

MAGAZYN



KOCHAM WINO

nr 3/2021

5 maja – 29 czerwca





Nowość w Twoim telefonie

Aplikacja dla miłośników wina!



Pobierz aplikację

Kochaj Wino na własnych zasadach

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

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

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



*regularne
promocje*
na wybrane produkty

*pobierz
aplikację
i dołącz do klubu
miłośników wina*

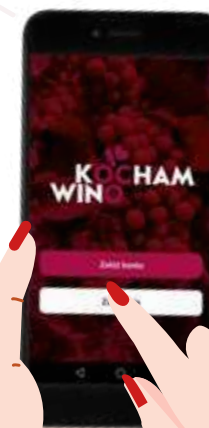


*zamów
i odbierz*



*stały rabat
i punkty*

10% rabatu
na zakup alkoholi mocnych
DISTILLERS LIMITED



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 wpaść 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**

Pobierz w
App Store

POBIERZ Z
Google Play

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*



ŻŁOTA KARTA

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

z Bartłomiejem Topą
rozmawiała Kinga Burzyńska

*Wino
to cała
opowieść.
”*

Podejrzewam, że nie miałeś jeszcze osiemnastu lat, kiedy wypijeś pierwszy kieliszek wina...

O, to nieprawda! Swoją przygodę z winem zacząłem dosyć późno. W latach osiemdziesiątych, kiedy dorastałem, nie było wielu możliwości, żeby napić się dobrego wina. Pamiętam węgierskie Egri Bikaver, które syczyło się na imprezach, jeszcze Kadarę, ale to wszystko! Dopiero kiedy przyjechałem do Warszawy na początku lat dziewięćdziesiątych i zacząłem pracować jako kelner w restauracji Magdy Gessler „U Fukiera”, poznałem smak prawdziwego wina.

Rzeczywiście, pracowałeś jako kelner i to już po skończeniu szkoły filmowej!

Tak. Bo postanowiłem sobie, że będę pracował w jednym, konkretnym teatrze. A skoro mnie tam nie chcieli, zostałem kelnerem. To była całkiem niezła praca. „U Fukiera” mieliśmy dostęp do wielu gatunków alkoholi, w tym do win. Restauracja Magdy Gessler podejmowała znakomitych gości, w tym korpusy dyplomatyczne, więc mieliśmy okazję kosztować naprawdę doskonałych trunków. To było o tyle cenne doświadczenie, że starsi koledzy kelnerzy bardzo dużo nauczyli mnie o sposobach podawania wina. Niestety, niewiele z tego pamiętam...

Kiedy zaczęło doskwierać Ci, że jesteś kelnerem? Co sprawiło, że zdecydowałeś się wrócić do aktorstwa?

Nigdy mi to nie doskwierało. Bycie kelnerem to żadna ujmą. Praca w restauracjach pozwoliła mi się utrzymać, wynajmąc mieszkanie i chodzić na castingi. Bywało, że jak się pojawiała rola, brałem



miesięczny urlop, a potem wracałem do kelnerowania. I tak było do momentu, gdy spotkałem na swojej drodze Wojtkę Smarzowskiego. Wtedy wszystko się zmieniło.

I od tamtego momentu bywasz w restauracjach w charakterze gościa.

Uwielbiam atmosferę restauracji! Lubię miejsca, gdzie w spokoju, z szacunkiem do gościa, z atencją i pasją serwuje się dania, a jednocześnie pięknie opowiada o winie. To sprawia, że bardziej świadomie sięgamy później po konkretne wino. Wiemy, z czym się nam kojarzy, czego możemy oczekiwać, na co zwrócić uwagę.

Z czasów pracy w restauracji zapamiętałeś jakieś wino szczególnie?

Tak! Zdecydowanie! To było chablis. Postanowiłem, że żadnego innego wina już nie będę pił. (śmiech)

Co jeszcze robiłeś, zanim zostałeś aktorem?

W trakcie studiów roznośłem reklamy w Szwecji, kosilem trawniki. Po drugim roku wyjechałem na miesiąc do Sztokholmu. Tam miałem przygodę, która spowodowała, że nie pijam już piwa. Wówczas piłem. Było to piwo w puszcze, do którego wpadła osa. Wypiłem ją razem z napojem i użądliła mnie w gardło. Mocno spuchłem i zrobiło się niebezpiecznie. Miałem za sobą pięć lat technikum weterynaryjnego, więc byłem gotowy, żeby sobie samodzielnie wykonać tracheotomię przed lustrem. Na szczęście opuchlizna zaczęła schodzić i skończyło się na strachu.



”
*To było chablis.
Postanowiłem,
że żadnego innego
wina już nie będę pił.*

Cała Twoja rodzina jest wykształcona muzycznie: siostra gra na wiolonczeli, brat na skrzypcach w kapeli Sebastiana Karpiela BułECKi i jest słynnym lutnikiem. Muzyka w Twojej rodzinie jest bardzo mocno obecna. Czy miała wpływ na Twoje życie artystyczne?



Sztukę aktorską zainteresowałem się dosyć późno, bo dopiero w szkole średniej. Uczyłem się w technikum weterynaryjnym w Nowym Targu. I tam, w drugiej lub trzeciej klasie, dzięki mojemu nauczycielowi języka polskiego, zacząłem się interesować szerzej kinem i teatrem. Raz w tygodniu chodziliśmy na DKF do nowotarskiego domu kultury. To była okazja, żeby zobaczyć filmy, których nie wyświetlano na co dzień w sąsiednim kinie „Tatry”. Moja fascynacja kinem rozwijała się i w piątej klasie, kiedy już trzeba było ostatecznie postanowić, co dalej, podjąłem decyzję, że wystartuję do szkoły filmowej w Łodzi. Powiedziałem to rodzicom. Byli bardzo zaskoczeni. Może dlatego, że skończyłem szkołę muzyczną, a w klubie KS Gorce uprawiałem lekkoatletykę i to na poziomie wojewódzkim! Trenowałem wieloboje lekkoatletyczne. Tańczyłem w zespole ludowym! Połączyłem te sfery życia w dosyć karkołomną całość, ale aktorstwa w niej nie było. Niemniej wystartowałem do Łodzi w 1986 roku i cztery lata spędziłem właśnie tam. To był chyba najpiękniejszy i niezwykle fascynujący dla mnie czas. I naprawdę intensywny. Niemal nie wychodziłszy ze szkoły! Byliśmy ze sobą non stop, doświadczając tej prawdy kłamania i rezonowania z widzem...

A które z tych Twoich doświadczeń sportowych przydały Ci się w filmie?

Wszystkie. W Karbali przygotowanie fizyczne pomogło mi zagrać rolę kapitana Kalickiego na tyle wiarygodnie, że po emisji

filmu spotykałem się ze zdumieniem zawodowych żołnierzy, którzy nie mogli uwierzyć, że nigdy nie trzymałem w ręce broni. Oczywiście, że wcześniej przeszliśmy szkolenie pod okiem specjalistów, ale w tak krótkim czasie nie da się wyćwiczyć skutecznie nawyków wynikających z wieloletniego treningu. Mnie było łatwiej. Te wszystkie umiejętności wyniesione ze szkoły, jak szermierka czy jazda konna, przydają się, ale nie zawsze jeden do jednego. A w szczególnie niebezpiecznych scenach zastępują nas dublerzy lub kaskaderzy.

Kto Cię zastąpił w finale Drogówki?

W scenie, w której miazdzy mnie ciężarówka z piachem? Niestety, to byłem ja. (śmiech) To była bardzo trudna w realizacji scena i poświęciliśmy jej kilka tygodni. Ale pożądaný efekt chyba udało się nam osiągnąć...

Czy którąś ze scen wspominasz jako szczególnie niebezpieczną?

Może raczej szczególnie wyczerpującą... W Weselu Wojtka Smarzowskiego jest taka scena, w której jedna z zabaw weselnych polega na piciu dużych ilości wódki i paleniu chyba trzech papierosów jednocześnie. W takich scenach nie używa się prawdziwych papierosów – to są jakieś zioła bez tytoniu i nikotyny. Ale ten dym nie jest obojętny dla organizmu. Zwłaszcza gdy trzeba zagrać kilkanaście dubli! Mówiąc krótko, po tej scenie niezwłocznie musiałem udać się do domu...

Jakie wina w takich okolicznościach piją Górale?

Białe, oczywiście! Białe i bardzo mocne! Nierzadko z winnic łąckich. (śmiech)





Podchodzisz restrykcyjnie do zasad picia wina, czy masz do nich stosunek swobodny? Pijasz czerwone wino do ryb?

Te zasady dzisiaj uległy złagodzeniu. Faktycznie, do ryb pijam czerwone wino. Ale to dlatego, że ja w ogóle preferuję czerwone. Białe piję tylko w gorące, letnie dni. Pijam też lekkie wina czerwone i białe. Czasem z bąbelkami. Ale gustuję w winach ciężkich, czerwonych, z delikatną słodyczą.

Dokonałeś ostatnio jakiegoś winnego odkrycia?

O, tak! Zdarzyło mi się pić niezwykle cabernet sauvignon z Chin! W Przystani Wygonin mają znakomicie zaopatrzoną lodówkę i serwują niezwykle wina syryjskie, irańskie, chińskie i libańskie. Prawdę mówiąc, nie przepadam za cabernetem, ale czasami otwieram się na winną egzotykę. W tej lodówce znalazłem dla siebie pyszne chardonnay z Nowego Jorku.

Wiem, że gustujesz także w polskich winach.

Owszem. Moim odkryciem jest wino z południowej Polski, z Gór Sowich. W Niemczech znajduje się winnica, z której pochodzą znakomite białe wina. Wszystko mnie w nich urzekło: winnica, trunek, butelki, etykiety – bardzo eleganckie i ładne. Polubiliśmy się z tymi winami i to pomimo faktu, że nie są czerwone! Lubię też wina z rodzinnej winnicy Silesian z Bagieńca. W przyszłym roku przymierzam się do odwiedzin w kolejnych wspaniałych polskich winnicach.

Co ma dla Ciebie znaczenie, gdy bierzesz kieliszek wina do ręki? Patrzysz, jak płacze, wąchasz, czy od razu smakujesz?

Wino to cała opowieść. Nie wiem, czy istnieje drugi trunek, który tak intensywnie wciąga w swój świat. Można o nim mówić na setki sposobów. Dla mnie wino jest dziedziną sztuki. Tak je postrzegam. W spotkaniu z winem do głosu dochodzą wszystkie zmysły. Od pierwszego kontaktu z butelką, etykietą, po prostu z formą, która coś nam obiecuje. Już czujemy jakieś emocje, budujemy jakieś wyobrażenie o tym, czego doświadczymy za chwilę. Byliśmy przed rokiem w Egerze, u Imre Kalo, który swoimi winami częstował nas albo prosto z beczki albo z butelek bez etykiety. I to też było fantastyczne! Piwnice, które mają po kilkaset lat, gdzie, w których dojrzewa wino, zakurzone butelki, traktowane z pietyzmem, opowieści o niemal każdej kropce – to miało znaczenie! O winie można opowiadać wszystkimi zmysłami: patrząc na nie, dotykając, wąchając jego bukiet w kieliszku, a na końcu czując jego smak. Dla mnie to niezwykle zmysłowa historia. Można je wypić nawet z przypadkowej szklanki, znalezionej na targu staroci, ale ja lubię duże, pełne kieliszki do czerwonego wina. W takim kieliszku można wino zamieszać, popatrzeć, jak barwa się mieni, osiada na szkle, poczuć budzący się zapach, smak... To jest w winie genialne! I ludzie, z którymi się je dzieli...

...i z którymi się rezonuje. Wiem, że lubisz to słowo.

To prawda, lubię. Rezonuje tak jak i z winem.



”
W przyszłym roku przymierzam się do odwiedzin kolejnych wspaniałych polskich winnic.





spróbuj NOWOŚCI

AUTORKA:
EWELINA BALCERZAK

*soczysty
riesling*



*soczyste
chardonnay*

*intensywne
czerwone*

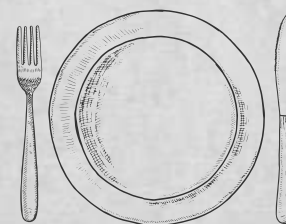


z USA

W chaosie codziennych spraw,
prawdziwym pięknem są momenty
relaksu, spokoju i odpoczynku.
To wino zdecydowanie będzie
trafionym wyborem do celebrowa-
nia takich momentów.

W smaku jest bardzo soczyste,
przełamane subtelną słodyczą.
Świetnie łączy się z:

**satayem z kurczaka,
sushi oraz daniami
z krabem.**



BEAUTY IN CHAOS RIESLING

WASHINGTON STATE, USA

 półwytrawne |  riesling

cena regularna 59,99

cena za 1 L 79,99

cena
Kocham Wino
53⁹⁹

Urzeka bogatym i mocno
owocowym aromatem,
w którym dominują słodka

**mandarynka
i pomarańcza.**

Obok nich można wyczuć

**świeże brzoskwinie
i morele.**





Jest to nowoczesna propozycja chardonnay starzonego w beczkach. W tej odmianie do starzenia wykorzystano również beczki po szkockiej whisky, w których część wina dojrzewa przez minimum 2 miesiące. Ta metoda wpływa przede wszystkim na strukturę i aromaty w winie.

cena
Kocham Wino
76⁴⁹

1924 SCOTCH BARREL AGED CHARDONNAY

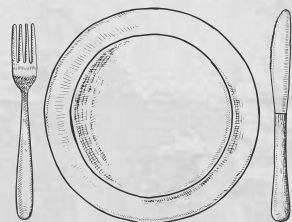
LODI KALIFORNIA, USA

wytrawne | chardonnay

cena regularna 84,99

cena za 1 L 113,32

Pełne i głębokie wino, o intensywnych i różnorodnych aromatach. Na pierwszy plan wysuwają się **nuty słodkiego toffi, tabaki i pieczonego jabłka**, wyczuwalne są również aromaty pochodzące od whisky m.in. **karmelizowany cukier trzcinowy, nuty skórzane i dębowe**. Wino jest **aksamitne**, a smak długo się utrzymuje.



Idealnie pasuje **do grillowanych żeberek z pieczonymi jabłkami lub wędzonego łososia** – szczególnie wędzonego drewnem olchowym.



FINGER JACK RUM BARREL RED BLEND

LODI KALIFORNIA, USA

wytrawne

merlot, syrah, tempranillo, tannat

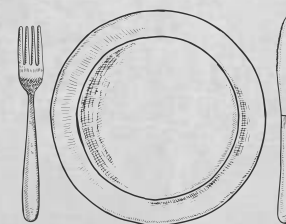
cena regularna 109,00

cena za 1 L 145,33

cena
Kocham Wino
98¹⁰

Wino powstaje z mieszanki kilku szczepów użytych w różnych proporcjach, w zależności od rocznika. Zawsze jednak dominującą odmianą jest merlot, któremu towarzyszą syrah, tempranillo oraz tannat. Dzięki temu wino charakteryzuje się bardzo intensywnym aromatem i smakiem mocno dojrzałych, wręcz konfiturowych owoców. Tym, co wyróżnia to wino, to zdecydowanie jest proces starzenia i zastosowanie beczek (oprócz klasycznych beczek z dębu amerykańskiego i francuskiego), w których wcześniej dojrzewał rum. Ten zabieg daje niesamowity efekt wielowarstwowości i pogłębienia aromatów.

W zapachu wino czaruje nutami **gałki muszkatołowej, przypraw i wanilii**, w smaku dominuje przede wszystkim **likierowa śliwka**. Taniny są gładkie i eleganckie a finisz bardzo długi.



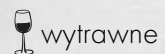
Warto spróbować **z pieczonych schabem lub kurczakiem BBQ**.





VINO SPUMANTE MILLESIMATO ROSE

WŁOCHY



wytrawne

cena regularna 29,99

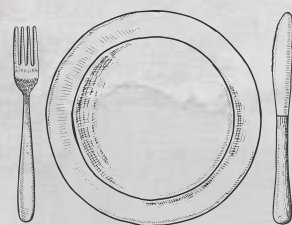
cena za 1 L 39,99

To idealne wino na ciepłe dni –
kusi subtelnym aromatem
dzikiej róży i poziomek.
Przyjemnie musujące i delikatnie
wytrawne, o smaku **dojrzałych
wiśni i truskawek.**



cena
Kocham Wino
26⁹⁹

Owocowość i gładka struktura wina
sprawiają, że znakomicie sprawdzi
się ono jako towarzysz wszelakich
potraw. Zaczynając od lekkich
**sałatek, przekąsek lub
makaronów z warzywnymi
dodatkami, aż po lekko
dojrzałe sery, dania z ryb
i owoców morza**
oraz dania na bazie sosu
pomidorowego. Warto spróbować
również w zestawieniu **z pizzą.**



Najlepiej podawać
w temperaturze 5–6°C.

nowość

VINO SPUMANTE MILLESIMATO

WŁOCHY

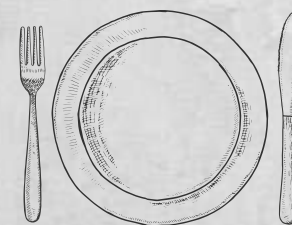


wytrawne

cena regularna 29,99

cena za 1 L 39,99

Wino idealnie sprawdzi się,
jako **aperitif**, jak również
**towarzysz dań z białego
mięsa, skorupiaków,
warzyw, a w szczególności
dyni oraz serów krótko
dojrzewających.**



Najlepiej podawać
w temperaturze 5–6°C.

cena
Kocham Wino
26⁹⁹



Aromat lekko perfumowy, zdominowany przez
**białe owoce, wanilię, skórkę chleba
i prażone migdały.** W smaku wina królują
te same nuty podkreślone przyjemnymi bąbelkami.





Tymczasem
w miejskiej dżungli
orzeźwienie zapewnia

ROSE - spróbuj nowości!

7⁹⁹

CENA 1L
19,99

Sardynia czy Sycylia

Słów kilka o winiarskim magnetyzmie wysp

Obowiązkowymi punktami na mapie każdego podróżnika są niewątpliwie Sardynia i Sycylia. Wyspy wyjątkowe, zarówno pod względem zniewalającego, momentami utopijnego krajobrazu, jak również historii, której jednym z filarów jest winiarstwo. Głęboko zakorzenione w tradycji, tak jak najstarsze krzewy winorośli, przyciągają od lat wszystkich zafascynowanych wędrówkami po winiarskich szlakach. Co oferują i czym kuszą najbardziej? Oto krótki wstęp do winem płynących krain Sardynii i Sycylii.

AUTORKA:
EWELINA BALCERZAK



Sella&Mosca

poezja w butelkach zamknięta

— S A R D Y N I A —

Powiedzieć, że wino na Sardynii ma duże znaczenie, to nie powiedzieć nic. Bo przecież historia tej wyspy, natury i życia jest nierozdzielnie związana z ponadtyścioletnią tradycją uprawy winnej latorośli. Doskonale to rozumie i przyjmuje za swoją dewizę Sella & Mosca, producent znakomitych win, których aromat, smak i kształt w pełni oddają przynależność do miejsca pochodzenia. Uprawa i wykorzystanie do produkcji szczepów endemicznych, szacunek dla natury, zachowanie tradycji i lokalne zobowiązania sprawiają, że każdy, kto chciałby doświadczyć chociażby odrobiny smaku Sardynii, z pewnością odnajdzie go w winach Sella & Mosca.



Historia tej marki zaczyna się intrygująco i brzmi jak wstęp do filmu przygodowego, którego akcja zaczyna się w 1899 roku, gdy na Sardynię przybywają dwaj poszukiwacze przygód z Piemontu, inżynier Sella oraz adwokat Mosca. Na miejscu ich oczom ukazuje się niesamowity krajobraz wyspy. Otoczone plażami wzniesienia i pagórki czarują pięknem, a takiego widoku ze świecą szukać gdzie indziej. Czy to właśnie pejzaż obudził w poszukiwaczach chęć eksploracji tego terenu? Niewykluczone, ale – co najważniejsze w tej opowieści – w istocie udało im się znaleźć prawdziwy skarb w tych skalistych glebach. Oczywiście mowa tutaj nie o skrzyni pełnej złotych monet, lecz o bogactwie wyjątkowego podłoża.

Obecnie winnice Sella & Mosca rozciągają się m.in. na obszarach DOC Alghero, jednego z największych winiarskich terenów w Europie. Apelacja znana jest również pod nazwą „Nurra” i zajmuje północno-zachodnią część wyspy. W podłożu dominują tutaj piasek, glina, wapiń oraz

żelazo, natomiast klimat mocno warunkuje powietrze znad Morza Śródziemnego. Sella & Mosca posiada w tej części 520 hektarów winnic, na których uprawia się przede wszystkim szczepy autochtoniczne, wykorzystane np. do produkcji takich win jak Vermentino di Sardegna DOC czy Cannonau di Sardegna DOC.

Po drugiej stronie wyspy, w części północno-wschodniej, w apelacji DOC Vermentino di Gallura rozciągają się winnice Sella & Mosca rosnące na zboczach Monte Limbara. Cechami charakterystycznymi dla tego obszaru są gleby bogate w granit oraz wyjątkowy klimat, w którym wpływy nadmorskie kontrastują się z górzystym terenem. W uprawie dominuje hiszpańska odmiana vermentino, przywieziona najprawdopodobniej z Ligurii.

Trzecią apelacją, w której obsadzone są winnice Sella & Mosca, jest DOC Carignano del Sulcis. Apelacja rozciąga się między historyczną częścią Sardynii Sulcis Iglesiente a Capo Teulada. Jest to część wyspy o podłożu piaszczystym i bogatym w minerały, gdzie królem wśród uprawianych szczepów jest carignano. W tej części do Sella & Mosca należy 6 hektarów winnic na obszarze gminy Giba, zlokalizowanym blisko plaży.

Przynależność do regionu i tradycji w winach Sella & Mosca podkreśla nie tylko szacunek do natury i terroir, ale również wykorzystanie lokalnych odmian szczepów. Spośród bieli najbardziej znaną odmianą i zarazem dumą regionu jest vermentino. Odmiana charakteryzująca się bogatym aromatem, świeżością oraz nutami ziół i mineralnością. Z port-

folio Sella & Mosca polecamy spróbować Vermentino di Sardegna DOC, czyli wina o przejrzystej jasnożółtej barwie z zielonkawymi refleksami. Zarówno w aromacie, jak i smaku dominują nuty kwiatów, ziół oraz owoców egzotycznych. Wino jest rześkie, soczyste, z lekko mineralnym finiszem. To świetna propozycja na upalne dni i jako towarzystwo do potraw z owoców morza.

Drugi najważniejszy szczep znany z Sardynii to cannonau – czerwona odmiana, we Francji znana jako grenache, a w Hiszpanii jako garnacha. Sardyńska charakteryzuje się intensywnością barwy i smaku, dając wina bogate i aromatyczne. Warto spróbować Cannonau di Sardegna Riserva DOC – jest to znakomita propozycja od Sella & Mosca, która zachwyca głębokim rubinowym kolorem. W zapachu urzeka nutami dębowymi, lekko tostowymi, a także typowym dla tej odmiany aromatem fiołków. W smaku wino jest doskonale zbalansowane, wyczuwalne są dojrzałe śliwki i jeżyny, całości dopełnia subtelny dębowy finisz.

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

16–29 czerwca

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



Cannonau

wytrawne

aromaty fiołków, śliwek i jeżyn,
nuty dębowe i tostowe,
doskonale zbalansowane



59,99
47⁹⁹

cena za 1 L
79,99 63,99

cena za 1 L
119,99 95,99



Cantine Pellegrino – sycylijskie marzenie

— S Y C Y L I A —

Sycylia to naprawdę wyjątkowe miejsce na Ziemi, a jednocześnie największa wyspa Włoch, jak też jeden z największych obszarów uprawy winorośli. Dumą Sycylii, podobnie jak Sardynii, jest przynależność do kultury, historii i natury dostrzegalna niemal na każdym kroku w świecie winiarstwa zdominowanym i uzależnionym od lokalnego dziedzictwa. Idealnym przewodnikiem po tym świecie będzie Cantine Pellegrino, od pokoleń produkująca na Sycylii wino zgodnie z najstarszymi tradycjami uprawy.

Cantine Pellegrino założona została w 1880 roku i od sześciu pokoleń jest zarządzana przez tę samą rodzinę. Winnice znajdują się w najbardziej wysuniętej na zachód części wyspy, na terenie o bardzo zróżnicowanym mikroklimacie, z dużą liczbą godzin słonecznych i szerokim zakresie wysokości temperatury. Oprócz tego dominuje tu suchy klimat, silny południowy wiatr i lekkie gleby – są to idealne warunki dla wzrostu krzewów, z których owoce są wykorzystane do produkcji wysokiej jakości win, takich jak największa sława wyspy, czyli marsala.

W winnicach uprawia się przede wszystkim szczepy rodzime, obsadzone na tych terenach najprawdopodobniej przez Fenicjan między VIII a VII w. p.n.e. W portfolio Cantine Pellegrino można zatem bez trudu odnaleźć wina wytworzone z takich odmian jak: grillo, inzolia, cataratto, grecanico, zibibbo, nero d'avola, malvasia, frapatto i wiele innych. Winorośl uprawia się w czterech posiadłościach o indywidualnej charakterystyce i wspólnym celu – uprawy w sposób zgodny z tradycyjnymi metodami rolnictwa ekologicznego i priorytetową dbałością o środowisko naturalne. I tak w Kelbi warunki sprzyjają bujnemu wzrostowi krzewów, co doskonale sprawdza się w przypadku uprawy cataratto. Rinazzo charakteryzuje się surowością i pustynnym mikroklimatem idealnym dla energicznego wzrostu syrah. W Salinaro dominują wpływy znad

Morza Śródziemnego sprzyjające uprawie grillo, natomiast Gazerotta, to wietrzny płaskowyż i doskonałe miejsce dla nero d'avola.



Czerpiąc z możliwości, jakie daje środowisko naturalne i historia regionu, winnice są prowadzone w sposób zróżnicowany i taką też różnorodność producent oferuje w szerokim wachlarzu win. W sezonie letnim zdecydowanie warto zwrócić uwagę na Tareni Grillo. Wino jest produkowane na obszarze Mazara del Vallo w prowincji Trapani, wyróżniającej się śródziemnomorskimi, czerwonymi glebami. Podłoże jest tu piaszczyste, o dużej przepustowości, jednocześnie bogate w glinę i duże rezerwy wody. Gorący klimat wpływa na bogaty aromat i smak wyczuwalny w winie. Dominują cytrysy, jaśmin i kwiat pomarańczy, delikatnie przełamane nutą słodkiej wanilii. To orzeźwiająca propozycja, świetnie nadająca się do łączenia z daniami z owoców morza i ryb, szczególnie grillowanych.

Odpowiedzią dla miłośników win czerwonych jest zdecydowanie Rinazzo Syrah. Produkowane również w prowincji Trapani, ale na obszarze Marsali, gdzie dominują gleby suche, piaszczyste o podłożu gliniastym. W tej części występują duże różnice temperatur między dniem a nocą, charakterystyczne dla obszaru pustynnego. Zbiory odbywają się pomiędzy ostatnimi dziesięcioma dniami sierpnia a pierwszymi dziesięcioma dniami września. Wino urzeka intensywną czerwoną barwą z wręcz granatowymi refleksami. W aromacie królują kwiaty, przede wszystkim róże, obok których pojawiają się nuty granatu, żurawiny i czarnego pieprzu. W ustach wino jest gładkie, dobrze zbalansowane, z delikatnym akcentem goździków, śliwek, wiśni i rozmarynu. W sezonie grillowym będzie to absolutnie doskonały wybór do steków i czerwonych mięs. Warto pamiętać, by w wysokich letnich temperaturach lekko schłodzić to wino – najlepiej smakuje serwowane w temperaturze 18–19°C.



TARENI
GRILLO
VINO DA TAVOLARE
PELLERINO 1880

42,99
34⁹⁹

cena za 1 l
57,32 45,85

Najlepszy wybór przed Tobą,
a najtaniej kupić dwie butelki

16–29 czerwca

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



SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY

Sauvignon blanc

Białe wino o smaku lata

W klasycznym wydaniu (bez beczki) powinno być świeże, orzeźwiające, aż chrupkie. Powinno też mieć czyste aromaty i smak, w którym z łatwością odnajdziemy nuty cytrusów, ziół, trawy cytrynowej albo owoców tropikalnych. Wszystko zależy od regionu winiarskiego, z którego pochodzi. Zawsze fantastycznie sprawdza się jako aperitif albo w parze z owocami morza i potrawami kuchni tajskiej.

Młośnikom wina już ten krótki opis powinien wystarczyć, by odgadnąć, że bohaterem pierwszego odcinka naszego nowego cyklu jest sauvignon blanc. To odmiana, która w ostatnich latach zrobiła zawrotną karierę na całym świecie. Daje lekkie, aromatyczne białe wina. Wyróżnia je przyjemna kwasowość, dzięki czemu są idealną propozycją na słoneczne, wiosenne dni.

Sauvignon blanc pochodzi z Francji z Doliny Loary (Sancerre i Pouilly-Fumé), ale prawdziwą popularność zdobyło dzięki winom z drugiego końca świata – Marlborough w Nowej Zelandii. Rozpoznamy je bez wahania po charakterystycznym zapachu skoszonej trawy i ziół. Nieodkrytą perłą w koronie jest sauvignon blanc z Adelaide Hills w Australii, którego cytrusowa świeżość i mineralność przeplata się z nutami owoców tropikalnych, takich jak marakuja, guawa, liczi. Dzięki dużym dobowym różnicom temperatur w tym regionie, owoce dojrzewają powoli, zachowując soczystość i sprężystość. To sprawia, że finisz wina jest długi i orzeźwiająco świeży.

Sauvignon blanc jest często zbierane mechanicznie, w nocy, jak najszybciej, by uniknąć upatu i ryzyka oksydacji. Od razu po zbiorach delikatnie wyciska się sok przy pomocy prasy pneuma-

tycznej, bez zbędnego zgniatania pestek i skórek, dzięki czemu wino ma wyraźnie owocowy charakter. Fermentacja w niskiej temperaturze pozwala zachować delikatne aromaty, a dojrzewanie w zbiornikach ze stali jest gwarancją świeżości i lekkości sauvignon blanc.

W Bordeaux sauvignon blanc jest często łączony z odmianą sémillon (tzw. kupaż bordoski). Wówczas może być starzone w beczkach, nabierając ciała, struktury i bardziej złożonych aromatów, takich jak gruszka, melon, pigwa, podkreślonych odrobiną migdałów i białego pieprzu.

Z Kalifornii pochodzi nazwa fumé blanc, która oznacza sauvignon blanc dojrzewające w dębowych beczkach. W przeciwieństwie do klasycznego Sauvignon Blanc, które powinno się pić młode (w ciągu dwóch pierwszych lat), dobrej jakości fumé blanc można przechowywać w piwniczce latami. Będzie się pięknie rozwijać i ukazywać bogactwo dymnych, beczkowych aromatów, m.in. kremowej wanilii czy białego pieprzu. Nuty jabłka, gruszki, agrestu akcentują cytrusy: grejpfrut i mandarynka. To wina, które urzekają złożonością i świeżością. Są doskonałym dowodem na to, jak wiele twarzy ma sauvignon blanc.

CZY WIESZ, ŻE...

sauvignon blanc

To jeden z rodziców cabernet sauvignon. Drugim jest cabernet franc.

Najlepiej sprawdza się w chłodnych regionach winiarskich.

Doskonale smakuje z pizzą z owocami morza.

Australijczycy, którzy uwielbiają skróty i slang nazywają je po prostu Savvy B.

TYPOWE AROMATY

sauvignon blanc



chłodniejszy klimat:

trawa, szparagi,
zielona papryka,
agrest, biały bez,
limonka, jabłko



cieplejszy klimat:

liście czarnej porzeczki,
liście pomidorów,
brzoskwinia, limonka,
grejpfrut, marakuja,
kiwi, agrest



7 maja

**DZIEŃ
SAUVIGNON BLANC**
#kochamsauvignonblanc

kochamwino

1.

WAIRAU PACIFIC
MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA

 wytrawne

Aromatyczne sauvignon blanc z Nowej Zelandii, pełne cytrusów, z nutami marakui i agrestu. Orzeźwiające z długim cytrusowo-mineralnym finiszem.

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

58,99
47¹⁹
5-18.05

Sauvignon blanc

2.

**COUR DE MANDELOTTE
BLANC MOELLEUX**
AC BORDEAUX, FRANCJA

 półsłodkie

Atrakcyjnie złociste wino, zdominowane zapachami dojrzałych cytrusów, brzoskwiń i jabłek. W smaku słodkie, owocowe, z waniliowym akcentem.

cena za 1 L ~~63,99~~ 51,19

47,99
38³⁹
5.05-2.06

145,00
116⁰⁰
16-29.06

3.

**KIM CRAWFORD SMALL
PARCELS SPITFIRE**
MARLBOROUGH, NOWA
ZELANDIA

 wytrawne

Bardzo wyraziste i orzeźwiające wino o aromacie liści czarnej porzeczki, papai, agrestu, brzoskwini i grejpfruta.

cena za 1 L ~~193,33~~ 154,67

**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.

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

 wytrawne

Eleganckie i dobrze skomponowane wino o czystym, krystalicznym kolorze z zielonymi refleksami. Bogate w aromaty grejpfruta, ananasa, gruszki, ziół i kwiatów.

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

45,99
36⁷⁹
16-29.06





Grillowanie

to już od wielu lat narodowy sport Polaków. Sezon na skwierczące na ruszcie mięso i pyszne warzywa zbliża się wielkimi krokami, więc pokusiliśmy się o kilka propozycji, jak te wszystkie pyszności połączyć z wybranymi przez nas trunkami.

Zaczynamy!
Czego się napijecie?



Odeszliśmy nieco od utartych schematów.
Jesteśmy zdania, że do grilla pasuje nie tylko piwo.
W temacie innych alkoholi również nie idziemy wytyczonym szlakiem.
Trochę odlatujemy w naszych pomysłach, ale dobrze nam z tym.

*Chcemy Was zaskoczyć,
zainspirować i pokazać,*
że ciekawych, a co najważniejsze udanych połączeń, może być bez liku.



Tomek

„Monika zaszalała i do dań z grilla proponuje alkohol mocny. Najczęściej przewija się whisky, jednak gin i rum również zajmują należne im miejsce. Połączenia są odważne, bezkompromisowe i niewątpliwie oddają charakter Moniki.”



Monika

„Tomek tonuje nastroje i dodaje do połączeń nieco spokoju. łączy wino z dniami z grilla w restauracyjnym, sommelierskim stylu. Połączenia są klasyczne, jednak widać również autorskie pomysły. To udany balans pomiędzy winami z Europy i tymi z Nowego Świata.”



Aperitif

Witajcie na grillu!
Czego się napijecie?

kieliszek wina musującego

Gdy grillujecie wraz z królową Elżbietą lub członkami innej rodziny królewskiej, szampan okaże się nieodzowny, natomiast kiedy bawicie się w gronie rodziny i przyjaciół CAVA lub prosecco będą w sam raz.

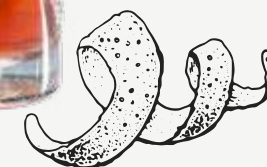
Tomek

AUTORZY:
MONIKA PAWŁOWICZ
TOMASZ POTRZEBOWSKI

whisky sour

na bazie Bains – klasyk na dobry początek

Monika



szparagi grillowane



Jak szparagi, to wino z Austrii, a jak wino z Austrii to koniecznie

grüner veltliner,
może być Bründlmayer lub Esterházy.



Gin Tonic
na bazie
Xibal Gin

Odświeżenie i orzeźwienie z południowoamerykańskim sznytem. Unikalne składniki ginu, wyjątkowy rzemieślniczy proces, niezwykle smak z dodatkiem naturalnych składników roślinnych i lokalnych przypraw.



sałatka cezar z grillowanym kurczakiem



Lekkie, delikatnie beczkowe

chardonnay,

a jeśli kurczak jest bardziej
przypieczony/grillowany to trzeba
„dodać” więcej beczki.



Whistler
Calvados



Edycja limitowana, więc też jedyna i niepowtarzalna okazja aby spróbować. A tak naprawdę, to najpierw spróbowałabym calvados od Chateau du Breuil, a później whiskey starzonej dokładnie w beczkach od tego producenta. Ciekawe doświadczenie – czy da się wyczuć wspólne cechy tych alkoholi?

pestrogrillowany



Tullibardine 225

Bogata whisky, dojrzewająca w beczkach po bourbonie, a wykończona w beczkach po sauternes. Wyczuwalny jest zapach tropikalnego ananasa i ostra skórka pomarańczowa, ale uwaga... finisz jest kremowy!



Konieczne białe, bez beczki i średnio aromatyczne

Lagar de Cervera Albarino

powinno być idealne.



łosoś z grilla



Lekkies pinot noir

może być **Laforet od Drouhina** lub nieco intensywniejsze **Kaltrn Pinot Nero**.



Kamiki

Na moim grillu bez Japonii oczywiście się nie obejdzie. Skoro whisky jest starzona w beczkach zrobionych z japońskiego cedru – to oddaje przepiękne aromaty drzewa sandałowego i zielonej herbaty... Kanpail



grillowany *stek* z *tuńczyka*



owocowe i delikatne

pinot noir.

tym razem Nowa Zelandia

Kim Crawford



Tomintoul
16 Y.O.

Aksamit z pikantnym
finałem – nic dodać,
nic ująć. Sláinte!



antrykot z grilla



Malbec lub potężny
cabernet sauvignon



Rassay
while we wait



delikatnie torfowa, owocowa ekspresja młodziutkiej
destylarni na wyspie Raasay w Szkocji. Stworzona
w oczekiwaniu na pierwszy single malt. Skoro
„poczekajka” jest już tak dobra to nie mogę się
doczekać aby spróbować Singla.



skrzydełka z kurczaka

w sosie BBQ



Połączenie sosu BBQ
i szczepu zinfandel jest w tym
przypadku oczywiste

*Gnarly Head
Old Vine
Zinfandel*



*Bourbon
Koval*

Sos BBQ sam prosi się o bourbon!
Ale to nie tylko zwykła degustacja,
to przeżycie i kolejny temat
do rozmów przy grillu. Cheers!



burgery



*Botran
12 YO*

Jeden z najlepszych rumów, jakie kiedykolwiek piłam.
Nuty wanilii, suszonych owoców, prażonego kakao.
Moja długa podróż po polach trzciny cukrowej.
A najlepsze jest to, że kreatorem tego rumu jest kobieta
– Magda Lopez. #womanpower



*czerwone
wino z USA*

wybór należy do Was.



karkówka z grilla



Do tego dania przyda się
wino z wyższą kwasowością,
by zrównoważyć tłuszcz
z karkówki – młody i dość lekki

*cabernet
sauvignon*

wyda się odpowiedni –
Chile i Argentyna.



*M&H Elements
Wine Cask*

Jest jak miasto Tel Awiw – świeże i z dużą
wibracją – mieszanką nowoczesnej
i klasycznej kultury. Pochodzi z pierwszej,
jaka kiedykolwiek powstała, destylarni
w Izraelu. Jedna z wielu już doskonałych
odstón whisky z Milk and Honey Distillery.



czas na deser *grillowany ananas* z kwaśną śmietaną



Pewnie gdybym nie była sobą, to wybrałabym
pyszny Merrys Irish Cream ale u mnie

*Ardbeg 10 Yo
rządzi!* Jestem prawdziwą

ardbegianką, która wieńczy spotkanie przy grillu
Ardbegiem. Moja prywatna chwila szczęścia 😊
do deseru lub solo. A kto ze mną grilluje, to wie,
że bez porcji torfu się nie obędzie.



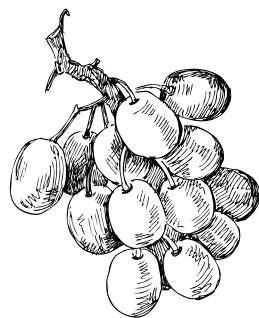
Każdy *półwytrawny
lub półsłodki riesling*
będzie świetnie pasował.



LA SPINETTA

Langhe Bianco

2017



100%
sauvignon
blanc

zawartość
alkoholu
13,5%



jak smakuje

Kolor wina jest jasnożółty, słomkowy, z lekkimi zielonkawymi refleksami. W zapachu królują nuty cytryny, estragonu, liści pomidora i krzemienia. W smaku jest eleganckie, pełne i bogate. Na pierwszym planie pojawiają się akcenty grejfruta oraz słodkich owoców tropikalnych, głównie marakui. Pojawia się również delikatna mineralność i subtelna kwasowość, dzięki czemu wino jest świeże i soczyste.



food pairing

Znakomicie sprawdzi się w połączeniu ze szparagami podawanymi z sadzonym jajkiem. To wino idealnie komponuje się również z potrawami kuchni włoskiej, szczególnie lokalnej, charakterystycznej dla Piemontu. Warto spróbować to wino serwowane wraz z „tuna rabbit”, potrawką na bazie mięsa królika.

temperatura serwowania
10–13°C

apelacja

**Langhe Bianco
DOC**



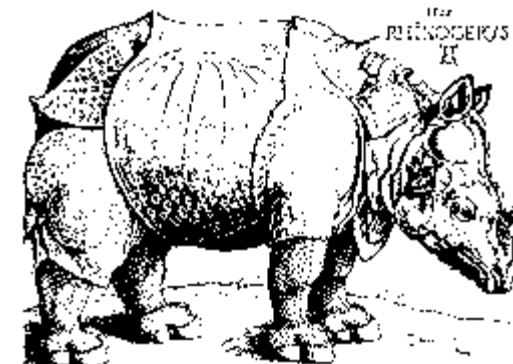
Uprawa na 5 akrach
rozpościerających się między
miejscowościami Mango i Treiso



kieliszek
burgundy

LA SPINETTA

“produrre vini con passione”



CIEKAWOSTKI

produkcja
**około 6 tysięcy butelek
w tym roczniku**

pierwszy rocznik
1999

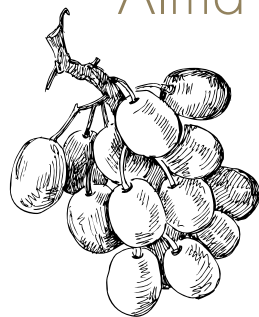
310,00
248,-
cena za 1 L
413,33 330,67

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić dwie butelki

19 maja – 2 czerwca

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

BODEGAS LUZON Alma De Luzon 2017



80%
monastrell

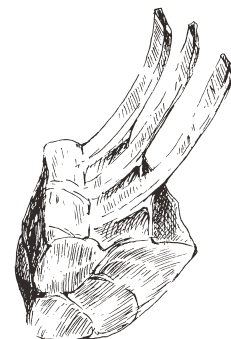
20%
syrah

zawartość
alkoholu
15%



jak smakuje

To wino urzeka bardzo intensywną i ciemnowiśniową barwą. Aromat jest równie mocny, co barwa, dominują w nim nuty dojrzałych czerwonych i ciemnych owoców, głównie leśnych, jeżyn oraz jagód. Wyczuwalne są również akcenty przypraw korzennych i smażonych slipek. Wino jest znakomicie zbalansowane – z jednej strony, wyczuwalne są lekkie i świeże owoce, z drugiej strony, jest pełne i bogate, z długim finiszem.



food pairing

Najlepszym połączeniem do tego wina będą zdecydowanie czerwone mięsa, szczególnie dziczyzna, polędwica wołowa i pieczona jagnięcina. Oprócz tego wino idealnie sprawdzi się w towarzystwie foie gras, gulaszy, niebieskich serów pleśniowych oraz wędzonych serów owczych i kozich.

temperatura serwowania
14–16°C

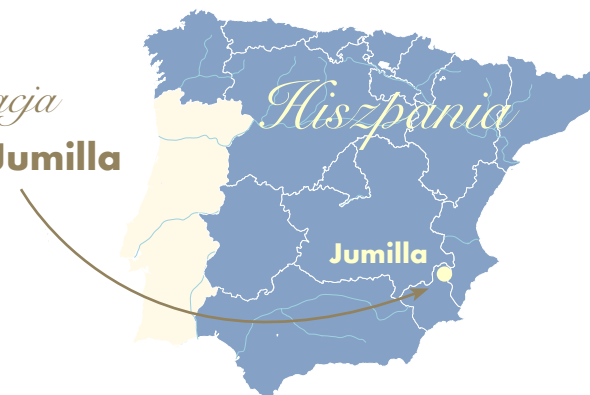


winifikacja

Grona są zbierane ręcznie i układane w 15-kilogramowych skrzynkach. Następnie są transportowane jak najszybciej do chłodni, gdzie dokonuje się selekcji najlepszych owoców. Maceracja w kontrolowanej temperaturze trwa 24 godziny, a kolejny etap to fermentacja w 500-litrowych beczkach dębowych. Następnie część wina trafia do beczek z dębu francuskiego, a część do beczek z dębu amerykańskiego. Na tym etapie dochodzi do fermentacji jabłkowo-mlekowej. Czas starzenia w nowych beczkach to łącznie 22 miesiące, potem wino jest butelkowane na kolejnych 16 miesięcy, by w efekcie trafić w ręce konsumentów.

AUTORKA:
EWELINA BALCERZAK

apelacja
DO Jumilla



cechy rocznika

Rok 2017 w regionie Jumilla był nietypowy. Po mroźnej i wilgotnej zimie nastąpiła upalna wiosna, latem natomiast dominowały bardzo wysokie różnice temperatur. To wszystko spowodowało, że zbiory w tym roku były znacząco mniejsze, a owoce winorośli bardziej skoncentrowane.

BODEGAS
luzon

CIEKAWOSTKI

Alma

to po hiszpańsku dusza.

Alma de Luzon, oznacza zatem duszę winnicy Luzon

Etykieta wina

Etykieta wina ma symboliczne znaczenie. Nawiązuje jednocześnie do nazwy oraz przeżywanych emocji i doświadczeń zapisywanych w pamięci. Na wzór połączeń neuronowych ma również wskazywać, że Alma de Luzon jest naturalną częścią swojego terroir, łącząc w sobie wszystkie jego cechy.

285,00
228,-
cena za 1 L
380,00 304,00

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

5–18 maja

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



Święto rózowego WINA

Jeżeli ktokolwiek zapytałby mnie o najbardziej niedoceniane wina, jakie znam, bez wahania odpowiem: wina różowe. No bo tak: dla jednych różowe wino jest jak świnka morska: czyli ani świnka, ani morska. Drudzy twierdzą, że różowe wino, to nie wino. Jeszcze inni (w przeważającej części panowie), że różowy facetowi nie przystoi. I długo by jeszcze można przytaczać i wymieniać te krzywdzące opinie, ale po co?

Nie bójmy się różu. Poważnie. Gwarantuję, że nic nikomu po tym nie wyrośnie, ani nie odpadnie. Poziom testosteronu u panów również pozostanie w niezmienionym stężeniu, obwód bicepsa się nie zredukuje, a sześciopak na brzuchu też nie ucierpi. Słowo harcerza! Przecież różowe wino, to nic innego jak najczęściej wino z czerwonych winogron, które miało bardzo krótki kontakt ze skórkami, a to one właśnie są nośnikami koloru.

W telegraficznym skrócie i największym z możliwych uproszczeniu: kolor win jest zależny od czasu, w jakim winogrona pozostają w kadzi fermentacyjnej wraz z fermentującym moszczem. Im dłużej – tym wino będzie nabierało bardziej czerwonego pigmentu. Ot i cała filozofia. A, że różowy kolor jest jednym z najwdzięczniejszych i najradośniejszych – do tego akurat nie trzeba nikogo przekonywać. Czy na naszych centrumwinowych półkach znajdziecie jakieś przyjemne różowe propozycje? O tak! I to w naprawdę przyzwoitej liczbie.

AUTORKA:

ALICJA TURUK

SAINT-T ROSE

AOP COTES DE PROVENCE, FRANCJA

Delikatny i subtelny róż prosto z Prowansji. Soczyste i aromatyczne wino, uwodzi aromatem dojrzałych na słońcu owoców i kwiatów. Najlepiej podawać dobrze schłodzone. W kieliszku lekkie, zwiewne i niezwykle radosne.

 wytrawne

1.

cena
Kocham Wino
62⁹⁹

cena regularna 69,99
cena za 1 L 93,32



cena
Kocham Wino
26⁹⁹

2.

GRIFONE VINO ROSE WŁOCHY

Półwytrawne cuvee w czystej postaci, rodem z gorącej i słonecznej Apulii. Zachwyca owocowym bukietem letnich, dojrzałych owoców i kusi intensywnym smakiem oraz głęboką barwą.

 półwytrawne

cena regularna 29,99
cena za 1 L 39,99



3.

NOS RACINES MERLOT ROSE

IGP PAYS D'OC, FRANCJA

Doskonałe wino imprezowe! Francuski merlot z przepięknej Langwedocji w tym wydaniu, będzie cieszył owocowością i świeżością. Idealnie sprawdzi się podczas letnich spotkań na tarasie w gorące popołudnie.

 wytrawne

cena regularna 34,99
cena za 1 L 46,65



cena
Kocham Wino
31⁴⁹

Czy
jest coś
lepszego od
prosecco?

*Jaka jest
nasza
Villa
Bellucci?*

Radośnie
cytrusowa, **beztrosko**
malinowa i pięknie **musuje**
w kieliszku. Wystarczy dobrze
schłodzić i podawać
z uśmiechem w gronie
znajomych.

Tak! **RÓŻOWE PROSECCO!**



Kochani, pijmy różowe
wina. Odkrywajmy
feerię odcieni, bogatą
paletę smaków.

Celebруем jego święto,
cieszymy się i bawmy!
I niech to będą cudne
chwile z doskonałym
winem w doborowym
towarzystwie!

Czy wiesz, że...

Do niedawna prosecco mogło być
tylko białe i tylko w 100% ze szczepu
glera. Skąd zatem róż z bąbelkami?
Otóż zezwolono we Włoszech
na kupażowanie glery z czerwonym
szczepem pinot noir (pinot nero).



cena
Kocham Wino
34¹⁹

cena regularna 37,99
cena za 1 l 50,65

Podaruj wino zamiast kwiatów

26
maja

Jest taki dzień w roku, kiedy ta najwspanialsza na świecie Kobieta Instytucja ma swoje święto. I nie ma dostatecznej ilości kwiatów, którymi można by tego dnia ją obsypać, nie ma dość wymownych i pojemnych słów, żeby jej podziękować. Za wszystko.

Koniecznieszabierzcie ze sobą PROSECCO DIAMANTE! Wszak bąbelki (oczywiście obok diamentów) to najlepsi przyjaciele kobiety. Dlatego musujące w kieliszku wino cudownie podkreśli wyjątkowość tych chwil, bo

Dzień Matki

wymaga specjalnej oprawy. A PROSECCO, jak żadne inne wino, by celebrować to święto. I basta!

*Wszystkim Mamom, Mamusiom, Mamciom
życzymy zdrowia i radosnych chwil minimum
w takiej ilości, ile jest bąbelków
w butelce Prosecco Diamante..*

AUTORKA:
ALICJA TURUK

72,99
58³⁹

**PROSECCO
SPUMANTE EXTRA DRY
BIO VEGAN DIAMANTE**
WŁOCHY

 wytrawne |  glera

cena za 1 L ~~97,32~~ 77,85

Najlepszy wybór przed Tobą, a najtaniej kupić dwie butelki

19 maja – 2 czerwca

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



Podaruj whisky

W jaki sposób podziękować za te wszystkie słodczyce
ukrywane przed Mamą, za naukę jazdy na rowerze,
za pożyczanie samochodu na pierwsze randki, za dobre rady
i te wszystkie inne rzeczy, które zawdzięcza Tobie, Tato.
Jak często borykaliście się z podobnym problemem?

Prezent na Dzień Ojca.

Co wybrać, z czego nasz Tata będzie zadowolony,
co sprawi mu radość i przyjemność?
Nie powinno zabraknąć uśmiechu, ciepłych słów,
chwili rozmowy. Może positek... zwieńczony kieliszkiem
dobrego alkoholu? Dobry pomysł!
W sklepach Centrum Wina na alkoholu znamy się
jak mały kto, pozwólcie, że przedstawię kilka propozycji,
które na pewno wywołają uśmiech na twarzy
Waszych Ojców.

cena regularna 429,99
cena za 1L 614,27



cena
Kocham Wino
365⁴⁹

#Za siłę
i męstwo

1.



cena
Kocham Wino
118⁹⁹

#Za humor
i pogodę ducha

2.



cena
Kocham Wino
254⁹⁹

#Za wszystkie
nieprzespane
noce

3.

23
czerwca

21–26 czerwca

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

cena regularna 139,99
cena za 1L 199,99

cena regularna 299,99
cena za 1L 428,56

AUTOR:
SZYMON URBAN



2021

To będzie dobry rocznik

Rok 2021 będziemy pamiętać z wielu powodów – świetnych win odkrytych podczas kolejnych lockdownów, szampana otwartego z okazji wyznaczonego terminu szczepienia przeciwko COVID-19 i... z doskonałych zbiorów winogron w Australii.

Niewiele jest takich lat, gdy jakość owoców idzie w parze z ilością. Po dwóch ciężkich latach – z przymrozkami, pożarami buszu i suszą – tym razem winemakerzy z kultowych australijskich regionów winiarskich Adelaide Hills i Barossa Valley spodziewają się naprawdę dobrego rocznika.

Długowieczne i wielowymiarowe

Ciepła wiosna, niezbyt upalne, za to wystarczająco mokre lato i przepiękna ciepła, sucha jesień stworzyły idealne warunki dla dojrzewających winogron. Nie było ekstremalnych skoków temperatury ani długich fal upałów, a deszcz padał jak na zamówienie - dokładnie wtedy, kiedy rośliny go potrzebowały najbardziej. Owoce miały więc czas na tzw. „powolne dojrzewanie”, które sprawia że wina są rześkie, świeże i jednocześnie skoncentrowane, więc pełne smaku. Można oczekiwać, że chłodne wakacje dadzą w winach białych wyższą, przyjemnie orzeźwiającą kwasowość

i cytrusowe nuty, a ciepła jesień ukaże intensywną owocowość, harmonijność, majestatyczność i przede wszystkim wielowymiarowość.

Dlatego już teraz piszemy, że rocznik 2021 powinien być w Australii doskonały. Po pierwsze dlatego, że właśnie trwają zbiory, a po drugie podpowiadamy, by trzymać rękę na pulsie, bo wina 2021 mogą okazać się świetną inwestycją na przyszłość - jeśli potwierdzi się jakość win z tego roku, ich wartość będzie z czasem tylko rosła! Nie od dziś wiadomo, że najlepsze potężne Shirazy z Barossa Valley i zbalansowane Chardonnay z Adelaide Hills należą do win długowiecznych i pożądanych na całym świecie.





Pięć dowodów na start winobrania

Jeśli właśnie teraz komukolwiek przyszło do głowy pytanie, skąd wiadomo, że w Australii już zaczęły się zbiory winogron, zapewniamy, że doświadczyliśmy tego na własnej skórze.

SYGNAŁ NUMER 1 brzmi jak wszechobecny dźwięk traktorów.

Wystarczy wyjechać kilka kilometrów za miasto, by usłyszeć wesoły warkot maszyn do zbierania owoców i samochodów do transportu winogron. Zwyczajowo w winnicach panuje przeszywająca cisza, ale nie o tej porze roku. I lepiej uważać na drogach – nawet na tych rzadko uczęszczanych ruch bywa jak na Marszałkowskiej.

ZNAK NUMER 2 to widok białych siatek zakrywających winogrona.

Przypominają welony porzucone przez panny młode biegnące przez wzgórza. A tak na serio to znak, że winogrona są na tyle dojrzałe, słodkie i smaczne, by zainteresować okoliczne ptaki. A tych w Australii jest mnóstwo i najchętniej wyprawiłyby sobie wielką ucztę, jak niekończące się pikniki. Nic z tego, muszą podzielić się z nami! Siatka chroni więc owoce przed ptakami.

WSKAZÓWKI NUMER 3 nocne zmiany.

Podczas zbiorów zmiana w winiarni zaczyna się o 6 rano, a czasem nawet wcześniej. Pracuje się na dwie zmiany, do północy albo 2 nad ranem. Zgniatanie, pompowanie, mieszanie, ciągłe sprawdzanie soku, temperatury fermentacji, poziomu cukru... Praca nigdy się nie kończy. Panujący wszędzie totalny bałagan jest częścią całego procesu. Najważniejsze, by na koniec zmiany winiarnia wyglądała jak nieknięta, co udaje się utrzymać jakiś kwadrans po rozpoczęciu pracy. W winiarni zbiory zwiastują też: dostawy nowiutkich beczek z Francji, kalosze, które stoją w długich rzędach, w pełnej gotowości, mokra podłoga i intensywny, słodki zapach rozgrzanych słońcem winogron, które czekają w kolejce albo do prasy, albo do zbiorników fermentacyjnych.



SYGNAŁ NUMER 4 znów będzie o dźwiękach, tym razem jednak o muzyce.

Słychać ją w winnicy, bo umila ręczne zbiory winogron. Jeśli ekipa jest zgrana, przy odrobinie szczęścia usłyszysz, jak śpiewa. W winiarni dobre głośniki to też podstawa – powie to każdy winemaker. Wystarczy dobrze przeszukać serwisy muzyczne, by znaleźć playlisty pod hasłem „vintage2021”. Na jednej z nich znaleźliśmy utwory takich wykonawców jak The Smashing Pumpkins, David Bowie, Bryan Adams, The Chemical Brothers, Coldplay i Foo Fighters.

PODPOWIEDŹ NUMER 5 – wieczorny gwar w lokalnych pubach.

Winiarzy poznać można od razu. Mają ręce czarne od winogron, a na twarzy – wypieki od upału i ekscytacji. Są zmęczeni, ręce im drżą, ale wciąż chcą rozmawiać o nowych rocznikach win – zwłaszcza jeśli zapowiadają się tak dobrze, jak w tym roku.

WARTO PAMIĘTAĆ

W Australii pory roku są odwrotnie niż w Europie. Boże Narodzenie spędza się na plaży, wakacje szkolne zaczynają się w grudniu, kiedy wstajesz w Polsce właśnie kończy się dzień. W najcieplejszych regionach zbiory zaczynają się nawet w grudniu i kończą w maju. Jako ostatnia winogrona zbiera Tasmania.

Kiedy w Polsce, Francji, czy we Włoszech winogrona dopiero zaczynają nabierać kolorów, Australijczycy będą już dawno otwierać wina z rocznika 2021. W Australii białe wino ze zbiorów 2021 wchodzi do sprzedaży jeszcze w tym samym roku, podczas gdy w Europie dopiero w 2022 roku.

Australijski shiraz i np. europejski syrah to wino z tego samego szczepu, ale w dwóch różnych stylach. Shiraz jest zazwyczaj znacznie bogatszy, mięsisty, owocowy, intensywny. Ma wyraźnie zaznaczone aromaty owoców leśnych, nuty suszonych ziół, pieprzu, a czasami nawet ciemnej czekolady i mokki.



Magazyn Kocham Wino

Nr 3/2021

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 Szabłowska

Dominika Michalik

autorzy tekstów

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

zdjęcia

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

korekta i druk

Ecograf Robert Niewiński

ZAPRASZAMY DO NASZYCH SKLEPÓW:

BYDGOSZCZ: CH Zielone Arkady, ul. Wojska Polskiego 1 | Galeria Pomorska, ul. Fordońska 141 GDAŃSK: Galeria Bałtycka, al. Grunwaldzka 141 | Forum Gdańsk, Targ Sienny 7 | GDYNIA: Galeria Riviera, ul. Kazimierza Górskiego 2 | Sklep firmowy, ul. Świętojańska 13 GLIWICE: CH Arena, ul. Jeziorańskiego 1 JANKI k/WARSZAWY: CH Janki, ul. Mszczonowska 3 KATOWICE: Silesia City Center, ul. Chorzowska 107 | Galeria Katowicka, ul. 3 Maja 30 KIELCE: Galeria Korona ul. Warszawska 26 KRAKÓW: Galeria Krakowska, ul. Pawia 5 | CH Zakopiana, ul. Zakopiańska 62 | CH Serenada, al. Gen. T. Bora-Komorowskiego 41; LEGIONOWO: Centrum Wina – INNY ŚWIAT, ul. Jagiellońska 8 | LESZNOWOLA: Magdalenka, ul. Słoneczna 14 | LUBLIN: CH Felicity, al. Wincentego Witosa 32 POZNAŃ: CH Pośnania, ul. Pleszewska 1 | CH Stary Browar, ul. Półwiejska 42 | WARSZAWA: Westfield Arkadia, al. Jana Pawła II 82 | Galeria Mokotów, ul. Wołoska 12 | CH Reduta, Aleje Jerozolimskie 148 | CH Targówek, ul. Głębocka 15 | CH Wileńska, ul. Targowa 72 | Galeria Północna, ul. Światowida 17 | CH Promenada, ul. Ostrobramska 75C | Sklep Firmowy ul. Puławska 336 | The Warsaw Hub, Rondo Daszyńskiego 2B BIELANY WROCŁAWSKIE: CH Aleja Bielany, ul. Czekoladowa 7–9 WROCŁAW: CH Borek, ul. Hallera 52 | Galeria Dominikańska, Plac Dominikański 3 | CH Magnolia, ul. Legnicka 58 | Pasaż Grunwaldzki, Plac Grunwaldzki 22

CENTRUM WINA

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

Nowość w Twoim telefonie

Aplikacja dla miłośników wina!

