

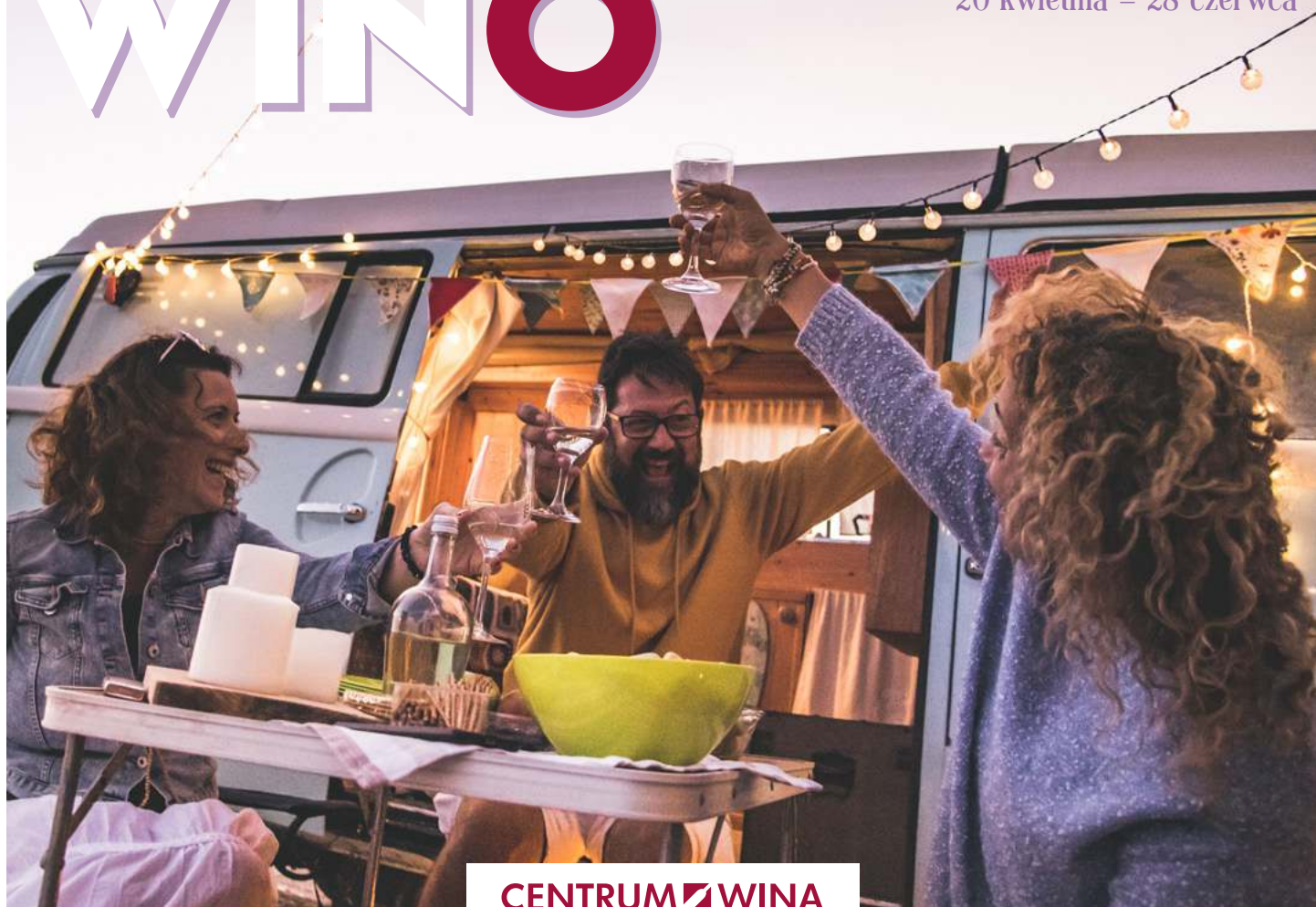
MAGAZYN



nr 2/2022

KOCHAM WINO

20 kwietnia – 28 czerwca



CENTRUM  WINA



Odkryj ŚWIAT WIN

Pobierz aplikację
na telefon!



@KochamWino



@klubkochamwino

KOCHAM WINO

Odkrywaj świat win i benefitów
z aplikacją Kocham Wino



historia zakupów



polecaj znajomym
i zbieraj punkty



eksploruj bazę
winiarskiej wiedzy



zamów i odbierz



szybko sprawdzaj
saldo punktów



baw się w sommeliera
oceniaj wina



regularne promocje
na wybrane produkty



dotatkowe rabaty
tylko w aplikacji

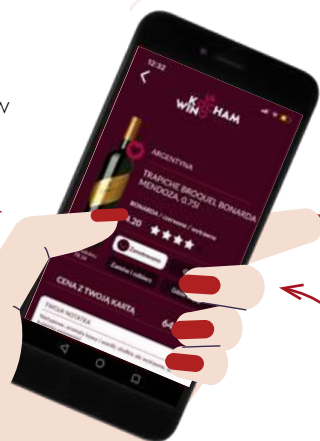


dodawaj notatki
do win i pamiętaj smak
każdego z nich



KOCHAM WINO

historia zakupów



Wszystkie kupione wina na jednej liście!
Brzmi jak marzenie? A to dopiero początek!
Dzięki notatkom, które możesz dodać do
każdego wina na zawsze zapamiętasz jego
smak! Te, które smakowały Ci najbardziej
będziesz mógł dodać do ulubionych.
Na tej podstawie nasi doradcy będą mogli
zapropionować Ci coś nowego, albo od razu
zmierzać do półki po Twoich faworytach!



dodawaj notatki
do win i pamiętaj smak
każdego z nich



baw się w sommeliera
i oceniaj wina



Zostań sommelierem!
Oceniaj wina gwiazdkami
i dodawaj komentarze.
Powiedz innym Klubowiczom,
jak Ci smakowało i pomóż im
w wyborze lub skorzystaj z do-
świadczeń innych.



szybko sprawdzaj
saldo punktów



Aplikacja daje Ci natychmia-
stowy dostęp do karty Kocham
Wino, Twoich benefitów
w programie, a także salda
punktów zebranych za zakupy.
Śledź ich liczbę i planuj, które
butelki kupisz za punkty!

Eksploruj bazę winiarskiej wiedzy!
W naszej sekcji Klubowe Życie
mamy dla Ciebie lekturę na
każdy winiarski temat. Zgłębiaj
tajemnice szczepów i winnic,
podróżuj szlakiem ulubionych
win, poznaj winiarskie osobistości.



eksploruj bazę
winiarskiej wiedzy



polecaj znajomym
i zbieraj punkty

Jeśli znajomi zaczną dopytywać,
skąd te wszystkie znakomite wina
i winiarska wiedza ...po prostu
zaproś ich do świata Kocham
Wino, a kiedy zdecydują się
dołączyć, my nagrodzimy Cię
20 punktami (o wartości 20zł!).

KOCHAM WINO

POZNAJ APLIKACJĘ
KOCHAM WINO

MOJE WINA

Sekcja moje wina, to Twój osobisty
winiarski pamiętnik, lista życzeń
i doznań smakowych!



Znów nie jesteś pewien,
które wina ostatnio kupiłeś?
A może kolejny raz nie możesz
sobie przypomnieć smaku jednego
z nich? Zainstaluj aplikację Kocham
Wino, a Twoje problemy rozwiążą
się same!

Historia zakupów, lista ulubionych
win, możliwość dodawania notatek –
to najbardziej praktyczne funkcje
naszej apki!

Wszystkie kupione wina w jednym
miejscu, to pełna historia Twoich
zakupów. Do wybranych win doda-
waj notatki – zapisuj smak, doznania
lub informacje o chęci spróbowania
także ponownego. Stwórz listę ulu-
bionych win, na podstawie której nasi
doradcy dobiorą dla Ciebie nowe
butelki!



AUTORKA:
MAGDALENA ŚLIWIŃSKA



MINO + CO Wines



Mino&Co jest butikową winnicą w małej wiosce Hanwood na obrzeżach Griffith w Nowej Południowej Walii. Rodzina Guglielmino z pasją kultywuje swoje włoskie korzenie i dziedzictwo produkując stylowe wina oraz umiejętnie równoważąc nowoczesne techniki z tradycyjnymi metodami produkcji pielęgnowanymi przez pokolenia.

A Growers Touch, koncentruje się na produkcji tradycyjnych odmian, uprawianych lokalnie w Riverinie przez rolników, z którymi współpracuje od lat. To właśnie tym rolnikom, kochającym i pielęgnującym swoje owoce, składany jest hołd. Na etykietach win pokazane są twarze lub ręce ludzi, którzy uprawiali winogrona do produkcji tych win.

Kluczowym celem i priorytetem winnicy jest wdrażanie i ulepszanie zrównoważonych praktyk. W winnicy zastosowano tamy i zbiorniki oszczędzające. Wszystkie wyfoki są kompostowane i stosowane jako nawóz. Winnica korzysta z energii słonecznej, a zastosowane systemy do pracy maszyn pozwalają zmniejszyć zużycie energii.

Poznajcie wina z Australii, które są owocem pasji ludzi dbających o dobro naszej planety.



cena
Kocham Wino
46⁷⁹
z Kartą
Burgundową

Chardonnay 2021

Bogaty, ochrowożółty kolor. Aromaty nektarynek, brzoskwiń i kwiatów pomarańczy. W smaku dominują nektarynki i owoce pestkowe z cytrusowym niuansiem. Kwasowość jest zrównoważona subtelnością aromatów pochodzących z beczek z francuskiego dębu.

Wino doskonale komponuje się z owocami morza, grillowaną rybą, makaronami z mięsem drobiowym oraz risotto z wiosennymi warzywami.

Winogrona uprawiał i pielęgnował

Dino Salvestrin

którego portret znajdziecie na tylnej etykiecie wina.



cena regularna 51,99
cena za 1 L 69,32 zł

cena regularna 53,99
cena za 1 L 71,99 zł

cena
Kocham Wino
48⁵⁹
z Kartą
Burgundową



Durif 2020

Wino w kolorze soczystej karmazynowej czerwieni z fioletowymi refleksami. W zapachu dominują aromaty jeżyn, wiśni i morwy. Smak jest bogaty i mocny z wyraźnymi akcentami kokosa i wanilii oraz gładkimi taninami. Spróbujcie z grillowaną wołowiną lub gotowaną jagnięciną.

Na tylnej etykiecie znajdziecie portret

Isidora Guglielmino,

który uprawia winogrona na to wino.



a Growers Touch



Sauvignon Blanc 2021

Wino o jasnostrawym kolorze i aromatach trawy cytrynowej, bazylii i papryki. Rzeźki smak z akcentami marakui, papryki i agrestu wieńczy nuty białego grejpfruta. Idealne połączone kulinarne stworzy z grillowanymi zielonymi warzywami i potrawami z ostrygami. Winogrona pochodzą z krzewów

Pała Calabрії,
którego portret znajduje się na tylnej etykiecie wina.

cena regularna 51,99
cena za 1 l 69,32 zł



A Growers Touch



cena
Kocham Wino
46⁷⁹
z Kartą
Burgundową

Shiraz 2021

Jest to kolejne wino, które powstaje z winogron uprawianych przez

Pata Calabrie,

W kieliszku mieni się burgundowym, głębokim kolorem. W aromacie dominują ciemne jagody z nutami czekolady. Bogate i aksamitne taniny uzupełniają smak jeżyn i leśnych owoców. Proponujemy spróbować połączeń kulinarnych z rostbefem, gulaszami wołowymi i twardymi, mocnymi serami. Wino ma długi potencjał starzenia. Można je przechowywać nawet 10 lat.

cena
Kocham Wino
46⁷⁹
z Kartą
Burgundową

cena regularna 51,99
cena za 1 l 69,32 zł

cena regularna 69,99
cena za 1 l 93,32 zł



Botrytis Semillon 2013

Wino w miodowozłotym kolorze i bogatych aromatach. Odnajdziecie w nim suszone morele, cytrusy i miodową marmoladę. W smaku soczystą kwasowość równoważą morele i brzoskwinie. Eleganckie wykończenie jest zasługą maceracji w beczkach z francuskiego dębu. Wino doskonale komponuje się z serami i orzechami. Potencjał starzenia jest oceniany na 15–20 lat.

cena
Kocham Wino
62⁹⁹
z Kartą
Burgundową

cena regularna 69,99
cena za 1 L 186,64

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.

ZENSA



Włoska definicja „bez”.
Bez chemikaliów, bez pestycydów.
Tylko to, co dała nam

Matka Natura!

**Poznaj gamę win
produkowanych
wyłącznie z winogron
ekologicznych.**

nowości

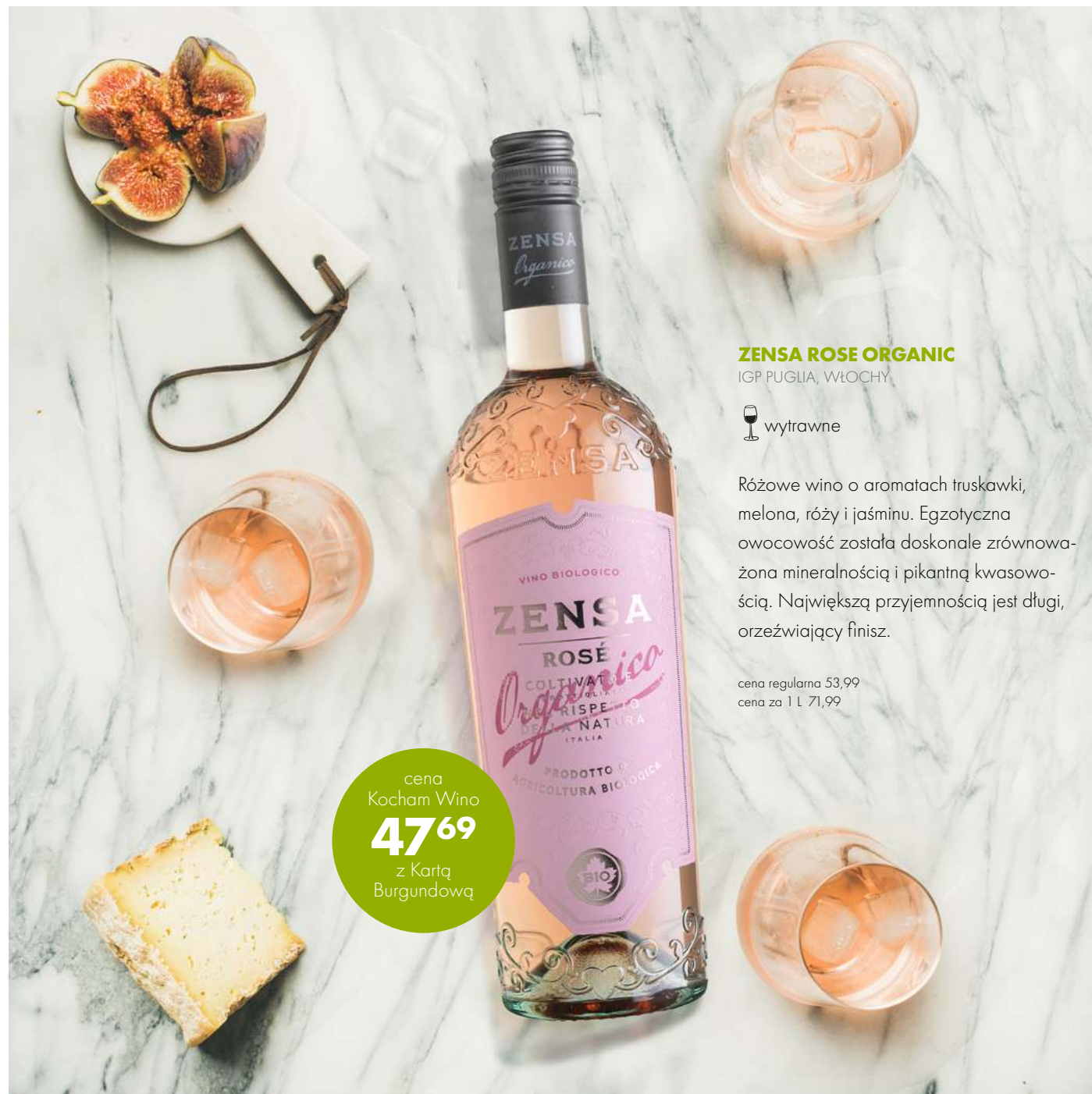
**ZENSA PINOT
GRIGIO ORGANIC**
IGP PUGLIA, WŁOCHY

wytrawne

Rześkie i orzeźwiające,
z elegancko zrównoważoną
kwasowościową. Delikatne
aromaty cytryny, limonki
i brzoskwinie dopełniają nuty
migdałów.

cena regularna 53,99
cena za 1 L 71,99

cena
Kocham Wino
47⁶⁹
z Kartą
Burgundową

ZENSA ROSE ORGANIC
IGP PUGLIA, WŁOCHY

wytrawne

Różowe wino o aromatach truskawki, melona, róży i jaśminu. Egzotyczna owocowość została doskonale zrównoważona mineralnością i pikantną kwasowością. Największą przyjemnością jest długi, orzeźwiający finisz.

cena regularna 53,99
cena za 1 l 71,99

cena
Kocham Wino
47⁶⁹
z Kartą
Burgundową

ZENSA

**ZENSA PRIMITIVO ORGANIC**

IGP PUGLIA, WŁOCHY

półwytrawne

Wino o intensywnym rubinowym kolorze i złożonym bukacie aromatów. Jagody i prażone migdały dopełniają eleganckie i jedwabiste nuty wiśni z ziemistym niuansiem.

cena regularna 59,99
cena za 1 l 79,99

cena
Kocham Wino
53⁹⁹
z Kartą
Burgundową

**ZENSA NERO D'AVOLA APPASSIMENTO ORGANIC**

DOP SICILIA, WŁOCHY

wytrawne

cena
Kocham Wino
53⁹⁹
z Kartą
Burgundową

Wino o bardzo intensywnym bukiecie owoców wiśni, śliwki i czarnej porzeczki. W smaku intensywne i bogate, jednocześnie aksamitnie gładkie, o długim i trwałym finiszu. Idealne do dań z makaronu, jagnięciny i gulaszu.

cena regularna 59,99
cena za 1 l 79,99



wszyscy lubimy

GRILLOWANIE

Uwielbiasz marcepan? Wydłubujesz rodzynki z sernika? Przepadasz za ananasek na pizzy? Stosujesz majonez do dekoracji czy ten ze stolicy świętokrzyskiego?

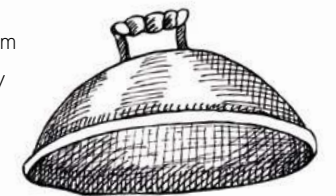
Na wiele mniej lub bardziej istotnych tematów możemy się spierać, ale zawsze jest tak, że pewne rzeczy mają swoich zarówno wiernych sympatyków, jak i zagorzałych przeciwników.

Ale kiedy zapytacie o grilla, każdy odpowie, że uwielbia!

Nie bez powodu grill jest nazywany narodowym sportem Polaków. Kiedy tylko robi się znośnie ciepło, wyciągamy tę zabrudzoną maszynę, która gdzieś w schowku zbierała kurz przez całą zimę, zapraszamy najbliższych przyjaciół i szukujemy wyżerkę. A co pasuje do mięcha, sałatek i towarzystwa? Rzecz jasna – wino.

AUTOR:

BARTŁOMIEJ RĘCZKOWSKI



BALUARTE MUSCAT DRY

– wytrawny muskat z hiszpańskiej Nawarry. Lekki, lecz bardzo aromatyczny i kwiatowy, w smaku przywodzi na myśl rodzime owoce, takie jak brzoskwinie, agrest i gruszkę. Dobrze schłodzone pasuje jak ułat. A jeżeli już koniecznie chcecie coś do niego zajądać, bardzo polecam grillowane pieczarki faszerowane serem lub mocno doprawione grillowane ziemniaki – przecież nie wszystko, co na grillu, musi być w opcji mięsnej, prawda?



cena za 1 L 59,99 47,99



przy zakupie
2 butelek
35⁹⁹
1–13 VI 2022

**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.

wszyscy lubimy GRILLOWANIE

Kiedy szukamy win na grilla, zależy nam, żeby nie tylko pasowały do jedzenia, ale przede wszystkim żeby miło spędzało się z nimi czas. Oto nasze propozycje.



przy zakupie
2 butelek
26³⁹
1-28.VI 2022

Jeżeli już poniosła nas fantazja i udało się przyrządzić pyszną, wiosenną sałatkę, na przykład z serem feta, wypada coś do niej podać. I tutaj przychodzi z pomocą **GRIFONE VINO BIANCO** – południowowłoski muscat z domieszką rieslinga. Ma już nieco więcej owocowej słodyczy, choć sprytnie schowanej zaświeżością i kwasowością. Wspominałem o sałatce, ale do grillowanego tososia z masłem czosnkowym i skropionego cytryną... Zapowiada się prawdziwa uczta, proszę niczego sobie nie żałować.

cena za 1 L 43,99 35,19



przy zakupie
2 butelek
49⁵⁹
4–31 V 2022



przy zakupie
2 butelek
49⁵⁹
4–31 V 2022

Doszły mnie słuchy, że sporo ludzi na grilla przygotowuje hamburgery – przyznam, niegłupie, sam muszę spróbować. A jak mięso mielone, to już wyobrażam sobie do niego miodowo-musztardowy sos i grillowany bekon. Skoro będzie słodko-ostro, to idealnie nada się tutaj **THE WANTED RANGER SYRAH** – dobrze znana Polakom Apulia w półwytrawnym wydaniu, gęsta i pełna słodczy czarnych owoców, z przyjemnie pikantnym finiszem.

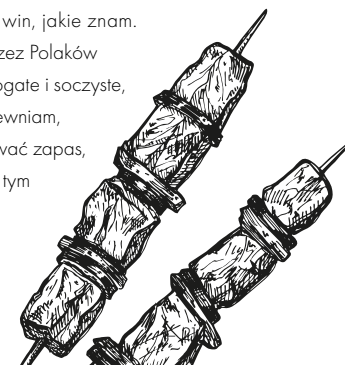
cena za 1 L 82,66 66,12



przy zakupie
2 butelek
52⁷⁹
20.IV - 3. V 2022

Jeżeli jednak wiecie, że wasi goście nie są gotowi na taką dawkę wrażeń, mam jeszcze asa w rękawie. **CASA GIONA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE** – jedno z bardziej zbalansowanych i szlachetnych win, jakie znam. Powstało z wyłoków po produkcji uwielbianego przez Polaków włoskiego amarone. Jest przyjemnie konfiturowe, bogate i soczyste, jednak przy tym miękkie i eleganckie. Od razu zapewniam, że goście padną z zachwyty, więc lepiej przygotować zapas, żeby po zjedzeniu wszystkiego posiedzieć dłużej z tym winem i dyskutować do późnej nocy.

przy zakupie
2 butelek
52⁷⁹
20.IV - 3. V 2022



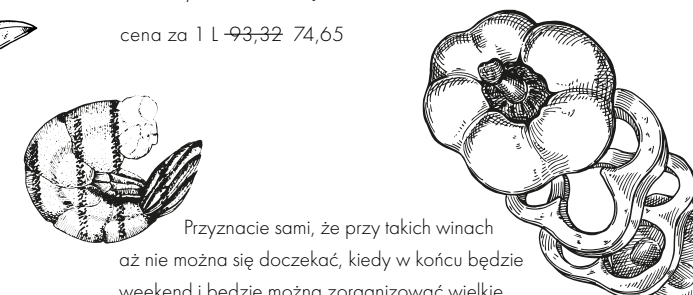
przy zakupie
2 butelek
55⁹⁹
18-31.V 2022



przy zakupie
2 butelek
55⁹⁹
18-31.V 2022

A jeżeli jesteście tradycjonalistami, to proszę sobie teraz wyobrazić karkówkę, którą właśnie wyjęliście z lodówki, a która całą noc marynowała się w musztardzie, miodzie, pieprzu i ziołach. I ten moment, kiedy już ją zdejmujecie z grilla i aż świerzbą was ręce, żeby natychmiast jej skosztować. I tutaj z całego serca polecam sparować ją z winem **LA LINDA SMART BLEND**, bo w tym winie równie dużo się dzieje. Ten wyrazisty Argentczyk zbudowany z syrah, cabernet sauvignon i tannata jest gęsty, przyprawowy, ciężki i na pewno poradzi sobie z każdym konkretnym kawałkiem mięsa.

cena za 1 L 93,32 74,65



Przyznacie sami, że przy takich winach aż nie można się doczekać, kiedy w końcu będzie weekend i będzie można zorganizować wielkie grillowanie wśród przyjaciół. Czemu Polacy aż tak bardzo lubią grilla? Bo szybko i łatwo się go przyrządza? Bo można przyjemnie spędzić przy nim czas? A może wszystko naraz? Mam nadzieję, że przed Wami w tym roku będzie mnóstwo grillowych dni – znam takich zapaleńców, którzy ostatniego grilla robią w listopadzie :D.

Jedzcie same dobre rzeczy i pijcie tylko dobre wina. A jeżeli tego właśnie szukacie – zapraszamy do sklepów, chętnie pomożemy.



SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY

RIESLING

Imię i nazwisko: Riesling (czyt.: rizling) szczep winorośli z gatunku vitis vinifera.

Znany również jako: Weißer Riesling, Riesling Johannisberg, Riesling Renano, White Riesling, Rajnai Rizling, Rhine Riesling, Hochheimer, Korbacher Riesling, Riesler, Kleinriesling, Moselriesling, Niederleander, Rheingauer, Kastellberger, Starovecki.

Miejsce i data urodzenia: Niemcy. Pierwsze wzmianki o rieslingu pochodzą z XV wieku.

Ostatnio widziany: Niemcy, Francja (głównie Alzacja), Luksemburg, Włochy (głównie Górna Adyga), Szwajcaria, Węgry, Słowacja, Słowenia, Czechy, Chorwacja, USA, Kanada, Australia, Nowa Zelandia, Chile, RPA, Mołdawia, Bułgaria, Polska.

Rodzice: Riesling jest naturalną krzyżówką dwóch szczepów gouvais blanc (genetycznego rodzica wielu białych odmian winorośli, m.in. chardonnay) i traminer lub/i współcześnie rzadko spotykanych odmian – frankisch i heunisch.

AUTORKA:

ALICJA TURUK

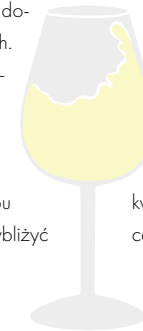


Rysopis i znaki szczególne: Mówią o nim: szczep pancerny. Odporny jak żaden inny na warunki pogodowe, na choroby, dumnie stawia czoło najbardziej wygłodniałym szkodnikom. Paradoksalnie jednak posiada dość cienką skórkę, dlatego przy winobraniu należy się z gronami obchodzić jak z jajkiem. Jest niezwykle szczodrze plenny, przez co niestety bywa wykorzystywany do masowej produkcji przez różne firmy próbujące oprzeć sprzedaż na nazwie tego szlachetnego szczepu.

Riesling – już na samo wspomnienie o kieliszku dobrze schłodzonego rieslinga – miłośnicze nam panującego króla kwasowości – ślinianki pracują jak oszalełe. To niezwykle plastyczny szczep, dający się prowadzić nawet w trudnych warunkach i niewiele mu trzeba do życia. W odpowiednich rękach daje wina, które oczarują nas każdym łykiem i zabiorą w niesamowitą podróż po smakach i aromatach.

Te młodziutkie rieslingi nie powalają barwą, bo są jaśniutkie i nierzadko mocno trzeba się wysilić, żeby dostrzec w nich kolor. Bywają zadziornie cytrusowe, czasem aż delikatnie musujące, ot, takie winne podlotki. Ale te starsze! Proszę Państwa! Te dopiero nabierają rumieńców, złością i gęstnieją w kieliszkach. W zasadzie z rieslingami jest trochę jak z aktorami z lat 90. – czas jest dla nich wyjątkowo łaskawy i wręcz fantastycznie się starzeją. W już dojrzałych rieslingach można odnaleźć moje ulubione naftowe nuty. Tak, tak: naftowe.

Jako że w zasadzie połowa produkcji win z tego szczepu odbywa się za naszą zachodnią granicą, warto nieco przybliżyć klasyfikację dojrzałości winogron i poziomu słodczy.



Ciekawostka:

We francuskiej piwnicy pod szpitalem miejskim w Strasburgu (Cave Historique des Hospices de Strasbourg) znajduje się beczka najstarszego wina przechowywanego w tych naczyniach na świecie. Na beczce widnieje 1472 rok, a wino w środku nadal nadaje się do picia. W 1994 roku enolodzy z międzyregionalnego laboratorium DGCCRF w Strasburgu przeprowadzili badanie organoleptyczne rocznika. I chociaż ma ponad 500 lat, w ekspertyzie napisano, że wino to ma „bardzo piękną, jasną, bursztynową barwę, mocny nos, bardzo delikatny, o bardzo dużej złożoności, aromat przypominający wanilię, miód, воск, kamforę, delikatne przyprawy, orzech laskowy”.

Kabinett – to winogrona pochodzące ze standardowych zbiorów.

Spatlese – dotyczy winogron z późnego zbioru. Te winogrona zbiera się mniej więcej tydzień po klasycznym winobraniu. Dodatkowo, by móc określać zebrane owoce mianem „spatlese”, zawartość cukru w moszczu musi spełniać określone wymagania określone przez niemieckie bądź austriackie prawo winiarskie.

Auslese – selekcjonowany zbiór najdojrzalszych gron, i mogą, choć nie muszą, być pokryte szlachetną pleśnią Botrytis Cinerea. Winogrona z kategorii kabinett, spatlese i auslese mogą dawać wina od wytrawnych po słodkie, dlatego biorąc do ręki niemieckiego rieslinga, warto wczytać się w etykietę nieco dokładniej. Poniżej mała ściągawka

- fruchtig, süß – słodkie (zawartość cukru powyżej 45 g/l).
- lieblich, halbsüß – słodkie i półsłodkie (te, które wykraczają poza półwytrawne, czyli z zawartością cukru w przedziale 18–45 g/l).
- halbtrocken, feinherb – półwytrawne.
- trocken – wytrawne.

Nie można nie wspomnieć jeszcze **Beerenauslese (BA) i Trockenbeerenauslese (TBA) i Eiswein**. To już wina z ręcznie selekcjonowanych gron pokrytych szlachetną szarą pleśnią. Eiswein produkowany jest dodatkowo z gron przemrożonych. Wszystkie te trzy rodzaje win, są winami słodkimi i bardzo słodkimi (lecz o dobrze zbalansowanej kwasowości) i niestety drogimi. No ale jakość musi mieć swoją cenę.

W swojej historii degustowano to wino tylko trzy razy: raz w 1576 roku, aby uczcić sojusz między Strasburgiem a Zurychem; drugi raz w 1716 roku po spaleniu szpitala; i wreszcie w 1944 roku, kiedy Strasburg został wyzwolony przez generała Leclerca podczas drugiej wojny światowej.

Wino zostało ostatnio przeniesione do nowej beczki w 2014 roku po tym, jak jego pierwotna beczka zaczęła przeciekać. Nowa jest ręcznie robiona, w kształcie jajka, została wykonana na wino przez dwóch najbardziej szanowanych francuskich bednarzy – Xaviera Gourauda i Jean-Marie Blancharda.

Czy to riesling? Takimi informacjami nie dysponujemy – ale jest spore prawdopodobieństwo, że jednak tak 😊.



1.

**PETER & PETER RIESLING
TROCKEN MOSEL**

NIEMCY



wytrawne

100% rielsinga w rieslingu. Cytrusowość – jest! Kwasowość – jest! Świeżość – jest! Radość w kieliszku – i to jeszcze jaka!

Jeśli dotychczas jakimś cudem nie próbowaliście win z tego szczepu, a chcielibyście przekonać się, jak smakuje charakterystyczny przedstawiciel tego gatunku i na czym polega jego fenomen – nie ma lepszej opcji.

cena regularna 45,99
cena za 1 L 61,32 zł

przy zakupie
2 butelek**3679**

18-31 V 2022

**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

10800cena z Kartą
Burgundową

3.

**WINNICA TURNAU
RIESLING
POLSKA**

wytrawne

Chciałoby się powiedzieć: „Cudze chwalicie, swego nie znacie”. No ale czy jest ktoś, komu nie wpadła w oczy ta charakterystyczna etykieta, lub kto nie słyszał o Winnicy Turnau? Co znajdziemy w butelce? Chrupkość i soczystość świeżych owoców, zbalansowaną kwasowość, lekkość, a zarazem bogatą paletę smaków i zapachów. Szlachetne wino, które śmiało, bez kompleksów może konkurować z zagranicznymi rieslingami. Sprawdźcie sami!

cena regularna 120,00
cena za 1 L 160,00 zł

**CHATEAU STE MICHELLE
RIESLING**

AVA COLUMBIA VALLEY, USA



półwytrawne

Idealna propozycja dla tych, którzy zastanawiają się co powstanie, kiedy legendarną kwasowość rieslinga przełamiemy subtelną słodyczą. Otóż z połączenia tychże dwóch supermocy otrzymujemy tę właśnie butelkę. Elegancką, złożoną a zarazem niezwykle uniwersalną. To wino pasujące na każdą właściwie okazję. Aromatyczne, soczyste, wielowymiarowe.

Przyjazne zarówno wytrawnym winomanom jak i początkującym podróżnikom po świecie win.

cena

Kocham Wino

6929cena z Kartą
Burgundową**RIESLING**

cena regularna 76,99
cena za 1 L 102,65

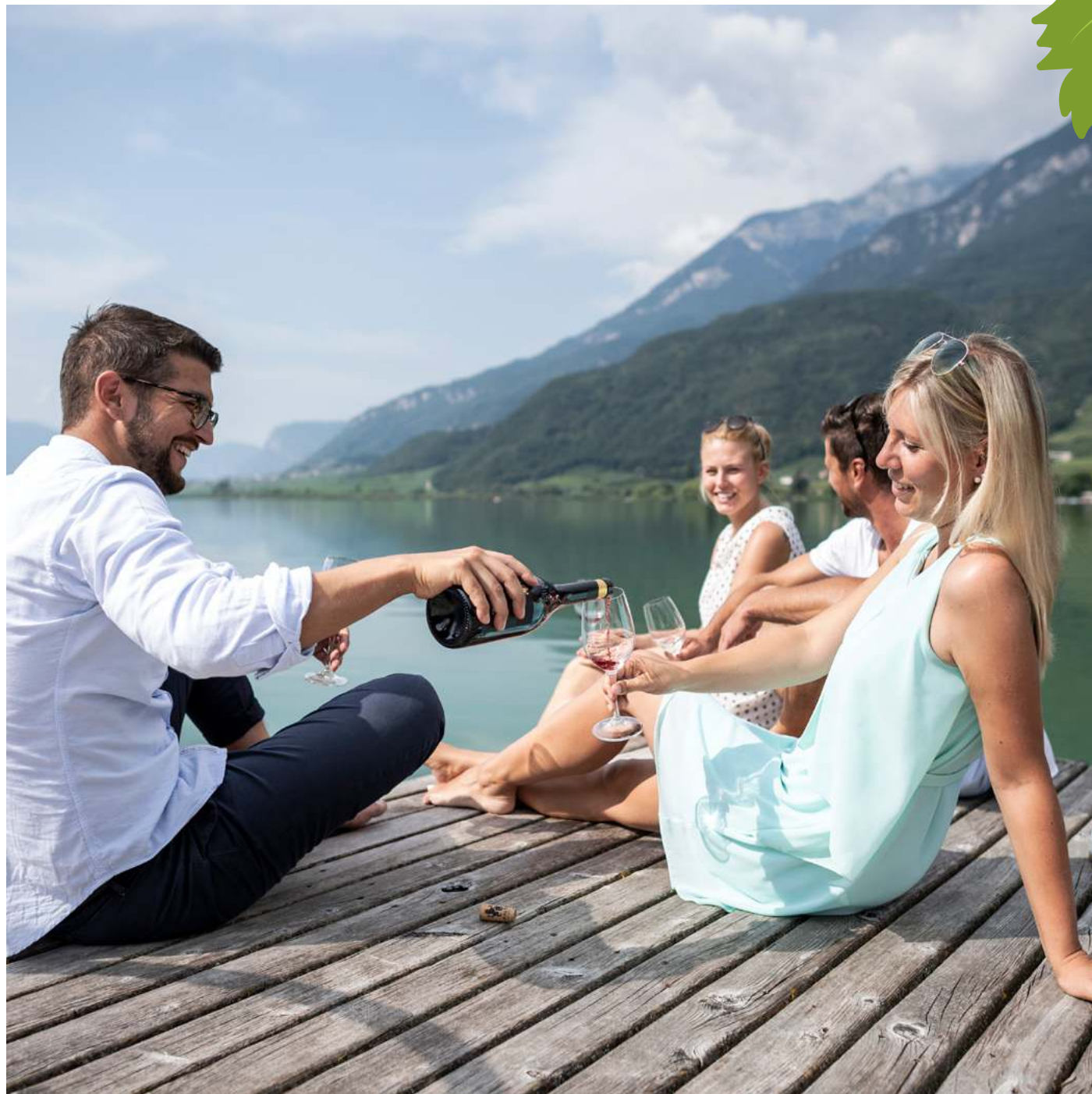
SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY

**AROMATY
RIESLING****chłodniejszy klimat:**

cytryna, limonka, kwaśne
jabłko, grejpfrut, agrest

**cieplejszy klimat:**

pomarańcza, nektarynka,
wosk pszczeli, jaśmin



KALTERN
Kellerei . Cantina

Niezwykłe miejsce, które łączy w sobie niemiecką perfekcję z włoskim luzem. Południowy Tyrol to najdalej na północ wysunięty region winiarski Włoch – i jeden z najbardziej żywiołowych spośród wszystkich. W tym tyglu kulturowym i winiarskim niemiecki jest językiem częściej używanym niż włoski, jednakże francuskie odmiany winogron są tu bardziej powszechne niż niemieckie.

AUTORKA:
MONIKA STĘPIEŃ



ALTO ADIGE

Z trzystoma słonecznymi dniami w roku Alto Adige oferuje idealne warunki do uprawy winorośli i dlatego życie tutaj kręci się wokół wina. Wino ustawia rytm każdego dnia – jest źródłem zatrudnienia, a także dumą dla mieszkańców i winiarzy. Dla wielu ludzi tworzenie wina to życiowa misja, którą realizują z wielką pasją – czy to w winnicy, podczas produkcji, w restauracjach i barach, czy w handlu. W Kaltern wino to przede wszystkim przyjemność i jakość, ale kto za tym stoi? Co sprawia, że to malownicze miejsce położone nad brzegiem największego naturalnego jeziora w Alto Adige „rodzi” tak wyjątkowe wina? Odpowiedź jest prosta – wspólne dążenie społeczności do zwrócenia uwagi całego świata na wino i naturalne piękno Kaltern. W tym kontekście winiarze mają do odegrania niebagatelną rolę.

KELLEREI KALTERN

Kellerei Kaltern lub po włosku Cantina Caldarò (jak to w Tyrolu, funkcjonują tu nazwy w dwóch językach) została założona w 1900 roku, ale na pewno nie można o firmie powiedzieć, że jest nie na czasie. Klatern to jedna wielka rodzina. Zrzesza 650 winiarzy, z których większość posiada mniej niż jeden hektar ziemi – średnio 0,7 ha (wielkość boiska piłkarskiego) i zarządzają swoimi historycznymi gospodarstwami i winnicami z wielkim entuzjazmem.

Historia uprawy winorośli w regionie sięga ponad 2 tysięcy lat.

Winnice są położone na wysokości od 200 do 700 m n.p.m.

Nasadzenia stanowią < 1% całkowitego obszaru uprawy winorośli we Włoszech.

98% win posiada status DOC i jest to rekord we Włoszech.



UPRAWIANE SZCZEPY:

**8 białych
i 6 czerwonych
odmian**



650

ZRZESZONYCH
WINOGRODNIKÓW



ROCZNA
PRODUKCJA:

**4 mln
butelek**

ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ I BIODYNAMIKA

Pielęgnowanie obszaru uprawy winorośli wokół jeziora Kaltern, który to obszar rozwinął się i osiągnął tak wyjątkowe piękno na przestrzeni wieków, stanowi zarazem przyjemność i obowiązek. Winiarze chcą odgrywać aktywną rolę w zachowaniu krajobrazu przyrodniczego i kulturowego, poprzez wzmacnianie bioróżnorodności gleby oraz całego ekosystemu, a także poprzez tworzenie win o wyjątkowej jakości – rzetelną pracą ludzkich rąk i zawsze w zgodzie z naturą.

Dzięki rocznikowi 2018 Kellerei Kaltern jako pierwszy włoski producent otrzymał certyfikat FAIR'N GREEN, który jest systemem certyfikacji dla zrównoważonej uprawy winorośli. Obejmuje obszary zarządzania, ochrony środowiska oraz społecznej odpowiedzialności biznesu. Pomaga troskliwym plantatorom winorośli osiągnąć cele zrównoważonego rozwoju (np. redukcję emisji dwutlenku węgla, większą bioróżnorodność, zaangażowanie społeczne) i dokonywać ciągłych ulepszeń.

1.

KALTERN PINOT GRIGIO DOC ALTO ADIGE, WŁOCHY



wytrawne

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

2.

KALTERN SAUVIGNON BLANC DOC ALTO ADIGE, WŁOCHY



wytrawne

cena regularna 89,99
cena za 1 L 119,99

3.

KALTERN QUINTESSENZ SAUVIGNON DOC ALTO ADIGE, WŁOCHY



wytrawne

cena regularna 169,00
cena za 1 L 225,33





MASI®

COSTASERA AMARONE CLASSICO



cena regularna 269,00
cena za 1 L 358,67

szczepły

mało znane i uprawiane
tylko w tej lokalizacji:

**CORVINA,
RONDINELLA,
MOLINARA**

*zawartość
alkoholu* **15%**

barwa

Bardzo ciemna rubinowa czerwień.

aromat

Intensywne smażone owoce głównie śliwki i wiśnie,
po chwili całości idealnie dopełnia zapach kawy
i gorzkiej czekolady.

smak

bardzo intensywny smak owoców, konfitury ze śliwki
i wiśni. Niezwykle długo utrzymuje się na podniebieniu

food pairing

Idealnie dopełni każdy wykwintny posiłek bądź
też będzie jego częścią – zarówno w połączeniu
z czerwonym mięsem typu i dojrzewającymi serami
jak parmezan czy pecorino. Na bazie amarone powstaje
też słynne risotto: risotto all'amarone – prawdziwy „must
have” dla miłośników tego wina.

temperatura serwowania

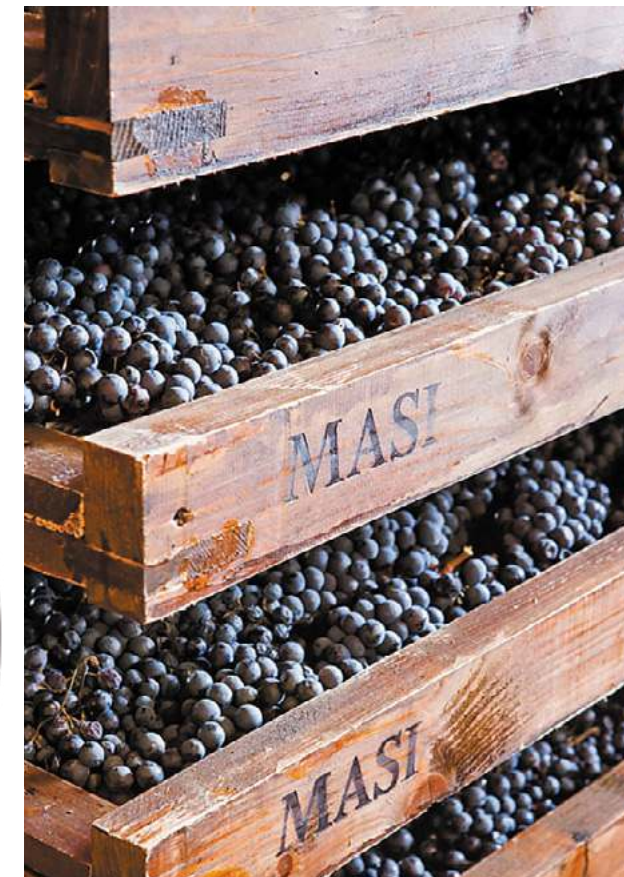
18–20°C

apelacja Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Bliskość Werony, najbardziej romantycznego miasta na
świecie, i jeziora Garda, największego we Włoszech tylko
dodatkowo zachęca, aby odwiedzić to miejsce. Powstają
tu jedne z najwybitniejszych win włoskich produkowanych
wyjątkową metodą appassimento.

potencjał starzenia

Wino, którym można cieszyć się przez długi czas. Swój szczyt
ukazuje najwcześniej po ok. 15-20 latach. Tak więc dobrze
zaopatrzyć się w kilka skrzynek – aby móc obserwować rozwój
tego wina.



appassimento

Metoda powolnego suszenia gron z której słynie północno-wschodnia
część Włoch, swoje początki miała jeszcze w starożytnym Rzymie. Przez
ponad 100 dni w okresie zimowym całe grona suszą się na bambuso-
wych matach, koncentrując swój smak i aromat. Z uzyskanych rodzynek
powstają najsłynniejsze wina z regionu Veneto, jak wytrawne amarone
czy słodkie recioto.

MASI®

AMARONE COSTASERA RISERVA DOC VALPOLICELLA CLASSICO



cena regularna 346,-
cena za 1 L 461,33

cena
Kocham Wino
311⁴⁰
z Kartą
Burgundową

szcepy

mało znane i uprawiane
tylko w tej lokalizacji:

**CORVINA,
RONDINELLA,
MOLINARA
OSELETA**

zawartość
alkoholu **15,5%**

barwa

Głęboka czerwień.

aromat

Bardzo intensywny zapach dojrzałych śliwek
i czereśni, przyprawionych cymentem i wanilią.

smak

Smażone owoce uzupełnione o smak słodkich
przypraw, niezwykle aksamitne i eleganckie.

food pairing

Najlepiej pasuje tutaj opis „wino medytacyjne”.
Każdy łyk daje sporą dawkę przyjemności.
Będzie doskonałym zwieńczeniem wyjątkowej
kolacji. Wzbogaci dania z dziczyzny czy
południcy wołowej.

temperatura serwowania

18–20°C

wyjątkowy dodatek OSELETA

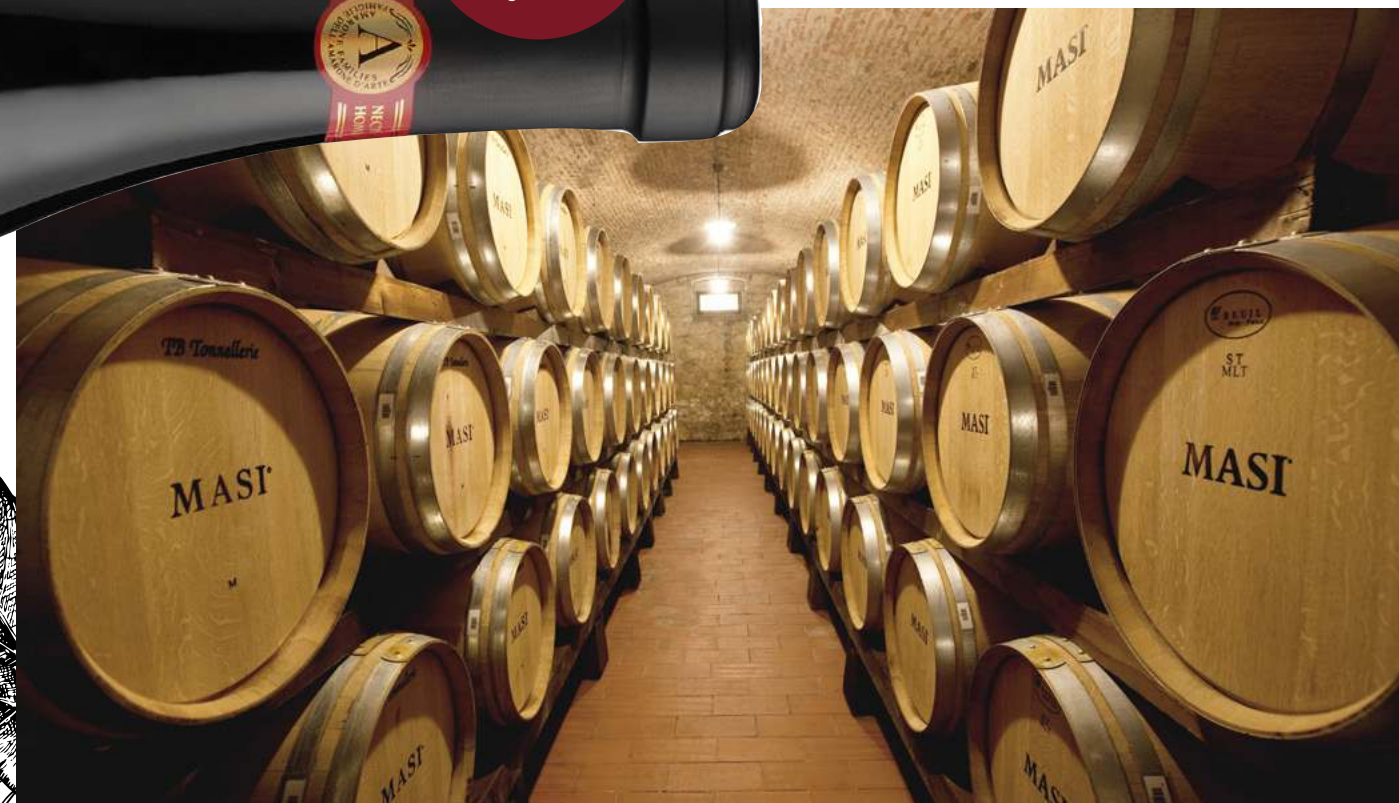
W Amarone Costasera Riserva unikalnym dodatkiem jest
szcepe oseleta, który w połączeniu z corviną, moliną
i rondinellą tworzy winiarskie arcydzieło. Rodzina Boscaini
odkryła go na nowo i z powodzeniem wykorzystuje
do produkcji tamtejszych win.

starzenie

Każde Amarone della Valpolicella musi być starzone minimum 2 lata
w dębowych beczkach, by dopiero 1 stycznia trzeciego roku po roczniku
trafić na rynek. W przypadku Amarone Riserva łączny okres wydłużony
jest do 4 lat łącznie w beczkach i butelce.

potencjał starzenia

Tak potężne wino jak Amarone Costasera Riserva w odpowiednich
warunkach może poczekać aż 30 lat, aby ukazać swój kunszt,
co bezsprzecznie czyni je winem na wyjątkowe okazje oraz
doskonałym prezentem dla prawdziwych smakoszy.



MASI®

GRANDARELLA IGP ROSSO DELLE VENEZIE



supervenetian

Pomimo wszechobecnej corviny, rondinelli i molinara w tym rejonie grandarella została stworzona tylko i wyłącznie ze szczepu refosco. Wino tym samym jest zaliczane do wyjątkowej kategorii supervenetian, przeznaczonej dla wyjątkowych, niecodziennych win z tego regionu. Wspólnym mianownikiem win z Veneto jest metoda appassimento, która nadaje mu niezwykłą strukturę.

cena regularna 179,-
cena za 1L 238,67

cena
Kocham Wino
161¹⁰
z Kartą
Burgundową

szcepy
REFOSCO
100%

zawartość
alkoholu **14,5%**

barwa
głęboka czerwień

aromat
dominują suszone zioła, jagody
i delikatny zapach wanili.

smak
spora dawka ciemnych owoców:
jagód i śliwek uzupełniona
o przyprawy korzenne.

food pairing

Grillowana jagnięcina i dojrzałe sery idealnie
połączą się z grandarellą.

temperatura
serwowania
18°C

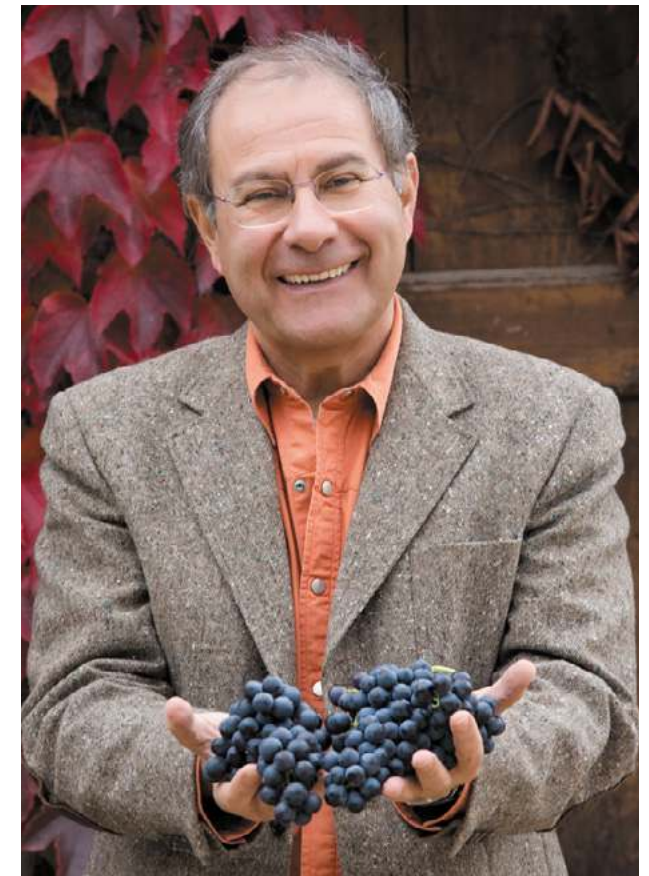


potencjał starzenia

Dla miłośników przewagi owoców nad ziołami wino otworzone
przed upływem 5 lat zapewni wiele przyjemności. Dla wytrwałych
czerwone owoce czas uzupełni smak ziół i przypraw.
Jednak nie ma co zwlekać z otwarciem dłużej niż 10 lat.

rodzina Boscaini

Historia rodziny Boscaini zaczyna się w 1772 r. Pierwsze zbiory miały
miejsce w sercu regionu Valpolicella „Vajo dei Masi” - dolinie, z której
wzięła się nazwa Masi. Po ponad 200 latach obecnie nadal prowa-
dzona przez 17 pokolenie tej samej rodziny. Należy do jednej
z 13 rodzin zrzeszających najlepszych producentów ama-
rone, czyli Le Famiglie Storiche dell’Amarone





Czy trend EKO to chwilowa moda czy obowiązujący trend w winiarstwie? Patrząc na to, co dzieje się z naszym klimatem, niebezpiecznie kurczącymi się zasobami wody, dynamicznymi zmianami w pogodzie – można zacząć się zastanawiać i dyskutować. Jednak na to pytanie każdy z nas może sam odpowiedzieć.

AUTORKA:
ALICJA TURUK

Wiemy jedno: wina z oznaczeniem EKO coraz silniej szturmują półki naszych sklepów. Są również coraz częściej wybierane przez Was – naszych Klientów. O ile jeszcze kilka lub kilkanaście lat temu trzeba było ich ze świecą szukać – dziś już nawet w naszych sklepach mamy osobne półki z winami należącymi do tej kategorii.

przy zakupie
2 butelek
55¹⁹
14–28 VI 2022

**CA'VAL ASOLO PROSECCO
EXTRA DRY BIO VEGAN**
DOCG ASOLO PROSECCO SUPERIORE

wytrawne

Podobno nie da się znaleźć wina, które będzie musujące, wegańskie, wyprodukowane w poszanowaniu natury, biodynamiczne, a do tego aromatyczne, niezobowiązujące i radosne. Potrzymajcie mi kieliszek i patrzcie. To właśnie taka butelka. Wyjątkowa – bo spełnia wszystkie powyższe kryteria, ale jednocześnie to niezwykle przyjemne prosecco, zachwycające balansem między owocowością i kwasowością. Wino z milionami bąbelków i nie za miliony. A do tego teraz jeszcze w promocji.

cena regularna 68,99
cena za 1 L 91,99

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



26 maja

**BRILLA! PROSECCO
ROSE EXTRA DRY**
DOC PROSECCO, WŁOCHY



cena regularna 64,99
cena za 1 l 86,65

przy zakupie
2 butelek
51⁹⁹
18-26 V 2022



Prezent na Dzień Matki

Jest taki dzień w roku, kiedy ta najwspanialsza na świecie Kobieta Instytucja obchodzi swoje święto. I nie ma dostatecznej liczby kwiatów, którymi można by tego dnia ją obsypać, nie ma dość wymownych i pojemnych słów, żeby jej podziękować. Za wszystko. Koniecznie zabierzcie ze sobą PROSECCO BRILLA ROSE!

Dlatego musujące w kieliszku różowe wino cudownie podkreśli wyjątkowość tych chwil, bo

Dzień Matki

wymaga specjalnej oprawy.



143⁹⁹
23-25 VI 2022

Prezent na Dzień Ojca

23
CZERWCA

Jeżeli Twój ojciec jest fanem whisky, koniecznie uczcijcie ten dzień kieliszkiem tego złocistego trunku. Butelka whisky na prezent – przewidywalne, ale przy odrobinie wyobraźni możesz naprawdę zaskoczyć i zrobić ojcu nie lada niespodziankę.

Wybór odpowiedniej butelki nie jest łatwy. Coraz więcej krajów produkujących whisky, wyjątkowe finisze, nowe destylarnie ale dzięki temu każdy znajdzie coś co trafi w ojcowski gust! Ja proponuję wam dzisiaj produkt, który nie boi się łamać utartych schematów w pogoni za wyjątkowym smakiem. To Irlandzka whiskey z Donegal, tym razem pozbawiona typowej delikatności

PODARUJ
W PREZENCIE

The Legendary Dark Silkie

IRLANDIA, BLENDED WHISKEY

Cudowne połączenie, gorzkiej czekolady, soli morskiej, kandyzowanych owoców i delikatnego, subtelnego tytoniowego dymu, dodatkowo przyjemna dębina, orzechowość, przyprawy oraz długi, rozgrzewający słodki finisz. To wszystko na pewno zaskoczy Twojego „staruszka” i kto wie... może podzieli się z Tobą kieliszkiem?

cena regularna 179,99
cena za 1 L 257,13

AUTOR:
SZYMON URBAN



torba płócienna
15⁹⁹
lub
odbierz za punkty
Kocham Wino



Magazyn Kocham Wino

Nr 2/2022

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 Szabłowska

Dominika Michalik

Redakcja

autorzy tekstów: **Damian Budziak, Bartłomiej Ręczkowski, Monika Stępień,**

Joanna Szabłowska, Magdalena Śliwińska, Alicja Turuk, Szymon Urban

zdjęcia

Ambra Brands Sp. z o. o. | AdobeStock | Joanna Szabłowska

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 | LESZNOWOLA: Magdalena, ul. Słoneczna 314 |
LUBLIN: CH Felicity, al. Wincentego Witosa 32 POZNAŃ: CH Poznań, 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, CH Swoja Olimpia, ul. Swojczyńska 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. 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.

KOCHAM WINO

Odkryj
ŚWIAT WIN

Pobierz aplikację
na telefon!



 @KochamWino  @klubkochamwino