnia jej najlepsze warunki rozwoju. Ponadto w winnicy stosuje się optymalne metody prowadzenia winorośli, jak m.in. zielone zbiory.

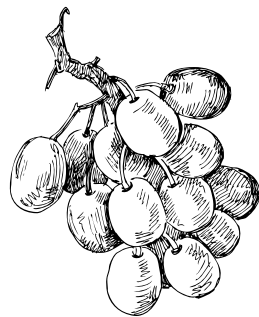
Działania mające na celu troskę o wzrost roślin, dojrzewanie owoców i zbiorów angażują wyłącznie pracę ludzkich rąk. Ma to ogromny wpływ na jakość owoców, które tuż po zbiorach podlegają restrykcyjnej selekcji z zastosowaniem surowych kryteriów, dzięki czemu do produkcji trafiają wyłącznie grona najwyższej jakości. Co ciekawe, roczniki odbiegające od standardów są częściowo lub w całości sprzedawane innym lokalnym winiarzom.

Zanim wino trafi na stół konsumenta, dojrzewa minimum 2 lata w piwnicach rodziny Hugel. Większość z nich pozostaje w szesnastowiecznej zabudowie i kryje takie skarby jak ponadstuletnie dębowe beczki. Jedną z nich jest Sainte Catherine z 1715 roku, która trafiła nawet do Księgi rekordów Guinnessa.

Obecnie marka Hugel&Fils znana jest szeroko w całej Francji, a prawie 80 proc. wyprodukowanych win trafia do ponad stu krajów. Dzięki znakomitej renomie rodzina została wybrana do członkostwa w Primus Familiae Vini, zrzeszeniu dwunastu rodzinnych firm winiarskich w najważniejszych regionach winiarskich świata. Jest również członkiem Enochian, międzynarodowego stowarzyszenia firm rodzinnych, działających od ponad dwustu lat.

Na zdjęciach: **Jean Frederic Hugel, Marc Hugel, Marc-André Hugel**

RIESLING CLASSIC 2019



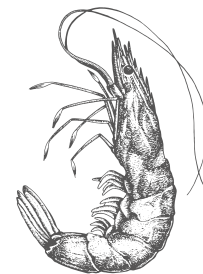
100%
riesling

zawartość
alkoholu
12%

charakterystyka rocznika

2019 okazał się w Alzacji kolejnym ekstremalnym rocznikiem. Początek roku był zasadniczo bardzo łagodny, temperatura była stabilna i mimo chłodnych nocy nie zdarzył się ani jeden dzień z temperaturą poniżej zera. Przez kolejne miesiące dało się zauważyć minimalny i powolny wzrost winorośli. Dopiero czerwiec okazał się prawdziwym błogosławieństwem, ponieważ obfitował w deszcz. Lato przyniosło fale upałów i susze, a finiszowało potężnymi burzami.

W efekcie zbiory rozpoczęły się 18 września, a owoców zebrano mniej niż w latach wcześniejszych. Z drugiej strony, jakość owoców okazała się na tyle wysoka, by zaliczyć ten rocznik do topowego trio dekady.



food pairing

Znakomicie łączy się z jedzeniem, pasuje do różnych potraw. Młode najlepiej sprawdzi się w towarzystwie ryb, ceviche, śledzia marynowanego, owoców morza, skurpiaków, carpaccio z krewetek królewskich, przegrzanków, łososia marynowanego, wędzonego pstrąga oraz kozich serów i wędlin. Gdy dojrzeje, będzie pasować do dań podkreślonych sosem śmietanowym, gotowanego drobiu albo np. zapiekanych owoców morza.

temperatura serwowania

10°C



cena regularna 109,-
cena za 1L 145,33

apelacja AOC ALSACE

Riesling jest obsadzony głównie na terenie bogatym w glebę gliniastą i wapienną, charakterystyczną dla Riquewihr i okolic. Okres wegetacyjny winorośli na tym obszarze jest długi i odbywa się w chłodnych warunkach, dzięki czemu owoce nabierają finezji, charakteru i intensywności.



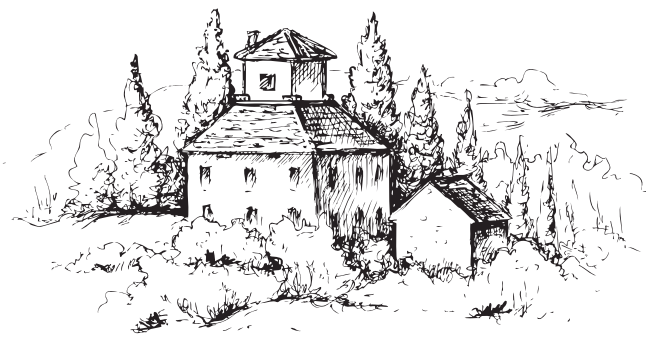
FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE

winifikacja

grona są zbierane ręcznie, po czym w niewielkich tubach transportowane do winnicy. Tam trafiają do pras napędzanych grawitacyjnie, by powoli oddać sok. Po prasowaniu moszcz jest dekantowany przez kilka godzin, a następnie fermentowany w beczkach lub kadziach z zachowaniem kontrolowanej temperatury 18–24°C. Wino jest ściągane tylko raz przed naturalnym klarowaniem zachodzącym w trakcie zimy. Następnej wiosny poddaje się je lekkiej filtracji, by mogło zostać zabutelkowane i trafić na czas leżakowania do piwnic Hugel&Fils.

potencjał starzenia

Odpowiednio przechowywane dzięki znakomicie wywarzonej mineralności ma szansę pięknie się rozwijać przez kolejnych **5 lat**.



barwa

Bładozielona z refleksami w odcieniu liści drzewa cytrynowego. Krystalicznie czyste, zostawia eleganckie tży na ściankach kieliszka.

aromat

Intensywny, a jednocześnie świeży i rzeński. Dominują w nim nuty białej brzoskwini, trawy cytrynowej, pistacji oraz cytrynowej werbeny.

smak

Na podniebieniu są wyczuwalne te same akcenty co w aromacie. Wino jest przyjemnie orzeźwiające, soczyste i mocno cytrusowe. Wytrawność podkreśla mineralność charakterystyczna dla rieslinga.

**Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino**

**KOCHAM
WINO**

Pobierz aplikację



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



PINOT GRIS 2018



charaktersytyka rocznika

To zdecydowanie jeden z najlepszych i bardzo łaskawych roczników w winnicy. Choć na pączkowanie winorośli trzeba było czekać aż do 10 kwietnia, to kolejne miesiące sprzyjały rozwojowi i dojrzewaniu owoców w szybkim czasie. Dzięki wysokim temperaturom kwitnienie zakończyło się już 5 czerwca, po upływie zaledwie dziesięciu dni. Cały proces dojrzewania aż do zbiorów był bardzo intensywny, a zbiory rozpoczęły się w rekordowo wczesnym terminie – 5 września.



food pairing

Znakomicie sprawdzi się jako towarzysz zarówno ryb morskich, jak i słodkowodnych. Szczególnie dobrze pasuje do langustynek, ceviche, przegrzebek, leszcza, sandacza, barweny lub szczupaka.

temperatura serwowania

8–10°C



barwa

Intensywna, czysta i klarowna, bladożółta z zielonkawymi refleksami

aromat

Delikatnie kwiatowy i owocowy. Dominują nuty konwalii, pierwiosnka, kardamonu, melisy i białej brzoskwini. Delikatnie wyczuwalne są również nuty mięty, dodające subtelnej świeżości.

smak

Podobnie jak w aromacie, na podniebieniu dominują akcenty owocowe. Na pierwszym planie pojawia się brzoskwinia, a potem gruszka. Wino jest krągłe i aksaminne, finisz długi i przyjemny.

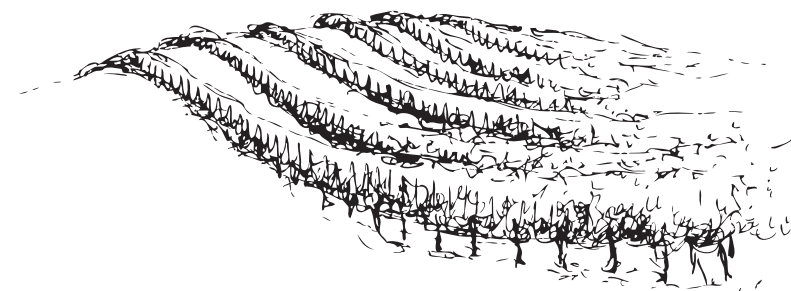


cena
Kocham Wino
98¹⁰
z Kartą
Burgundową

cena regularna 109,-
cena za 1L 145,33

apelacja AOC ALSACE

pinot gris obsadzony jest w okolicach Riquewihr, na uprzywilejowanych obszarach bogatych w gleby wapienne i gliniaste.



100%
pinot gris

zawartość
alkoholu
14%

winifikacja

tak jak w przypadku pozostałych win z portfolio Hugel&Fils, owoce pinot gris zbiera się ręcznie. Następnie w niewielkich pojemnikach transportowane są do winnicy, gdzie trafiają do pras grawitacyjnych. Siła ciężenia sprawia, że przez kilka następnych godzin owoce puszczają sok, który następnego dnia rano jest ściągany z nad moszczu i trafia do fermentacji. Fermentacja przeprowadzana jest w kadziach i trwa około 6 miesięcy. Następnie wino poddaje się lekkiej filtracji i butelkuje. Przez kolejne miesiące leżakuje w piwnicach producenta, by ostatecznie trafić na stoły konsumentów.

potencjał starzenia

zdecydowanie najlepiej smakuje, gdy jest młode. Okres odpowiedniego przechowywania to około **2–3 lata**.



FAMILLE
HUGEL
ALSACE - FRANCE

**Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino**

**KOCHAM
WINO**

Pobierz aplikację



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



wakacje z winem

Masi Wine Experience!

Masi Agricola jest liderem w produkcji Amarone, a także chroni i kultywuje cenne wartości regionów Wenecji. Historia Masi Agricola zaczęła się pod koniec XVIII wieku, kiedy to rodzina Boscaini kupiła najlepsze winnice w małej dolinie Vaio dei Masi, w samym sercu regionu Valpolicella Classica. Obecny prezes Masi Agricola, Sandro Boscaini, który za sprawą swojej miłości do win Veneto, zyskał przydomek pan Amarone, należy do szóstego już pokolenia rodziny, która uczyniła Amarone jedną z najbardziej prestiżowych marek we Włoszech.

Firma Masi Agricola zalicza się do najstarszych producentów Amarone, a w jej skład wchodzi winnice i suszarnie pochodzące z 1772 roku. Obecnie produkuje pięć odmian Amarone i oferuje najszerzy i najbardziej fachowy wybór tych win na świecie. Właściciele zapraszają do swojej siedziby, gdzie można się przekonać, jak produkcja wina wygląda „od kuchni”

AUTORKA:

MONIKA PAWŁOWICZ



Masi Wine Experience to projekt kulturalny, który oznacza gościnność i możliwość poznania historycznych posiadłości i winnic, skosztowania win i zgłębiania techniki ich produkcji, a także możliwość skomponowania win z lokalnymi daniami w restauracjach na terenie posiadłości.

CANTINE MASI, VALPOLICELLA

tours & tastings

Historyczna i zabytkowa siedziba Masi znajduje się w samym sercu regionu Valpolicella Classica, który rozciąga się na wzgórzach między jeziorem Garda a Weroną.

Masi to uznany lider w produkcji Amarone. Co wyróżnia Amarone spośród innych win? Niewątpliwie użycie odmiany winogron typowych dla tego regionu, a także to, że są produkowane z rodzynek, z zastosowaniem techniki suszenia, zwanej appassimento, która polega na odpoczywaniu winogron na bambusowych stojakach całą zimę, aby skoncentrowały się winne aromaty i smaki.

Ten wyjątkowy proces odbywa się w fruttai, czyli suszarni, która jest pierwszym etapem zwiedzania tego wspaniałego miejsca. Następnie goście schodzą do najstarszych piwnic Masi Agricola, gdzie dojrzewają wina, a później odwiedzają eksperymentalną winiarnię, w której Grupa Techniczna Masi wypróbowuje najbardziej innowacyjne technologie winifikacji i dojrzewania.

Na koniec wycieczki goście degustują pięć różnych odmian wspaniałych Amarone, wybranych z prestiżowych roczników.

SEREGO ALIGHIERI, VALPOLICELLA

tours & tastings | wine shop | guest house
cooking classes | events

Ta czarująca posiadłość kupiona w 1353 roku przez Pietra Alighieri, syna Dantego, od początku słynęła ze swoich winnic. Na początku był to raczej duży wiejski dom niż willa, ale od połowy XVI wieku stopniowo przekształcono go we wspaniałą rezydencję, którą podziwiamy dziś i w której mieszka dwudzieste pierwsze pokolenie rodziny słynnego poety.

Można tu poczuć ducha Valpolicelli i poznać jej historię. W piwnicach znajdują się słynne beczki z drewna wiśniowego, nadal używane do starzenia wina, zgodnie ze starożytną tradycją, obok zwykłych dębowych beczek, do dziś cenione za wyśmienite aromaty, jakie nadają winu. Oprócz zwiedzania winiarni i zabytkowych suszarni (fruttai), goście mogą odkryć pełną gamę win Serego Alighieri i Masi. Właśnie w winebarze dowiedzą się, jak dobrać je do lokalnych potraw.

Jest tam również osiem apartamentów urządzonych w eleganckim rustykalnym stylu, w których goście odpoczywają w otoczeniu winnic i weneckiej przyrody. Dodatkową atrakcją jest spacer po historycznym parku, którego zacienione zakątki zapewnią ochłodę w upalne dni. Można tu podziwiać majestatyczne wiekowe drzewa i spacerować wijącymi się przez łąki i winnice urokliwymi ścieżkami. A dla tych, którzy pragną spędzić czas bardziej aktywnie, świetnym wyborem będzie z pewnością szkoła gotowania!





MASI TENUTA CANOVA, LAZISE DEL GARDA – MÓJ WYBÓR!!

wine bar «vino e cucina» | wine shop |
tours & tastings events | wine discovery
museum

Jak w domu poczuć się miłośnicy wina i dobrego jedzenia w Masi Tenuta Canova, położonym na obrzeżach miejscowości Lazise, nad jeziorem Garda. To miejsce zachwyca przyjazną atmosferą i dyskretną elegancją wnętrza oraz otoczenia.

Zwiedzanie posiadłości zaczyna się od belvedere, czyli punktu widokowego, skąd można podziwiać piękny krajobraz winnic i wzgórz Valpolicella.

Fruttaio, gdzie winogrona schną przed wyciśnięciem, to kolejny przystanek, a następnym są piwnice, w których dojrzewa słynne wino Masi Campofiorin.

W sercu tego miejsca znajduje się winiarnia – goście delektują się tu winami ze wszystkich winnic Masi w regionie. Natomiast w restauracji Vino e Cucina wina można komponować z potrawami inspirowanymi lokalną tradycją. Atrakcją Tenuta Canova jest możliwość zjedzenia posiłku na zewnątrz, w cieniu drzew oliwnych.

Główną atrakcją posiadłości stanowi jednak Wine Discovery Museum, gdzie przybliżyć się zwiedzającym kulturę winorośli i win poprzez historię rodziny Boscaini oraz współczesną działalność Masi Agricola. W centrum muzeum znajduje się gigantyczna drewniana kadź o pojemności 50 tysięcy litrów i długości 5 metrów, w której zwiedzający mają okazję przeżyć niezapomnianą podróż sensoryczną – w ciągu trzech minut twórcy prezentują siedem dni fermentacji – poprzez obrazy, aromaty i dźwięki. Następnie goście udają się w świat Amarone, czyli na degustację...



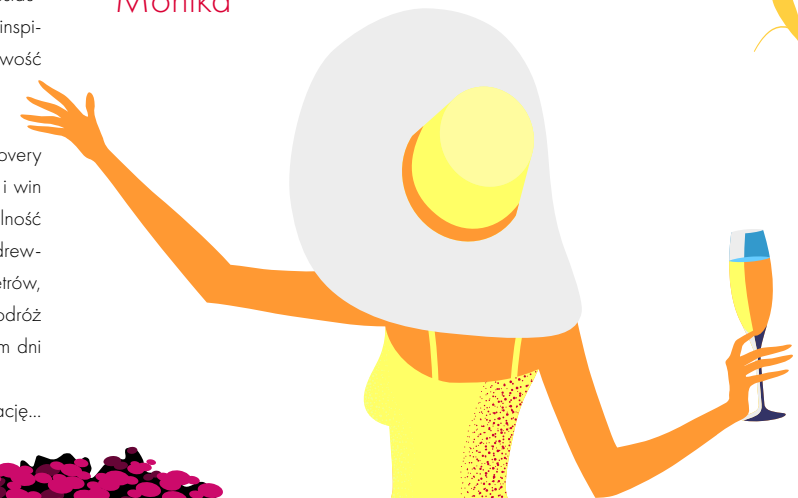
MASI POZA GRANICAMI WŁOCH

Masi Wine Experience można znaleźć w Szwajcarii, w eleganckim Zurychu. W samym sercu, dwa kroki od Opery, znajduje się winiarnia i restauracja Masi, nowoczesne miejsce ze starą duszą, gdzie wśród dzieł sztuki i weneckich akcentów gości czeka wyjątkowe i ponadczasowe przeżycie.

Masi ma swoje winnice w Mendozie, w zachodniej Argentynie, gdzie ekologiczne Masi Tupungato oferuje wycieczki i degustacje, niezapomniane doznania kulinarne i winiarskie.

Warto też pamiętać, że wiosną 2020 roku w Niemczech otwarto najmłodsze dziecko Masi Agricola – Masi Wine Bar Munich przy luksusowej Maximilianstrasse w centrum Monachium.

Enjoy! Salute!
Monika





wakacje z winem

Masi Wine Experience!

Wybierz swój ulubiony smak lub styl i ruszaj w winiarską podróż po smakach i aromatach najlepszych włoskich win.



cena
Kocham Wino
63⁸⁹
z Kartą
Burgundową



cena
Kocham Wino
66⁵⁹
z Kartą
Burgundową

1. MOXXE BRUT WŁOCHY  wytrawne

Atrakcyjne i subtelne

wino o jasnosłomkowej barwie z aromatami polnych kwiatów i jabłek oraz nutami migdałów. Idealne jako aperitif, do sałat i deserów owocowych.

cena regularna 73,99 | cena za 1 L 98,65

2. MASIANCO IGP DELLE VENEZIE, WŁOCHY  wytrawne

Orzeźwiająca wino o łagodnym

charakterze ujmujące słodkimi nutami brzoskwiń, jabłek i grejfruta. Idealne jako aperitif, z rybami i owocami morza, przekąskami warzywnymi, sałatami, pizzą, pastami, smażonymi białymi mięsami.

cena regularna 70,99 | cena za 1 L 94,65



3.

CAMPOFIORIN

IGP ROSSO DEL VERONESE, WŁOCHY

 wytrawne

Bogate i intensywne

wino o nutach czerwonych owoców, dojrzałych wiśni i przypraw korzennych. Idealnie komponuje się z wędlinami, jagnięciną, confit de canard, czerwonymi duszonymi mięsami oraz półtwardymi żółtymi serami.

cena regularna 86,99 | cena za 1 L 104,39

cena
Kocham Wino
78²⁹
z Kartą
Burgundową



**KOCHAM
WINO**



cena
Kocham Wino
233¹⁰
z Kartą
Burgundową

4. AMARONE COSTASERA DOC VALPOLICELLA CLASSICO, WŁOCHY  wytrawne

Niesamowicie skoncentrowane

i intensywne wino o pięknych aromatach konfitur z wiśni, śliwek i czereśni, dopełnione nutami kawy i czekolady. Doskonale zrównoważone o mocnej budowie i słodkich taninach. Podawaj z wędlinami, pieczonymi białymi mięsami, jagnięciną, confit de canard, dziczyzną, czerwonymi duszonymi mięsami, sosami grzybowymi oraz półtwardymi żółtymi serami.

cena regularna 259,00 | cena za 1 L 310,79





Tradycja może iść w parze *z nowoczesnymi rozwiązaniami*

Marka Tbilvino powstała w 1962 roku i została otwarta jako największa firma winiarska w Gruzji. Szybko zyskała serca i uznanie konsumentów w kraju, systematycznie budując swoją renomę na skalę międzynarodową. Obecnie jest to jedna z największych firm gruzińskich, mogąca pochwalić się pasmem sukcesów oraz zaufaniem odbiorców w ponad 30 krajach na całym świecie.

W 1999 roku zarządzanie firmą przejęli bracia Zurab i Giorgi Margvelashvili, którzy zastosowali nową filozofię prowadzenia winnicy i produkcji wina.

Opiera się ona na wykorzystaniu różnorodności lokalnych odmian winorośli, doświadczeniu winiarzy oraz tradycyjnych metod produkcji wina. Polega również na skupieniu się na nieustannym rozwoju winiarstwa przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii. Dzięki tym założeniom firma jest w stanie zaoferować odbiorcom ogromną różnorodność swojego portfolio.

A U T O R K A:

EWELINA BALCERZAK



TBILVINO

WINE OF GEORGIA

Spośród najbardziej tradycyjnych metod produkcji należy wymienić qvevri. Zgodnie z tą starożytną metodą wino zostaje zamknięte w glinianych amforach, w których dochodzi zarówno do maceracji, jak i fermentacji. Piwniczkę ze wszystkimi winami qvevri można znaleźć w winnicy Tbilvino Kvareli. Drugą z winnic producenta jest Tbilvino Tbilisi – w ostatnich latach w obu winnicach dokonano gruntownych renowacji polegających głównie na wprowadzeniu innowacyjnych rozwiązań. W celu usprawnienia procesów przetwarzania i stabilizacji winorośli wprowadzono m.in. system nawadniania kropelkowego w mikrostrefach Mukuzani i Kindzmarauli.

Oferta Tbilvino systematycznie się porzerza, a wszystkie produkowane tu wina i inne alkohole poddawane są skrupulatnej kontroli jakości na każdym etapie produkcji. O najwyższą jakość gruzińskich win w Tbilvino dba wielu doświadczonych winiarzy, wśród których są Zviad Loladze oraz Luka Guruli. Dzięki nim konsumenci odkrywają prawdziwy smak Gruzji.

1.

TBILISI KAKHETI
GRUZJA



wytrawne

Wino powstaje w 100 proc. ze szczepu saperavi uprawianego w Kachetii. Charakteryzuje się subtelną rubinową barwą, a przede wszystkim mocno owocowym aromatem. Zdecydowanie najbardziej wyczuwalne są wiśnie i żurawina. W smaku jest bardzo łagodne, z subtelnym finiszem. Świetnie komponuje się z grillowanym mięsem, a także z pieczonym kurczakiem.

Najlepiej serwować w temperaturze 10–14°C.

cena regularna 39,99 | cena za 1L 47,99



cena
Kocham Wino
35⁹⁹
z Kartą
Burgundową



2.

PIROSMANI KAKHETI
GRUZJA



półśladkie

cena regularna 48,99 | cena za 1 L 58,79

To półśladkie, czerwone wino powstaje ze szczepu saperavi uprawianego w Kachetii. Charakteryzuje się ciemną, rubinową barwą. W aromacie dominują owoce leśne, głównie jeżyny, całości dopełnia bardzo delikatna słodycz. Znakomicie sprawdzi się podane z różnego rodzaju deserami lub serem typu camembert. Najlepiej serwować je w temperaturze 10–14°C.



cena
Kocham Wino
44⁰⁹
z Kartą
Burgundową



cena
Kocham Wino
65⁶⁹
z Kartą
Burgundową

3.

KINDZMARauli KAKHETI

GRUZJA



półśladkie

Zdecydowanie jedno z flagowych win producenta produkowane z gron ze szczepu saperavi, uprawianych w mikrostrefie Kindzmarauli w Kachetii. Barwa wina jest intensywnie rubinowa, w aromacie dominują nuty jeżyn i wiśni. W ustach wino jest aksamitne, podkreślone delikatną, czekoladową słodyczą. Najlepiej podawać z deserami czekoladowymi i ciastami owocowymi, np. truskawkowymi. Najlepsza temperatura serwowania to 10–14°C.

cena regularna 72,99 | cena za 1 L 87,59

4.

KHVANCHKARA RAHA
GRUZJA



półśladkie



cena
Kocham Wino
116¹⁰
z Kartą
Burgundową

cena regularna 129,00
cena za 1 L 154,80

Do produkcji tego wina wykorzystane są wyłącznie grona najwyższej jakości ze szczepów aleksandrouli oraz mujureuli, uprawianych w mikrostrefie Khvanchkara, w regionie Racza. Barwa jest intensywna, ciemnorubinowa. W aromacie królują akcenty malin, żurawiny i jeżyn. W smaku owocowość jest równie intensywna, a całości dopełnia subtelna słodycz przypominająca dojrzałe owoce leśne. Idealnie sprawdza się z wiśniową tartą, bakławą, oraz ciastami na bazie orzechów i miodu. Najlepsza temperatura serwowania to 10–14°C.



**Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino**

**KOCHAM
WINO**

Pobierz aplikację



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

DOBRE WINA ZACZYNAJĄ SIĘ *od owoców*

Na początku było węgierskie wino Egri Bikaver i włoskie Frizzante Canei kupione w Peweksie. To były czasy liceum. Na studiach odkrył smak rieslinga. Pierwszego dnia pracy w winiarni rozbił szklaną korbę destylacyjną do oznaczania mocy alkoholu. Jak się okazało „na szczęście” - w przyszłym roku będzie obchodził 30-lecie pracy w Winiarni AMBRA.



Artur Dubaj

Główny Technolog i Kierownik Winiarni AMBRA S.A. jest absolwentem Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie i Enologii na Uniwersytecie Jagiellońskim w Krakowie. Spod jego ręki wychodzą tak kultowe wina jak Dorato, CIN&CIN, Fresco czy MichelAngelo, które dla wielu pokoleń miłośników win szczepowych są często pierwszym kieliszkiem wina w życiu. Jest też twórcą smaku Cydru Lubelskiego i Winiarni Zamojskiej, tworzącej nowy rozdział szlachetnych polskich win z owoców.

W rozmowie z Magazynem KOCHAM WINO Artur Dubaj wspomina czasy, kiedy o mały włos – zamiast winogron, jabłek i innych owoców – wybrałby... pieczarki. Zabierze nas do winiarni, by zdradzić przepis na wina, które kochają miliony. Podzieli się też marzeniami na przyszłość.

O TYM, JAK WINA ZAWRÓCIŁY ARTUROWI W GŁOWIE

- Kiedy byłem w szkole średniej, najpierw chciałem zostać kierowcą TIR-a. Później, znając już swoje zainteresowania, miałem w planach pracę w nowoczesnym zakładzie spożywczym w Biłgoraju, który nawet zaczęto budować, ale inwestycji nigdy nie ukończono. Z branży spożywczej jednak nie zrezygnowałem i podjąłem studia w Akademii Rolniczej w Lublinie. Przeprawę rekrutacyjną pamiętam do dziś. Czy ktoś jeszcze pamięta czasy, kiedy liczba chętnych to było dziewięć osób na jeden indeks? Trzeba się było napracować. Ale nie samą nauką człowiek żyje. Czasy studiów to przecież bogate życie towarzyskie, mimo że kupienie butelki piwa czy wina było nie lada wyzwaniem. W sklepach brakowało wszystkiego. Rok 1989 był tym przełomowy w naszym życiu, w gospodarce i polityce. To wtedy dzięki kontaktom jednego z kolegów mieliśmy okazję spróbować całkiem szerokiej gamy rieslingów. Trzy lata później byłem już absolwentem i nie myślałem o winach. Po głowie chodziła mi pieczarkarnia. Na tamte czasy plan ten był atrakcyjny, dowodził niezwyklej przedsiębiorczości potencjalnego właściciela i gwarantował niezłą finansową prosperitę, adekwatną do stanu gospodarki w tamtej epoce. Okazało się jednak, że w Biłgoraju działa firma, która przywozi z Włoch i Węgier wino w cysternach, a następnie je butelkuje. Biorąc pod uwagę niepewność czasów, widok porzuconych fundamentów nigdy niezrealizowanej inwestycji pod Biłgorajem oraz ryzykowną wizję założenia własnej firmy, praca z winem wydała mi się najlepszym i przede wszystkim najciekawszym wyborem. I tak też się stało – od pierwszego dnia, kiedy rozbiłem szklaną kolbę destylacyjną do oznaczania mocy alkoholu w winie. Jak się okazało – „na szczęście”. Z perspektywy czasu jestem przekonany, że to był dobry znak.

30 LAT POLSKIEGO RYNKU WIN

Miałem szczęście uczyć się od mistrzów. W latach dziewięćdziesiątych współpracowałem z jednym z najlepszych włoskich i niemieckich enologów. To Pan Tomalino, wielki fan Juventusu Turyn oraz Leon Gloden z Sektkellerei Schloss Wachenheim. W 1995 roku, po trzech latach od momentu, kiedy zacząłem pracę w AMBRA S.A. (wówczas Vinkram i Kram), jako pierwszy w Polsce rozpoczęliśmy produkcję win musujących metodą Charmata zwaną też metodą Prosecco. Później przyszedł czas na tradycyjną, szampańską metodę. Dla mnie jednak prawdziwym przełomem był 2013 rok, kiedy rozpoczęła się nasza przygoda z produktami regionalnymi. Wtedy odkryliśmy potencjał lubelskich jabłek i gruszek oraz innych owoców z Roztocza – wiśni oraz czerwonych i czarnych porzeczek. Początkowe eksperymenty i winiarskie poszukiwania przerodziły się w dwie marki, z którymi zawsze będę się czuł wyjątkowo związany. To Cydr lubelski i Winiarnia Zamojska. Choć dostajemy za nie wiele ważnych nagród, dla mnie największą satysfakcją jest moment, kiedy dzięki zaangażowaniu całego zespołu, tworzymy produkt, który spełnia oczekiwania konsumentów i towarzyszy im podczas imprez, wakacji, rodzinnych uroczystości czy kolacji we dwoje.

SEKRET SMAKU WIN - NAJLEPSZE OWOCE, MINIMALNA INTERWENCJA

Moją pracę najlepiej definiuje zasada „działaj w minimalnym, potrzebnym stopniu, wykorzystując różnorodność i naturalne bogactwo regionu”. Najważniejsze są dobrej jakości owoce, właściwie dojrzałe, zdrowe, aromatyczne. Coś jak w skokach

narciarskich, jeśli spóźnisz odbicie na progę, to musisz jedynie myśleć, jak ratować wynik. Czuję ogromne rozczarowanie, kiedy tracę charakter owoców podczas winifikacji i nie wiem, dlaczego tak się dzieje. Wykorzystanie ich pełnego potencjału to największe wyzwanie podczas robienia win i najlepsza inspiracja. Kiedy ktoś pije moje wino, mam cichą nadzieję, że pomyśli o miejscu, z którego pochodzą owoce. Bardzo chciałbym przyczynić się do rozwoju rynku szlachetnych polskich win, tworzonych nie tylko z winogron, ale też z innych owoców, które podczas procesu winifikacji również mogą zachowywać ten sam idealny balans między

naturalną słodyczą, kwasowością i taninami. To daje ogromne możliwości tworzenia ciekawych, unikalnych win. Dlatego moim marzeniem jest założenie własnej winnicy i sadu. Teraz już wiadomo, co będę robił na emeryturze.



Artur Dubaj zdradza co lubi, do czego ma słabość, dokąd chętnie się wybierze na winiarskie wakacje, po kieliszek jakiego wina sięgnie po pracy, a co z przyjemnością zje na kolację. Oto kwestionariusz, który wywołał szczerzy uśmiech na twarzy Artura Dubaja.

to lubię!

hasło winiarskie:
pod korek

szczep:
sauvignon blanc
i merlot

smaki
czarne oliwki
migdały
orzechy



zapachy



róża i pieprz

połączenie wina i jedzenia:

na co dzień, szybko i prosto, dobrej jakości makaron, passata ze świeżych pomidorów, odrobina domowej roboty pesto, świeża bazylia i oliwa, a do tego sauvignon blanc, np. Nos Racines Sauvignon Blanc IGP d'Oc

region winiarski:

Veneto, ale gdybym mógł tworzyć wina w każdym regionie na świecie, chciałbym pojechać na zbiory do Piemontu

styl wina:
prosecco, cava,
szampan.

Wiadomo, czym skorupka za młodu nasiąknie...



1.

**WINIARNIA ZAMOJSKA
GRUSZKA MUSUJĄCA**
POLSKA



cena za 1 L 46,65 41,99

cena
Kocham Wino
3149
z Kartą
Burgundową

*Winiarnia
Zamojska*

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 słodczą gruszki.

2.

**WINIARNIA ZAMOJSKA
GRUSZKA**
POLSKA



cena za 1 L 46,65 41,99

Wino gruszkowe powstało z dojrzałych, aromatycznych, polskich gruszek. Bardzo lekkie, orzeźwiające, idealne na upalne, letnie dni. Smak jest delikatny i świeży, przyjemnie podbity słodkością.

cena
Kocham Wino
3149
z Kartą
Burgundową

**Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino**

**KOCHAM
WINO**

Pobierz aplikację



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



3.

**WINIARNIA
ZAMOJSKA ROSE**
POLSKA



cena za 1 L 46,65 41,99

cena
Kocham Wino
3149
z Kartą
Burgundową

Różowe wino z Winiarni Zamojskiej to elegancki kupaż wina gruszkowego z 10 proc. dodatkiem czarnej porzeczki. Wino porzeczkowe daje intensywny kolor i kwasowość, a gruszka domyka smak swoją łagodnością, świeżością i delikatną słodkością.

4.

**WINIARNIA
ZAMOJSKA
WIŚNIA**
POLSKA



cena za 1 L 46,65 41,99

cena
Kocham Wino
3149
z Kartą
Burgundową

Wino wiśniowe to łagodne, czerwone wino o rubinowej barwie. Wyczuwalne soczyste wiśnie, które komponują się z pestkową nutą, tworzą jedną, spójną, aromatyczną całość.

W I N O N A *wesele*



Drodzy Narzeczeni, kochani Zakochani

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

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

**FRANÇOIS MONTAND
BLANC DE BLANC
BRUT | 1,5 L**

cena regularna 84,99 | cena za 1L 113,32



AUTORKA:
ALICJA TURUK



♥ **szampany i wina musujące**,
którymi zostanie wzniesiony pierwszy toast

♥ **wina**, które uświetnią zabawę

♥ **alkohole mocne**
z których powstaną weselne koktajle

cena
Kocham Wino
76⁴⁹
z Kartą
Burgundową





Jak grillować, to tylko z Australijczykami



ŚWIAT WINA DO GÓRY NOGAMI

Jeśli zapytasz Francuza o klasyczne dania jego ojczystej kuchni, jednym tchem wymieni ślimaki, coq au vin, beef bourguignon... My oczywiście pomyślimy o croissantach, bagietkach i serze.

Lista będzie tak długa, że zajmie co najmniej stronę. Włosi mogą się z nami spierać, co jest ważniejsze, pizza czy pasta. Hinduską specjalność, czyli butter chicken, wiele osób mogłoby jeść codziennie do końca świata. Swoich zwolenników, i to pod każdą szerokością geograficzną, ma tajski pad thai. Koreańczycy podbijają świat korean fried chicken, a japoński ramen sprawił, że miliony ludzi planują swoją wymarzoną podróż do Tokio. Nawet Amerykanie mają się czym pochwalić, bo kto by nie chciał od czasu do czasu zjeść dobrego hamburgera.

A Australijczycy*? Australijczycy mają grilla!



*Zrób sałatę, złap butelkę wina
i ruszaj na grilla!*



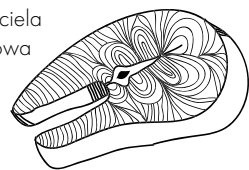
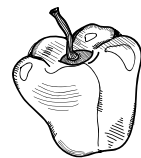
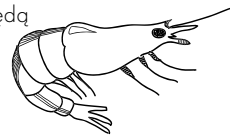
BBQ, barbecue, barbie

– wiele nazw, ale jedno znaczenie. Grill dla Australijczyków jest pretekstem do spotkania. Dlatego w potocznym języku to po prostu synonim imprezy. Tak się spędza weekendy, święta, wakacje. Każdy powód jest dobry: urodziny, Boże Narodzenie, dzień wolny, słoneczny weekend, o który w Australii akurat nietrudno. Zasada jest prosta – grilla rozpalają gospodarze. Uwaga, model ma znaczenie! Australijczycy uwielbiają się pochwalić nowym BBQ bardziej niż nowym samochodem.

Na Czerwonym Kontynencie „grillowe” sklepy nie narzekają na brak klientów. Oferują oszałamiający wybór, który Europejczyka przyprawi o zawrót głowy. W wielu ogrodach wydzielane są specjalne strefy grillowe, a tam, podobnie jak w kuchni, koncentruje się życie imprezowe. Piec do pizzy albo profesjonalna patelnia do paelli nie będzie tutaj żadną awangardą. W pobliżu musi się znaleźć miejsce nie tylko do przygotowywania potraw, ale i na przenośną lodówkę, do której goście wrzucają przyniesione zgrzewki piwa, białe i różowe wino albo sparklingi (australijska nazwa win musujących, zarówno produkowanych metodą prosecco, jak i szampańską). Niepisana umowa jest taka – każdy przynosi przekąski lub sałaty dla wszystkich oraz alkohol dla siebie. Może właśnie dzięki temu australijski grill jest niezobowiązujący i zazwyczaj niekłopotliwy dla gospodarzy, więc każdy organizuje go tak często, jak tylko się da.

Idealny stek z końca świata

Grill rozpalony – czas odkryć karty i zdradzić menu. Wegetarianie będą rozczarowani. Australijski grill to przede wszystkim steki, owoce morza, rzadziej kurczak. Warzywa... raczej świeże. Przekąski: deska serów, domowy chleb na zakwasie, oliwki, pikle, humus. Mięso i owoce morza muszą być starannie przygotowane. To dla Australijczyka sprawa honoru. Steki będzie więc sprawdzał termometrem, frutti di mare doglądał co sekundę. Po zakupy pojedzie tylko w sprawdzone miejsce, na targ albo do zaprzyjaźnionego rzeźnika, z którym skonsultuje czas i temperaturę grillowania. Robert, winemaker uważa, że temperatura ma największe znaczenie i trzeba dostosować ją indywidualnie do rodzaju mięsa. Potrawa musi być upieczona równomiernie. Zdaniem Marka, właściciela salonu samochodowego, kluczowa jest jakość mięsa.



Jeśli jest naprawdę dobre, nie potrzebuje żadnej marynaty. Wystarczy odrobina soli. No i nie można „przeciągnąć” steków. Greg, inżynier, skonstruował w swoim ogrodzie podwójnego, piętrowego grilla, który pozwala mu osiągnąć efekt delikatnego podwędzenia mięsa, nadając stekom „trójwymiarowy” smak. To tylko próbka australijskich grillowych dylematów. Teraz wiadomo, dlaczego w żadnym innym kraju „Master Chef” nie cieszy się taką popularnością jak w Australii. Dzięki telewizyjnemu programowi sprzedaż „hibachi grill” (małe przenośne grille w japońskim stylu) wzrosła w Australii o 1600 proc. Trudno uwierzyć, a jednak...

Białe, różowe, shiraz

Mistrzostwo w grillowaniu osiąga się podobno po latach. Na szczęście dużo łatwiejsza wydaje się kwestia wina.

Po przyjściu na imprezę,
kiedy grill dopiero nabiera temperatury, pije się piwo, *sparklinga* (najpopularniejsze będzie chardonnay albo pinot noir w stylu prosecco), białe lekkie wino typu *sauvignon blanc* albo różowe



W przypadku tego ostatniego króluje *pinot noir i styl prowansalski*. Mamy więc krótki kontakt ze skórą, delikatny różowy kolor, mnóstwo aromatów wakacyjnych owoców (truskawki, czereśnie, maliny) i orzeźwiający cytrusowy finisz.

Kiedy steki są gotowe, czas na większy winiarski kaliber, czyli klasyczne australijskie połączenie: **BBQ i Shiraz.**

Jeśli na dworze wciąż jest ciepło, idealny będzie lżejszy, ale pełen smaku „cool climate Shiraz” z chłodniejszych regionów Australii, np. Adelaide Hills. Ma delikatne, miękkie taniny i nuty pieprzu idealnie komponujące się z grillowanymi potrawami, ale wciąż zachowuje świeżość czerwonych leśnych owoców i kwiatowe nuty. Jeśli pora zrobiła się późna, słońce już zaszło, a na talerzu czeka prawdziwie mięsna uczta, w kieliszku może pojawić się też poważniejszy shiraz np. z Barossa Valley albo cabernet sauvignon z Coonawarra. Pozostaje nam wtedy mieć nadzieję, że następnego dnia nie musimy iść do pracy.

Cheers!

*A przy okazji...

Kiedy zapytasz Australijczyka o polską kuchnię, co wymieni na pierwszym miejscu? **Pierogi!** Każdy zna kogoś, kto zna kogoś, kto robi pyszne pierogi. Na drugim miejscu jest barszcz, a dopiero potem bigos i gołąbki.

płócienną torbę
z napisem kupisz
w sklepach
Centrum Wina





POCZUJ SMAK SŁOŃCA

Taste the sunshine

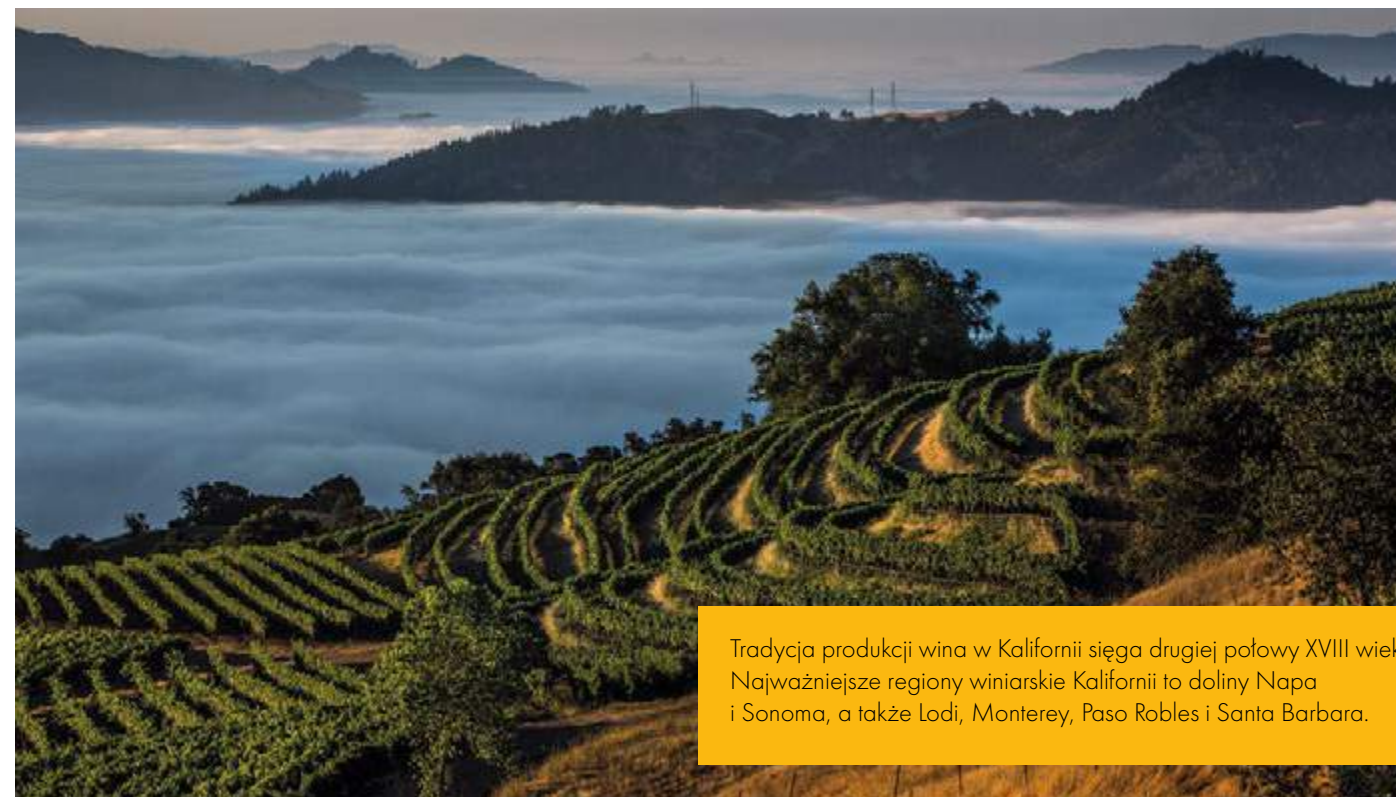
Spróbuj słonecznych win z Kalifornii!



www.discovercalifornia.com
[fb/californiawineseurope](https://fb.com/californiawineseurope)

STAN KALIFORNIA

to gwiazda Nowego Świata
winiarskiego i czwarty
co do wielkości producent
wina na świecie
(po Włoszech, Francji i Hiszpanii).



Tradycja produkcji wina w Kalifornii sięga drugiej połowy XVIII wieku. Najważniejsze regiony winiarskie Kalifornii to doliny Napa i Sonoma, a także Lodi, Monterey, Paso Robles i Santa Barbara.



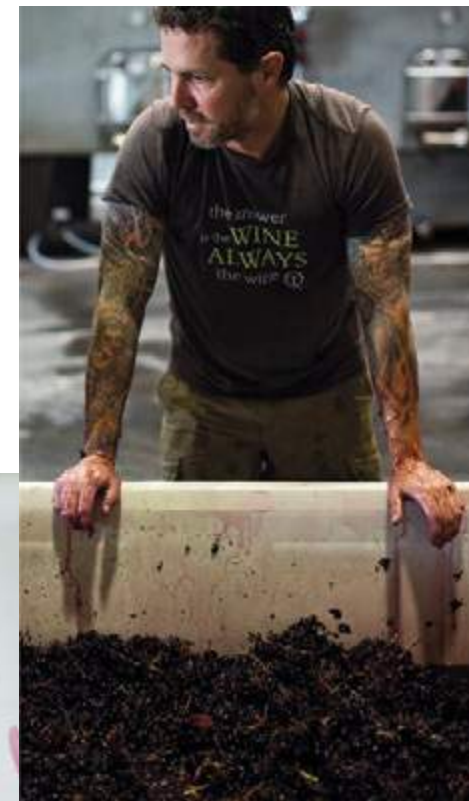
KALIFORNIA to jeden z najbardziej urozmaiconych regionów winiarskich na świecie. Różnorodność kalifornijskich win to także zasługa wybitnych winiarzy o międzynarodowej renomie. Wśród nich są też gwiazdy filmu, sportu i muzyki.

**CHARDONNAY,
CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, PINOT NOIR
I ZINFANDEL**

to wiodące szczepy Kalifornii.



ZINFANDEL, chluba Kaliforni uprawiany jest od 1850 roku. Z tego szczepu powstają świetne wina – od delikatnych, różowych win (white zinfandel) po aromatyczne, czerwone, idealne do mięsnych specjałów, szczególnie z grilla.



Kalifornia to **PREKURSOR I LIDER** winiarstwa zrównoważonego, ekologicznego i biodynamicznego

Wina kalifornijskie świetnie łączą się ze zdrową kuchnią, inspirowaną wpływami ze wszystkich stron świata.



www.discovercalifornia.com
fb/californiawineseurope

71,99
57⁵⁹
 cena z 1 L
 95,99 76,79



wytrawne viognier

50,99
40⁷⁹
 cena z 1 L 67,99 54,39



wytrawne chardonnay

79,99
63⁹⁹
 cena z 1 L
 106,65 85,32



wytrawne zinfandel

109,00
87²⁰
 cena z 1 L
 145,33 116,27



wytrawne zinfandel

119,00
95²⁰
 cena z 1 L
 158,67 126,93



wytrawne chardonnay



wytrawne chardonnay

230,00
184⁰⁰
 cena z 1 L 306,67 245,33



słodkie, bezalkoholowe moscato

46,99
37⁵⁹

cena z 1 L 62,65 50,12

CALIFORNIA WINES



-20%

przy zakupie 2 butelek
w klubie KOCHAM WINO

14–27 lipca

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

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić dwie butelki



koktajle

NA LATO

Ach, lato... Słoneczna pogoda, długie wieczory – i życie od razu wydaje się odrobinę przyjemniejsze. Uważajcie jednak, aby nie uschnąć z pragnienia. Niezależnie od tego, czy organizujecie grilla w ogrodzie, czy po prostu chcecie napić się czegoś orzeźwiającego – upewnijcie się, że jesteście uzbrojeni w jeden z tych przepisów. Biegnijcie po lód i shaker. Czas poznać fascynujące smaki lata!

A U T O R:
SZYMON URBAN



truskawkowa

LEMONIADA

SKŁADNIKI:

6 truskawek
40 ml wódki Czystej z Manufaktury
80 ml lemoniady
lód

Pięć truskawek rozgnieć w shakerze lub szerokiej szklance. Dodaj lód, wódkę, lemoniadę. Wymieszaj. Ostatnią truskawkę pokrój w plastry do dekoracji.



arbuzowo – ogórkowe

ORZEŻWIENIE

SKŁADNIKI:

40 ml świeżego soku z arbuza
3 plastry ogórka
40 ml Xibal Gin
15 ml syropu cukrowego
20 ml soku z limonki
40 ml wody gazowanej
szczypta soli, lód

Umieść 2 plastry ogórka w shakerze i rozgnieć go. Dodaj sok z limonki, gin, syrop cukrowy i sok z arbuza. Wypełnij lodem i energicznie potrząsaj przynajmniej 30 sekund. Przelej do wysokiej szklanki, uzupełnij wodą gazowaną. Udekoruj plastrem ogórka i posyp szczyptą soli.

borówkowe

MOJITO



SKŁADNIKI:

40 g borówki amerykańskiej
1 limonka
½ łyżeczki brązowego cukru
50 ml rumu Botran Reserva Blanca
 mięta, woda gazowana, lód

W małej miseczce rozgnieć borówki. Na dno szklanki połóż kilka liści mięty, przykryj je połową rozgniecionych borówek. Dodaj rum, sok z limonki, cukier i dokładnie wymieszaj. Uzupełnij lodem i wodą gazowaną. Do dekoracji użyj liści mięty, borówek i skórki z limonki.



jabłkowy

PACZEK

SKŁADNIKI:

60 ml Cydru Lubelskiego Antonówka
45 ml The Whistler Double Oaked
15 ml syropu cukrowego
30 ml soku z cytryny

Shaker wypełnij lodem, dodaj wszystkie składniki. Wstrząśnij energicznie, przelej do szerokiej szklanki wypełnionej lodową kulą (mogą to być również zwykłe kostki lodu). Udekoruj wiśnią koktajlową lub plastrem jabłka.

Magazyn Kocham Wino Nr 4/2021

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

opracowanie graficzne

Joanna Szablowska

Dominika Michalik

autorzy tekstów

Ewelina Balcerzak, Anna Kopala, Monika Pawłowicz, Alicja Turuk, Tomasz Potrzebowski, Szymon Urban

pozostałe zdjęcia

Ambra Brands Sp. z o. o. | AdobeStock | California Wines | Joanna Szablowska

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 | Forum Gdańsk, Targ Sienny 7
 GDYNIA: Galeria Riviera, ul. Kazimierza Górskiego 2 | Sklep Firmowy, ul. Świętojańska 13 GŁIWICE: 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 Zakopanka, ul. Zakopiańska 62 | CH Serenada, al. Gen. T. Bora-Komorowskiego 41; LEGIONOWO: Centrum Wina – INNY ŚWIAT, ul. Jagiellońska 8 | LESZNOWOŁA: Magdalenka, ul. Słoneczna 14 |
 LUBLIN: CH Felicity, al. Wincentego Witosa 32 POZNAŃ: CH Posnania, ul. Pleszewska 1 | CH Stary Browar, ul. Półwiejska 42 | WARSZAWA: Westfield Arkadia, al. Jana Pawła II 82 | Galeria Mokotów,
 ul. Włostka 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, CH Swoja Olimpia, ul. Swójczycka 69

CENTRUM WINA

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



2

1

3



Official Toast of Formula 1®