

MAGAZYN



nr 3/2022

KOCHAM WINO

29 czerwca – 23 sierpnia



CENTRUM  WINA



Odkryj ŚWIAT WIN

Pobierz aplikację
na telefon!



f @KochamWino

ig @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

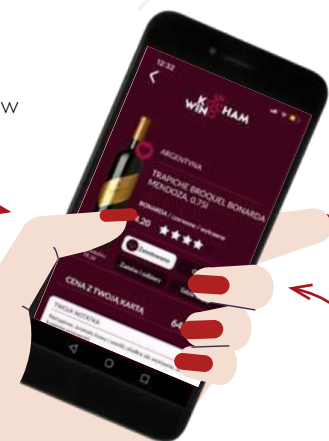


dodawaj notatki
do win i pamiętaj smak
każdego z nich



KOCHAM WINO

historia zakupów



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

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 20 zł).

KOCHAM WINO

POZNAJ APLIKACJĘ
KOCHAM WINO

OCEŃ WINO I POLEĆ ZNAJOMEMU



Zabaw się w sommeliera!

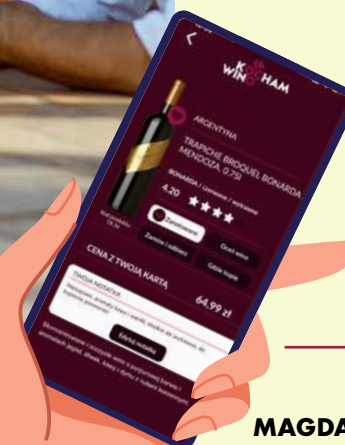
Oceniaj kupione wina gwiazdkami i dodawaj komentarze. Opowiedz pozostałym Klubowiczom o Twoich wrażeniach z degustacji, opisz, jak smakowało Ci wino i pomóż im w wyborze. Czytaj opinie i porównuj oceny innych, by zasugerować się nimi podczas wybierania wina.

Gdy już na dobre polubisz się z naszą aplikacją, a wśród znajomych uzyskasz pseudonim „Sommelier”, spraw, aby także i oni dołączyli do świata Kocham Wino! Poprzez funkcję **Poleć Znajomemu**, wygeneruj kod polecający i wyślij go osobie, którą chcesz zaprosić do Klubu. Gdy dokona pierwszych zakupów za kwotę min. 30 zł,

na Twoje konto wpadnie

nagroda: 20 punktów

(o wartości 20 zł), którymi obniżysz swój kolejny rachunek za wino, akcesoria lub ciekawe wydarzenia!



AUTORKA:

MAGDALENA ŚLIWIŃSKA

Villa Bellucci Free poddawane jest procesowi dealkoholizacji, który pozwala zrezygnować z alkoholu przy jednoczesnym zatrzymaniu w winie tego co najcenniejsze: doskonałego smaku i aromatu.



AUTORKA:
**MONIKA
STĘPIEŃ**



**Lekkie,
świeże,
owocowe.**

Doskonała alternatywa dla osób,
które nie mogą lub nie chcą
spożywać alkoholu.

cena
Kocham Wino
24²⁹
z Kartą
Burgundową

cena regularna 26,99
cena za 1L 35,98



BODEGAS
LUZON®

Harmonijne i wielowymiarowe
wino, które urzeka aromatami
miodu, pigwy, wanilii, karmelu i skórki
pomarańczowej. Wspaniała, kremowa,
wręcz oleista struktura i głębia smaku,
przepiętna kwiatowo-owocowym
charakterem z przyprawowym tłem.



**LUZON DULCE
SAUVIGNON BLANC**
HISZPANIA



stodkie
sauvignon blanc

cena regularna 97,99
cena za 1L 195,98

cena
Kocham Wino
88¹⁹
z Kartą
Burgundową

NOWOŚCI ZE SŁONECZNEJ HISZPANII

SOY ROCIO VERDEJO

D.O. LA MANCHA, HISZPANIA

🍷 półsłodkie | 🍇 verdejo

Bukiet wina skrywa w sobie nuty jabłek i dojrzałych moreli. Na podniebieniu delikatna struktura z akcentami wyraźnej słodczy przechodzi w przyjemny i soczysty finisz.

cena regularna 39,99
cena za 1L 53,32

cena
Kocham Wino
35⁹⁹
z Kartą
Burgundową

TOPICO MOSCATEL

D.O. LA MANCHA, HISZPANIA

🍷 słodkie | 🍇 moscatel

Na pierwszym planie świeże owoce – nektarynka i słodka brzoszwinia, a w tle pojawią się aromaty kwiatowe. W ustach subtelne, odświeżające z wyraźnie zaakcentowaną słodyczą. Sprawdzi się jako aperitif oraz świetnie połączy się z deserami i pączkami.

cena
Kocham Wino
35⁹⁹
z Kartą
Burgundową

cena regularna 39,99
cena za 1L 53,32

**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.

Wino na wesele

Prosecco

które uwodzi fantazyjną butelką. Ma złożony, a przy tym niezwykle delikatny bukiet, przepełniony owocowymi aromatami brzoskwiń i zielonych jabłek z nutami akacji i bzu w tle.

pojemność

1,5L

**BRILLA PROSECCO
EXTRA DRY**

DOC PROSECCO, WŁOCHY

🍷 wytrawne
🍇 glera

cena regularna 139,00
cena za 1L 92,67

cena
Kocham Wino
125¹⁰
z Kartą
Burgundową

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

SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY

CARMENERE

CARMENÈRE, CARMÉNÈRE

Nazwa szczepu najprawdopodobniej wywodzi się od francuskiego słowa „carmin”, oznaczającego głębię i intensywność koloru.

ZNANY RÓWNIEŻ JAKO:

Bouton blanc, caberne karmener, cabernella, cabernelle, cabernet carmenere, cabernet cosmo, cabernet grande, cabernet grosso, cabernet italico, carbonet, carbouet, carmenelle, carmeneyre, gran vidyur, grand carmenet, grand vidure, grande vidure, grande voidure, kaberne, kaberne karmener, kabernel, karmene, karmensel, uva francesca.

MIEJSCE URODZENIA:

Francja, Bordeaux.

DATA URODZENIA:

Pierwsze wzmianki o carmenere datuje się na przełom 1783 i 84 roku.

AUTORKA:

ALICJA TURUK



OSTATNIO WIDZIANY: Chile (Colchagua Valley, Rapel Valley oraz Maipo), Włochy (Wenecja Euganejska –apelacje Arcole, Bagnoli di Sopra, Corti Benedettine del Padovano, Merlara, Monti Lessini, Riviera del Brento i Vicenza), Friuli-Wenecja Julijska (Collio Goriziano), Francja, USA (Kalifornia i Waszyngton) oraz Nowa Zelandia (Auckland).

RODZICE: Cabernet franc i gros cabernet.

RYSOPIS I ZNAKI SZCZEGÓLNE: Niezwykle intensywna rubinowa, karminowa barwa. W nosie zdecydowane aromaty czerwonych owoców, jagód i malin, czasem zielona papryka, zioła i przyprawy. Usta – mocno owocowe – maliny, śliwki, granat, gorzka czekolada, tytoń. Dość wysoka kwasowość i miękkie taniny.

Myślisz Chile – mówisz carmenere.

Szczep, który został praktycznie unicestwiony w Europie za sprawą bezlitosnego, żarłocznego mącznika i filoksery w drugiej połowie XIX wieku. Dziś z powodzeniem i sukcesami uprawiany głównie w Chile: w Colchagua Valley, Rapel Valley i Maipo. Często mówi się o nim jako o szczepie dającym wina „gastronomiczne” lub, jak to się ostatnio modnie określa: „food friendly” – ponieważ wybitnie kocha się z różnego rodzaju potrawami – podkreślając ich walory – dzięki swoim taninom i kwasowości.

CIKAWOSTKA: Aż do połowy lat 90. w Chile carmenère było brane za... merlota. Dopiero zaawansowane badania genetyczne tego szczepu – pozwoliły na rozwianie wszelkich wątpliwości. Nie merlot, carmenere. I tu należy wymienić chilijskiego enologa, jedną z najwybitniejszych postaci tamtejszego winiarstwa, szczycącego się polskimi korzeniami Philippo Pszczółkowskiego – który właśnie uczestniczył w rozwikłaniu tej merlotowo - carmenerowej zagadki.

W północnych Włoszech wiele krzewów tej odmiany mylono z cabernet franc.

1. SANTA CAROLINA CELLAR SELECTION CARMENERE

VALLE CENTRAL, CHILE



wytrawne

Idealne bazowe wino na letnie grillowe wieczory ze znajomymi. Zawartość butelki mocno owocowa, hipnotyzuje głęboką, karminową barwą. Bardzo aromatyczne ale nie ciężkie. Doskonale będzie nadawało się do mięs z grilla, czy soczystych burgerów.

cena regularna 36,99
cena za 1L 49,32 zł

cena
Kocham Wino
3329
cena 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
8999
cena z Kartą
Burgundową

3. VENTISQUERO GREY CARMENERE

MAIPO VALLEY, CHILE



wytrawne

Jeśli ktoś z Was ma odwagę poznać 50 twarzy carmenere, koniecznie musi sięgnąć właśnie po tę butelkę. Feeria smaków i zapachów. Nalane do kieliszka, z każdą chwilą osławiając się z otoczeniem, odkrywa przed nami kolejne rąbki głęboko skrywanej tajemnicy.

cena regularna 99,99
cena za 1L 133,32 zł

przy zakupie
2 butelek
4799
29.06-12.07
2022

2. SANTA CAROLINA RESERVA CARMENERE

RAPEL VALLEY, CHILE



wytrawne

Wyśmienite carmenere podkreślone beczką ;-)
Dzięki 9 miesiącom leżakowania, ta odsłona Carmenere cechuje się miękkimi i dobrze ułożonymi taninami, które doskonale przetapiają charakterystyczną dla tego szczepu owocowość.

cena regularna 59,99
cena za 1L 79,98

CARMENERE

SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY



AROMATY CARMENERE



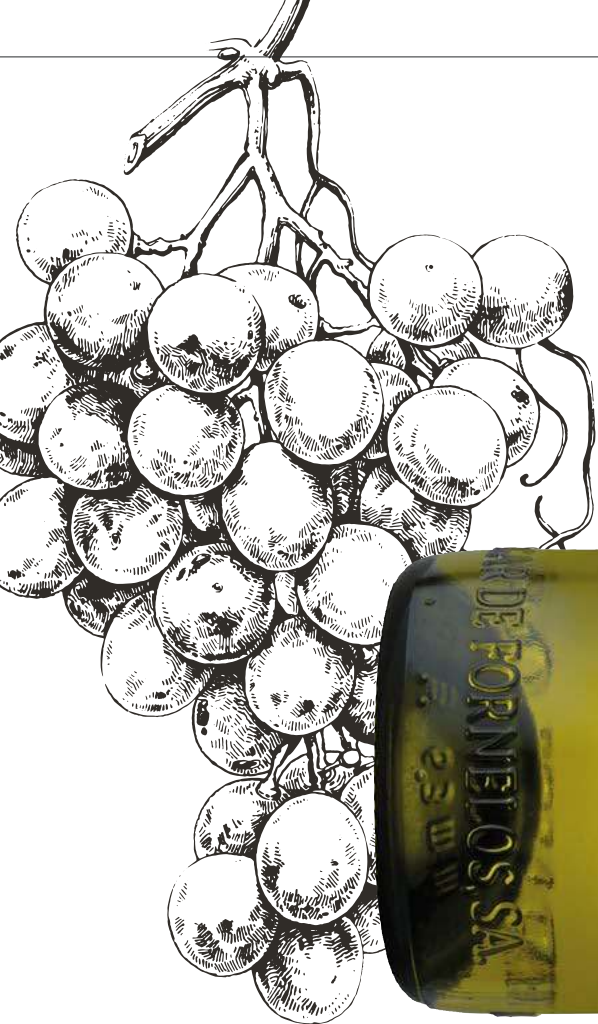
chłodniejszy klimat:

jeżyna, malina,
zielona papryka



cieplejszy klimat:

śliwka, karmel, figa,
konfitura z owoców leśnych



La Rioja Alta, S.A.

LAGAR DE CERVERA

D.O. RIAS BAIXAS



cena
Kocham Wino
79⁹⁹
27 VII – 9 VIII
2022



apelacja

D.O. RIAS BAIXAS

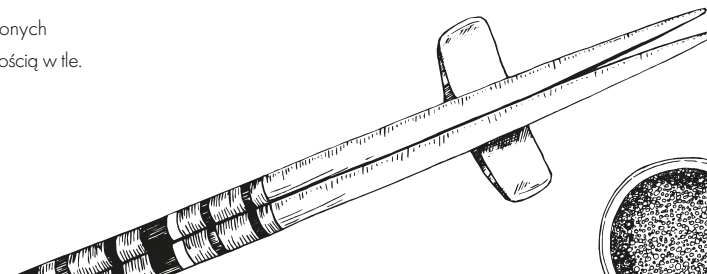
Zlokalizowana w północno-zachodniej części Hiszpanii w regionie Galicja. Perfekcyjne miejsce do tworzenia białych win ze szczepu Albariño. Galicja jest też najbardziej deszczowym a dzięki temu zielonym regionem w Hiszpanii. Na południu, po przekroczeniu rzeki Mino graniczy z portugalskim winiarskim regionem Vinho Verde.

potencjał starzenia

Raczej nie ma co zwlekać z wypiciem – świeżość i orzeźwienie nie lubi czekać. Dobry rocznik pozwala cieszyć się nim do 5 lat.

food pairing

Będzie bardzo dobrym winem na aperitif i świetnie uzupełni smak wszystkich owoców morza, których w Rias Baixas nigdy za dużo. Idealna kombinacja z sushi i sashimi.



barwa

bladzielona ze złotymi refleksami.

aromat

zielone jabłko w połączeniu z dojrzałą gruszką.

smak

Orzeźwiające i kwasowe. Dominuje smak zielonych jabłek, dojrzałych brzoskwiń i gruszek z mineralnością w tle.

temperatura podania

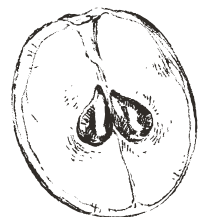
10–12°C

szczep

ALBARIÑO

Wina tworzone z Albariño są bez wątpienia jednymi z najlepszych białych win w Hiszpanii i Portugalii. Charakteryzuje się bardzo dobrą budową i orzeźwiającą kwasowością. Najbardziej charakterystyczne dla uprawy w tak deszczowym klimacie jest prowadzenie winorośli na pergolach.

zawartość alkoholu **12,5%**



cena regularna 99,99
cena za 1L 133,32

**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.



La Rioja Alta, S.A.

VIÑA ARDANZA RESERVA

DOCa Rioja La Rioja Alta



cena
Kocham Wino
197¹⁰
z Kartą
Burgundową



szczepły

**TEMPRANILLO
GARNACHA**

zawartość alkoholu **14,5%**

temperatura podania
18–20°C

cena regularna 219,-
cena za 1L 292,-

barwa

ciemny granat

aromat

Bardzo dojrzałe czerwone owoce w połączeniu z przyprawami korzennymi. Po chwili da się wyczuć intensywny zapach wanilii, kakao i kawy.

smak

W ustach da się wyczuć bardzo dobry balans pomiędzy intensywnością i świeżością czerwonych owoców a smakiem korzennych przypraw. Całość uzupełniają pięknie zaokrąglone taniny.

food pairing

Pieczona jagnięcina, czerwone mięso, wędzone lub starzone sery.



winnica

La Rioja Alta to jedna z najważniejszych i najstarszych posiadłości w hiszpańskim regionie Rioja. Wina, które stamtąd pochodzą, charakteryzuje klasyczny styl tego regionu, który może pięknie dojrzewać przez dziesięciolecia w piwnicy. Tempranillo z którego pochodzi Viña Ardanza Reserva, tworzone jest z ponad 30 letnich, krzewów.

starzenie

Każde dobre wino z regionu Rioja kojarzy się z posmakiem dojrzewania w beczce dębowej. Viña Ardanza Reserva dojrzewa w beczkach dębowych 3 lata (tempranillo 36 miesięcy, garnacha 30 miesięcy). Przez ten czas smak wina idealnie uzupełnia się o nuty przypraw korzennych, dębu i wanilii.



potencjał starzenia

Wino stworzone w klasycznym dla Rioja stylu da się lubić zarówno pite za młodu jak i po kilku latach. Nie powinno zabraknąć mu sił aby przetrwać do 20 lat kiedy zapewnimy mu odpowiednie warunki przechowywania.



nagrody

Wino z rocznika 2012 zostało docenione przez najwybitniejsze podniebienia branży winiarskiej na świecie:

ROBERT PARKER **94 PKT.**

JAMES SUCKLING **95 PKT.**

DECANTER **94 PKT.**

A U T O R:

DAMIAN BUDZIAK



NAJLEPSZE W HISTORII WŁOSKIE WINO MUSUJĄCE

#TRENTODOC: WŁOSKI BRYLANT GÓRSKI

Firma Ferrari została założona w 1902 roku w Trydencie (wł. Trentino),
w północnych Włoszech, gdy region był jeszcze prowincją monarchii austro-węgierskiej.

Przez ponad sto lat działalności zyskała światowe uznanie jako wiodący
producent luksusowych win musujących.



1902

Historia Ferrari zaczyna się od Giulia Ferrari,

którego marzeniem było stworzenie wina musującego w jego rodzinnym Trentino. Miało to być wino, które mogłoby rywalizować z szampanem. Po studiach związanych z winiarnictwem w swoim rodzinnym regionie, a następnie w Szampanii nabrał przekonania, że to możliwe.

Zaczął więc sadzić pierwsze winogrona chardonnay. Do produkcji swojego wina użył tej samej metody co w szampanie – z drugą fermentacją w butelce do produkcji bąbelków – zwanej we Włoszech *metodo classico*. Szybko zyskał uznanie międzynarodowe i przez lata koncentrował się na jakości.



1952

To pierwsza część historii Ferrari, historia człowieka i jego marzenia. Dziś winnica jest własnością rodziny Lunelli. Bruno Lunelli nauczył się winiarstwa od Giulia Ferrari i kiedy kupił winiarnię, wykorzystał te umiejętności oraz swoje doświadczenie kupieckie do zwiększenia produkcji win musujących Ferrari. Giulio Ferrari pozostał w winnicy do swojej śmierci w 1965 roku, cały czas dzieląc się swoją wiedzą z członkami rodziny Lunelli. Druga generacja Lunelli wprowadziła nowe wina musujące do marki Ferrari, kontynuując tradycję doskonałości w produkcji włoskich win musujących.

Trzecie i obecne pokolenie rodziny Lunelli nadal zwiększa produkcję, ale nigdy kosztem jakości. Kiedy Bruno Lunelli kupił Ferrari w 1952 roku, produkcja wynosiła 9 tysięcy butelek rocznie. Dziś Ferrari produkuje 9 tysięcy butelek na godzinę! Lunelli sprawili, że Ferrari stała się marką światową.

Doskonałość jest inspiracją każdego wyboru w Ferrari. Doskonałość oznacza lojalność wobec *metodo classico* jako jedynego procesu produkcyjnego oraz Trydentu, z jego wyjątkową uprawą winorośli w górach, jako terroir, dla jego winnic. W rzeczywistości wszystkie winogrona, które mają stać się Ferrari, takie jak chardonnay i pinot nero, pochodzą z winnic rozciągających się na zboczach Alp, są uprawiane zgodnie z wytycznymi Trento DOC i ścisłymi procedurami firmy, aby zapewnić zrównoważony rozwój. Wino Ferrari z Trydentu to wyraz niesamowitej synergii w górach, w których leży ten region.

cena regularna 219,-
cena za 1L 292,-

**FERRARI ROSE
GIFT BOX**
DOC TRENTO, WŁOCHY



przy zakupie
2 butelek
175²⁰
270.7-9.08
2022

#JEDNE Z NAJLEPSZYCH BĄBELKÓW NA ŚWIECIE

Dzisiaj Ferrari zajmuje wysokie miejsce wśród najbardziej prestiżowych producentów win musujących na świecie jako laureat konkursu na Producenta Roku na Mistrzostwach Świata Szampana i Wina Musującego w 2015 i 2017 roku. Posiada tytuł Winnicy Roku Gambero Rosso. Ferrari jest także wieloletnim laureatem Tre Bicchieri, włoskiego wyróżnienia dla wina. Jurorzy swój wybór skomentowali następującymi słowami: „Ciesz się najlepszymi bąbelkami Włoch, które są również jednymi z najlepszych na świecie”. „Wine Spectator” poparł tę opinię, zapraszając Ferrari do Wine Experience, i umieścił jedyne włoskie bąbelki w degustacji Best of Italy z definicją World Class Sparkling Wine.

#WŁOSKA SZTUKA ŻYCIA

Jako symbol włoskiej sztuki życia Ferrari stało się istotą tożsamości podczas najważniejszych wydarzeń w Italii, przede wszystkim w dziedzinie mody i designu. Włoska sztuka życia celebrowała piękno, dobry smak i elegancję oraz radość życia, która jest kwintesencją włoskiego dolce vita. Należy celebrować każdą chwilę, a pomoże nam w tym dobre jedzenie i kieliszek wina musującego Ferrari.



winnica miesięczna

#FERRARI EKOLOGICZNIE

Wina musujące Ferrari są produkowane z dwóch odmian: chardonnay i pinot nero. W winnicach Ferrari uprawa ekologiczna jest prowadzona od 2009 roku. Według Marcella Lunelli jedną z korzyści ekologicznych i zrównoważonych praktyk rolniczych, które koncentrują się na poprawie stanu gleby, są zdrowsze winorośle, bardziej odporne na niekorzystne warunki pogodowe. Dalej zauważa, że wytwarzać doskonałe wino przy dobrej pogodzie może każdy kompetentny producent, ale dla Ferrari niezbędne jest wytwarzanie wysokiej jakości win musujących nawet w trudnych warunkach pogodowych.

Te praktyki rolnicze skutkują również zmniejszonym stosowaniem chemikaliów, co jest korzystne dla środowiska i ludzi, pracujących w winnicach i mieszkających w pobliżu. Rolnictwo ekologiczne prowadzi do zmniejszenia plonów, ale Ferrari akceptuje mniejsze plony o wyjątkowej jakości. Wszystkie rygorystyczne praktyki rolnicze oraz położenie winnic na różnych wysokościach i na terroir o różnym nachyleniu terenu, dają wyjątkową partię winogron. Partie z różnych winnic są poddawane winifikacji oddzielnie, a następnie mieszane w celu uzyskania najlepszego możliwego wina. Wybrane partie są łączone na takiej zasadzie, na jakiej szef kuchni używa przypraw i składników do tworzenia spektakularnych potraw.



MISTRZOSTWA ŚWIATA FIA FORMUŁY 1® WITAJĄ NA PODIUM WŁOSKIE WINO MUSUJĄCE

Ferrari Trento zostało nazwane oficjalnym winem musującym Formuły 1®. Przed rozpoczęciem Mistrzostw Świata Formuły 1® w 2021 roku w Bahrajnie ogłoszono, że oficjalny toast otwarcia Formuły 1® od 2021 roku wszyscy wznoszą wielokrotnie nagradzanym winem musującym Ferrari Trento.

Formuła 1® wyznaczyła Ferrari Trento na swojego partnera w celebracji, nie tylko dlatego, że jest jednym z najczęściej nagradzanych producentów win musujących, ale także w uznaniu jego długiej i chlubnej historii. Podobnie jak Formuła 1® rodzinna winnica z siedzibą w regionie Trentino we włoskich Alpach od ponad wieku produkuje luksusowe wina trentodoc.

Dzięki wieloletniej tradycji uprawiania sportów motorowych Formuła 1® została pionierem w swojej dziedzinie, z ponad pół miliardem pasjonatów wspierających najlepszych kierowców i konstruktorów na świecie, którzy zyskali miano ikon kultury. Emblemat Włoskiej Sztuki Życia Ferrari Trento od dziesięcioleci jest również doceniany przez wybitnych gości na najważniejszych międzynarodowych imprezach, a butelka Ferrari Trentodoc Jeroboam pojawiła się w przeszłości nawet na podium Formuły 1®.

Ta współpraca opiera się na wspólnych wartościach, takich jak dążenie do doskonałości w każdym szczególe, innowacyjności i pasji. To dla nas w Ferrari Trento wielkie źródło dumy i jak sądzę świadectwo globalnego uznania włoskiej doskonałości.

SIMONE MASÈ, dyrektor generalny grupy Lunelli

Cieszymy się, że możemy ogłosić Ferrari Trento oficjalnym partnerem Formuły 1®. Od ponad wieku Ferrari Trento jest synonimem włoskiej doskonałości, a winnica dzięki swojej pasji tworzy doskonałe wina musujące.

STEFANO DOMENICALI, prezes i dyrektor generalny Formuły 1®

AUTORKA:
MONIKA PAWŁOWICZ



na zdjęciu
autorka felietonu

FERRARI
TRENTO 1902

cena
Kocham Wino
656¹⁰
z Kartą
Burgundową

**GIULIO FERRARI
RISERVA DEL
FONDATORE**
DOC TRENTO, WŁOCHY

wytrawne

cena regularna 729 zł
cena za 1L 972 zł

**FERRARI BRUT
GIFT BOX**
DOC TRENTO, WŁOCHY

cena regularna 199 zł
cena za 1L 265,33 zł

3 PORCJE
PROSECCO

2 PORCJE
APERITIVO
SEVENEIGHT

1 PORCJA
WODY
GAZOWANEJ



LISTEK MIĘTY
KOSTKI LODU
PLASTER
POMARAŃCZY

Mocno schłodzone składniki wlej
do kieliszka od wina wypełnionego
lodem i plasterkami pomarańczy.
Udekoruj listkiem mięty.

Gotowe!

APERITIVO

Orzeźwienie na upalne dni.

Sięgnij po wino EKO

Różowe wino z ekologicznych
winnic Apulii. Aromatów truskawki,
melona, róży i jaśminu dopełnia
egzotyczna owocowość,
zrównoważona mineralnością
i pikantną kwasowością.

Długi i orzeźwiający
finisz przyniesie ukojenie
w upalne dni.

**ZENSA ROSE
ORGANIC**
IGP PUGLIA, WŁOCHY
wytrawne

**Włoska definicja „bez”:
bez chemikaliów, bez pestycydów.**

Tylko to, co dała nam Matka Natura!



48⁵⁹

cena Kocham Wino
z Kartą Burgundową

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



Letnie orzeźwienie

No nareszcie! Nie wiem jak Wy, ale ja już miałem dość ubierania się na cebulkę, czyszczenia butów z błota i tej dobijającej szarówki. W końcu zrobiło się zielono, słonecznie i przyjemnie. Wielkimi krokami zbliżają się wyczekiwane przez wszystkich wakacje.

Niestety, jak mawia porzekadło, Polakowi nigdy nie dogodzisz – narzekanie już się zacznie, kiedy trzeba będzie wyczyścić wentylator, żeby chodził 24 godziny na dobę przez całe trzy albo nawet cztery miesiące. Ale ja tu nie jestem od narzekania, tylko od rozwiązania problemu – co popijać, kiedy za oknem ukrop, a my usychamy z pragnienia, a jednocześnie chcemy się porządnie schłodzić? Byłbym mocno niepoważny, gdybym zaproponował Wam gęste, ciężkie czerwienie, ale nie oceniam, każdemu według potrzeb. Ale dzisiaj skupimy się na must-have tego lata – winach lekkich i orzeźwiających. Od razu do wycięcia z lodówki i delektowania się nimi. Smacznego ;)



Szczerze powiedziawszy, pierwsze, co mi przyszło do głowy, gdy myślałem o winach na wakacje – oczywiście, że prosecco! W każdej formie, w każdym miejscu i w każdych okolicznościach, byle dobrze schłodzone. Dlatego butelka przyjemnie gruszkowego w smaku i lekkiego **SCUDO ARGENTO EXTRA DRY** przynajmniej w mojej lodówce musi być zawsze dostępna. Pewnie niewielu wie, że niedawno zezwolono w apelacji DOC Prosecco na dodawanie domieszki czerwonego szczepu pinot noir, aby stworzyć różowe prosecco. Idealnym tego przykładem jest **CA'VAL PROSECCO ROSE**, które ma w sobie smaki świeżych malin i czerwonej porzeczki. Jeżeli jeszcze nie próbowaliście różowego prosecco – koniecznie spróbujcie – jest naprawdę pyszne. Pamiętajcie tylko, że bąbelki mocniej i szybciej uderzają do głowy, to jest naukowo udowodniony fakt, więc należy spożywać w zacienionym miejscu ;)



cena regularna 54,99
cena za 1L 73,32

przy zakupie
2 butelek
43⁹⁹
29.06-12.07
2022

przy zakupie
2 butelek
47⁹⁹
27.07-9.08
2022

cena regularna 59,99
cena za 1L 79,98



cena regularna 41,99
cena za 1L 55,98

przy zakupie
2 butelek
33⁵⁹
10-23.08
2022



przy zakupie
2 butelek
88⁸⁰
27.07-9.08
2022



cena regularna 111,-
cena za 1L 148,-

Obok prosecco z wakacyjnym winem kojarzy mi się również słynny już u nas sauvignon blanc. Właśnie w mojej wyobraźni jestem na tarasie późnym, wakacyjnym popołudniem, a na stoliku stoją kieliszki i butelka świeżo wyjętego z lodówki **360° LOIRE SAUVIGNON BLANC**, w którym na pewno wyczuję limonki, agrest i nasze zielone jabłko. Rześki, z żywą kwasowością, słodczą owocowych nut i orzeźwiającą mineralnością. Równie dobre zdanie mam o sauvignon blanc w wydaniu **PASCALA JOLIVETA. ATTITUDE** jest pełniejszy w ustach, spokojniejszy, bardziej krągły, silniej czuć w nim dojrzałe owoce sadu, ale ma też zdecydowanie większą mineralność i wyważoną kwasowość. Takie wino to najlepszy przyjaciel na letnie wieczory.

**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.

Niestety, popularny obecnie sauvignon blanc może się nam w pewnym momencie znudzić – i w pełni to rozumiem. Wówczas z pomocą przychodzi wino mniej znane, choć równie orzeźwiające i bogate w aromaty, a jest nim **VERMENTINO DI SARDEGNA OD SELLA&MOSCA**. W odbiorze bardzo mineralne, kwasowe i nawet można powiedzieć: chłodne, ale jednocześnie pełne nut grejpfruta i dojrzałych limonek – naprawdę doskonała alternatywa dla sauvignon blanc.

A jeżeli mimo wszystko wolicie coś na słodko, absolutnym hitem tego lata jest **BARON DE LEY BLANCO SEMIDULCE**. Półśladka hiszpańska viura z domieszką sauvignon blanc, tak jak wygląda, tak smakuje – kwiatowa, z nutami ananasa i gruszek. Kwasowości moim zdaniem mało, jednak jest winem niezwykle lekkim i kremowym, a przez to bardzo wyjątkowym. Smakuje nawet najbardziej zagorzałym zwolennikom wytrawnych win. Idealne na co dzień oraz jako upominek na wesele, których przecież w tym sezonie będzie mnóstwo. To wino również trzeba mieć w zapasie, bo niestety szybko się kończy.

Życzę Wam, żeby pogoda tego lata była jak najmniej uciążliwa, samych przyjemnych wieczorów z przyjaciółmi, niezapomnianych wakacyjnych wyjazdów i oczywiście tylko dobrych win!

AUTOR:

BARTŁOMIEJ RĘCZKOWSKI

cena regularna 53,99
cena za 1L 71,98

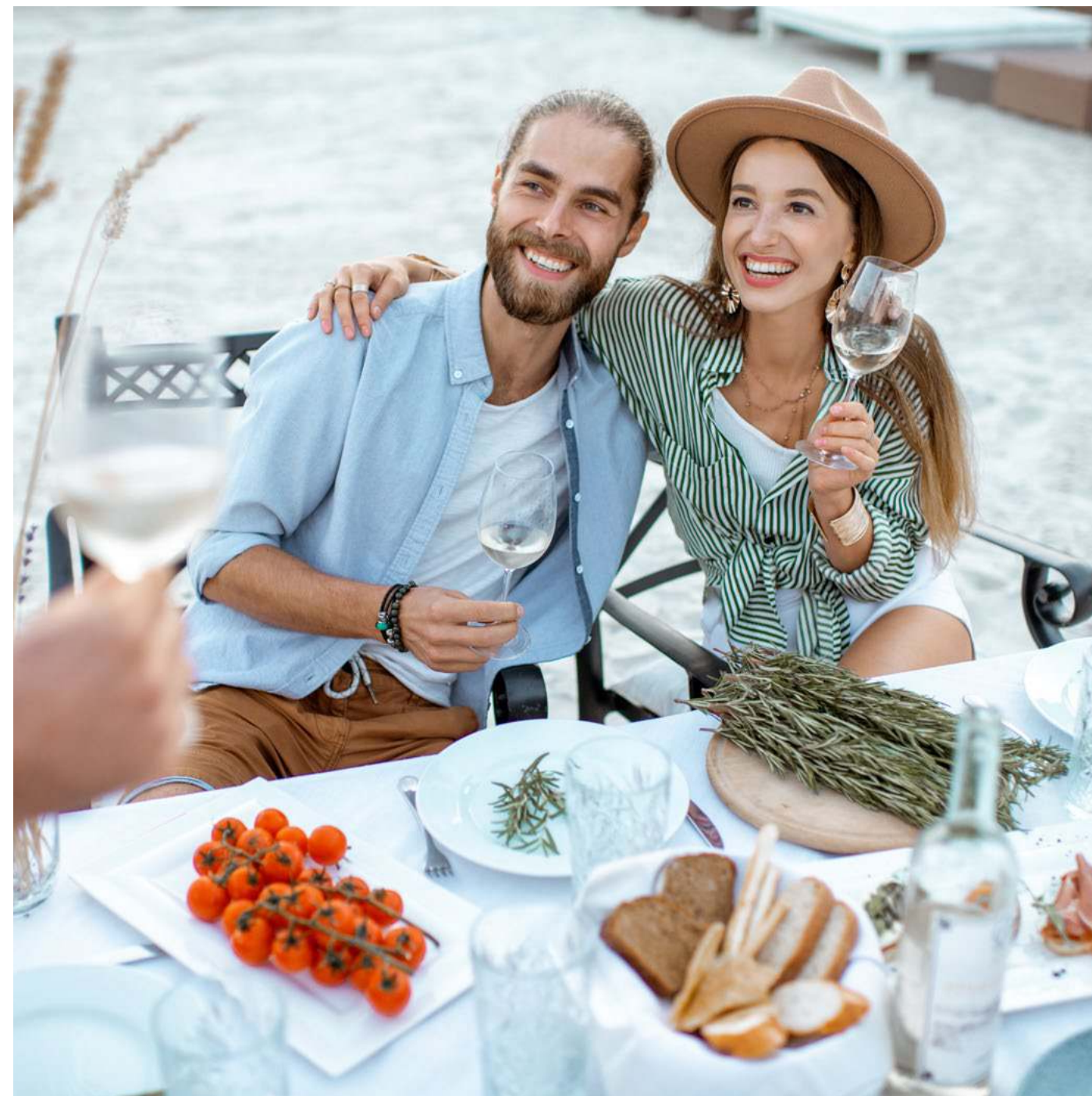
przy zakupie
2 butelek
43¹⁹
10-23.08
2022



przy zakupie
2 butelek
47⁹⁹
29.06-26.07
2022



cena regularna 59,99
cena za 1L 79,98





Kupując
wino Koblevo
**pomagasz
Ukrainie!**

Купуй вино Koblevo
і допомагай
Україні!

**SŁONECZNA
UKRAIŃA**

KOBLEVO

ВИНО ТОГО ВАРТЕ

**KOBLEVO
MUSCAT ROSE**

 półslodkie

**KOBLEVO
BASTARDO**

 półslodkie



cena
za butelkę
25¹⁹
z Kartą Burgund
Kocham Wino

cena regularna 27,99
cena za 1L 37,32

**KOBLEVO
MERLOT**

 wytrawne

**Dochód ze sprzedaży każdej butelki
wina Koblevo przekazujemy
na pomoc Ukrainie.**

**Дохід від продажу кожної пляшки вина Коблево
ми передаємо на допомогу Україні.**



Zmiana klimatu w australijskich winach

ZBIORY 2022

Wiosenne nawałnice i grad, zimne lato i jeszcze zimniejsza, na dodatek mokra jesień sprawiły, że w Australii o roczniku 2022 mówi się, że to wina dla cierpliwych. Po pierwsze, wymagały ogromnej cierpliwości od winiarzy w nieskończoność czekających, aż owoce dojrzeją. Po drugie, teraz my będziemy musieli wykazać się cierpliwością. Zimny sezon oznacza większą kwasowość win, która może sprawić, że zwłaszcza na bogate, złożone wina czerwone trzeba poczekać znacznie więcej czasu niż zazwyczaj. Nie jest wykluczone, że będą musiały dłużej poleżakować najpierw w beczce, a potem w naszej piwniczce, by pokazać swoją pełną moc.



Droga do przyszłości

Naszą winiarską podróż zaczynamy od zdefiniowania czasoprzestrzeni, co wcale nie jest takie oczywiste, jak się wydaje. Kiedy w Europie winogrona dopiero pączkują, położona na drugim krańcu świata Australia już podsumowuje winobranie. To dla nas zawsze ekscytujący moment, odrobinę jak podróż w czasie, która bez szklanej kuli pozwala nam zobaczyć przyszłość. A ta jawi się niepokojąco. Australijczycy nie pamiętają wielu roczników z taką intensywnością zjawisk pogodowych. Wiosną przez okolice Adelajdy przeszła gwałtowna burza gradowa. W Barossa – cieplejszym regionie winiarskim – obudzone już winorośla zostały dotkliwie poniszczone. W Adelaide Hills jeszcze spały snem zimowym, ale nawet tu właściciele winnic z przerażeniem patrzyli, jak natura dyktuje swoje warunki. A to był dopiero zwiastun trudnego rocznika. Nic nie było jak dawniej. Letnie upały zastąpiły deszcze, chłodne noce i rześkie poranki. Cały kontynent bardziej ucierpiał w wyniku długotrwałych powodzi niż tradycyjnych pożarów buszu.

Maraton zamiast sprintu

– Zbiory zmieniły się w maraton, a nie sprint, z zaledwie kilkoma dniami powyżej 30 stopni – podsumowują winiarze z Barossa Valley. Sami są ciekawi efektów, bo tzw. powolne dojrzewanie jest domeną chłodnych regionów takich jak sąsiednie Adelaide Hills, a nie Barossa Valley, która słynie z win bogatych w smaku, złożonych, z piękną, wyraźną strukturą. Dojrzewając w upalnym słońcu, bez deszczu, mają intensywniejszy smak, wyraźniejsze taniny i niższą kwasowość. Czy rocznik 2022 będzie ich odwrotnością?

To byłaby wielka winiarska sensacja. Zwiewność i bardziej europejski, „lekki” styl to domena Adelaide Hills. Skoro Barossa może być w tym roku bardziej „zimnoklimatyczna”, to czego mamy się spodziewać po chłodnym z natury regionie Adelaide Hills?! Tu zbiory zaczęły się z miesięcznym opóźnieniem, czyli w marcu, zamiast w lutym. Trwały rekordowo długo, aż do przełomu kwietnia i maja. Skończyły się dosłownie tuż przed pierwszym atakiem zimy.

– Pogoda jest dziwna i nieprzewidywalna, znacznie chłodniejsza niż przeciętnie – denerwowali się winiarze. Najdłużej czekali na shiraz i cabernet sauvignon. Obawiali się, że ten ostatni w ogóle w tym roku nie dojrzeje. Dojrzał, ale było groźnie.



Winemakerzy pod kluczem

Jakby tego było mało, właśnie podczas zbiorów wybuchła kolejna fala Covid. Winnice zaczęły się obawiać, że zabraknie rąk do pracy. Przez pandemię i zamknięcie granic w Australii wciąż brakuje backpackerów, którzy przy okazji zbiorów zarabiali na wakacje marzeń, realizując filmowe marzenia o przygodach w winnicy, dobrym winie, nowych przyjaźniach i bliskich spotkaniach z kangurami.

Winemakerzy niczym filmowe gwiazdy dostali zakaz spotykania się z „normalnymi ludźmi”. Przez całe zbiory ukrywali się w swoich „bańkach”, zawieszając wszelkie aktywności towarzyskie, żeby tylko uniknąć zarażenia i kwarantanny. Nie pojawiali się w tasting roomach, biurach, nie chodzili na kawę, nie uczestniczyli w degustacjach, targach, spotkaniach z klientami. Dla wielu była to izolacja totalna. Ale trudno się dziwić takim decyzjom. Przez ponad pół roku pielęgnuje się owoce i planuje kolejne kroki, nie po to, by wszystko zaprzepaścić podczas kilku finałowych tygodni zbiorów. Jeśli owoce na czas nie trafią pod dach, a potem do stalowych zbiorników albo beczek, można zmarnować cały rocznik.

W tym czasie każda godzina, każde spóźnienie robi kolosalną różnicę dla jakości wina. Odseparowani od świata, skupieni do granic możliwości winiarze podjęli wyzwanie! Rocznik 2022 zapamiętają na długo, bo nic nie było proste. W tym roku wyspecjalizowane w zbiorach winogron ekipy mogły przebiegać w ofertach pracy i podbijać stawkę niczym hazardziści w kasynie. Niektórych właścicieli winnic nie było stać na „ręczne” zbiory. Na taki luksus mogli sobie pozwolić tylko najwięksi i najlepiej zorganizowani.



Czas na australijski happy end

Narzekanie na trudny rocznik i przeciwności losu (a może bardziej pogody) nie jest w stylu Australijczyków. Oczywiście, że zmiany klimatyczne będą także w tej części świata niepokój. Pesymiści sądzą, że za kilka dekad Barossa może być zbyt gorąca i sucha, by wciąż uprawiać tu winogrona.

To dlatego w wielu regionach winiarskich Australii już od dawna eksperymentuje się z włoskimi szczepami bardziej odpornymi na suszę i upały. Ten rok – zimny i mokry – pokazał jednak, że wszystkiego nie da się zaplanować i że trudności trzeba przekuć w pozytywy. Wszyscy wiemy, że w idealnych warunkach winogrona wcale nie będą miały superjakości. Im więcej napotkają trudności, tym mniejsze są zbiory, ale za to dużo lepsza jakość!

W najgorszych latach rodzą się wybitne roczniki. I na taki rocznik 2022 czekamy. Bo nie ma tego złego... Dłuższe zbiory sprawiły, że winiarze nie musieli się śpieszyć i zamiast 12-godzinnych zmian, pracowali TYLKO po 10 godzin dziennie. Na dodatek między białymi i czerwonymi winogronami mieli szansę złapać zasłużony oddech, co zdecydowanie ułatwiło planowanie pracy. W ubiegłych latach zdarzyło się, że pinot noir był gotowy do zbiorów przed chardonnay, wywracając cały harmonogram do góry nogami.



Po zbiorach odizolowani od świata winemakerzy postanowili też z fasonem wrócić na salony. W Adelaide Hills przez cały maj trwał winiarski karnawał, czyli „Miesiąc chardonnay”. Prawie każda winnica zorganizowała specjalne degustacje, „chardy party”, długie lunche, odświeżające kolacje i master class. Winnice zaczęły zmieniać kolory na jesienne, tasting roomy rozpały kominki, a winiarze wreszcie mogli odetchnąć z ulgą.

Teraz nie pozostaje nam nic innego, jak cierpliwie czekać na rocznik 2022.



W poszukiwaniu prawdziwego smaku

PRAWDZIWE POLSKIE SMAKI
ODNAJDZIESZ W ZAMOŚCIU.

Festiwal win i produktów regionalnych już w sierpniu.
W sierpniowy weekend Zamość po raz kolejny zmieni się
w stolicę polskiego wina. Trzecia edycja Festiwalu Win Polskich
i Produktów Regionalnych już 13 sierpnia.

Klub Kocham Wino
jest oficjalnym partnerem wydarzenia – dowiedz się
jak otrzymać swoją wejściówkę!

Roztocze słynie zarówno z wyśmienitej kuchni, jak i z bogatych tradycji winiarskich sięgających średniowiecza. W połowie sierpnia b.r., w Zamościu odbędzie się po raz kolejny jeden z największych w kraju festiwali polskich win i produktów regionalnych. Wydarzenie uświetni koncert Kasi Kowalskiej.

Degustacje win, sad owocowy i laboratorium smaku i zapachu na Rynku Wielkim w Zamościu. W festiwalu weźmie udział 11 winiarzy z Rostocza i lubelszczyzny. Na odwiedzających będzie czekało kilkadziesiąt win gronowych i z owoców.

Po raz pierwszy część Rynku Wielkiego zamieni się w owocowy sad. Uczestnicy festiwalu będą mogli zrelaksować się w cieniu wiśni, jabłoni i gruszy lub pooglądać gotowanie na żywo w wykonaniu jednego z najlepszych roztoczańskich kucharzy – Marcina Sikory.

W tym roku do wydarzenia przyłączyły się również okoliczne restauracje, które na czas festiwalu opracowały specjalne menu, do którego dobrano regionalne wina. Restauratorzy i sommelierzy w ten sposób zachęcają gości do degustacji i rozmów na temat tajemnic sztuki łączenia win z potrawami, czyli tzw. „food & wine pairing”

W strefie produktów regionalnych natomiast będzie możliwość skosztowania m.in. lokalnych serów, miodów, kiszzonek, chlebów i ciast.

Stałym elementem wydarzenia jest natomiast Laboratorium Smaku i Zapachu, gdzie można sprawdzić co składa się na smak i zapach danego wina.

- „**W poszukiwaniu prawdziwego smaku** to festiwal, który na dobre wpisał się w cykl wydarzeń organizowanych co roku w Zamościu. Cieszy nas, że z każdą edycją zyskuje większą grupę fanów. Polskie wina choć są coraz popularniejsze to wciąż trudno dostępne ze względu na stosunkowo niewielką produkcję w porównaniu do topowych, europejskich krajów winiarskich. Wina owocowe i gronowe z Rostocza powstają według tradycyjnych receptur i nawiązują do wszystkiego co najlepsze w polskich tradycjach winiarskich. A dzięki festiwalowi mamy możliwość poznania większości winiarzy z tego regionu i ich wyrobów w ciągu jednego dnia. To świetny pomysł na weekendowy wyjazd dla wszystkich wielbicieli win i kuchni regionalnych, równie dla tych, którzy do tej pory nie mieli okazji się z nimi zetknąć”.

zaprasza Wioletta Wilkos, Prezes Fundacji Winiarnie Zamojskie.

Festiwal zakończy wieczorny koncert Kasi Kowalskiej. Wstęp na koncert jest bezpłatny

Dlaczego warto odwiedzić Zamość i Rostocze?

Rostocze to malowniczy region na południowo-wschodnim krańcu Polski, który rozciąga się przez województwa lubelskie i podkarpackie aż do Lwowa. Dzięki dużemu nasłonecznieniu i liczny wzniesieniom terenu nazywany jest „Polską Toskanią”.

Ten wyjątkowy mikroklimat sprawił, że jest to doskonała przestrzeń do uprawy winorośli i owoców. Rostocze od wielu lat znajduje się w ścisłej czołówce największych producentów porzeczek, agrestu i malin w Polsce, z których m.in. wytwarzane są regionalne, wysokiej jakości wina owocowe. Wśród win gronowych najpopularniejsze szczepy to m.in. johanniter, riesling, regent, seyval blanc i solaris.

Festiwal „W poszukiwaniu prawdziwego smaku” to jednocześnie promocja i wsparcie dla rozwoju polskiego winiarstwa oraz regionalnych produktów z Rostocza. Organizatorem wydarzenia jest Fundacja Winiarnie Zamojskie oraz miasto Zamość.

FUNDACJA
Winiarnie Zamojskie





FESTIWAL WIN
POLSKICH

13.08.2022

RYNEK WIELKI
ZAMOŚĆ

START GODZINA
10:00

W poszukiwaniu prawdziwego smaku



**Dla Klubowiczów z kartą Srebrną i Złotą
czekają bezpłatne wejściówki!**

Do 7 sierpnia wypełnij formularz, a od Kocham Wino
otrzymasz w prezencie bilet wstępu.



**Masz kartę Burgundową?
Oferujemy Ci możliwość wymiany 10 punktów
Kocham Wino na wejściówkę.**

Do 7 sierpnia wypełnij formularz, a my zamienimy Twoje punkty
na bilet wstępu na festiwal.



Więcej szczegółów o festiwalu również na stronie internetowej:
<https://wposzukiwaniuprawdziwegosmaku.pl/>



RAASAY to maleńka szkocka wyspa leżąca pomiędzy wyspą Skye a lądem stałym Szkocji. W najszerszym miejscu jej szerokość wynosi 4,8 km ze wschodu na zachód, a długość 23 km z północy na południe. Jej nazwa oznacza Wyspa Sarny. Na tej niewielkiej wysepce, zamieszkaanej przez norniki rdzawe (endemiczny podgatunek dla tego miejsca), w 2017 roku powstała destylarnia Isle of Raasay.

Jak na szkocką destylarnię przystało, produkuje się w niej wyjątkową i zaskakującą whisky. Nie jest to jednak jedyny produkt, który stamtąd pochodzi. Wytwarza się tam bowiem również gin. Isle of Raasay Gin to trunek wyjątkowy nie tylko ze względu na miejsce pochodzenia. Produkowany jest z ręcznie zbieranych owoców jałowca z dodatkiem, między innymi, skórki pomarańczy, skórki cytryny, korzenia rabarbaru czy pieprzu kubeba. Dzięki temu otrzymujemy wyjątkowo aromatyczny alkohol z nutami rabarbaru, kandyzowanej cytryny i słodkiej pomarańczy. W smaku odnajdziemy idealną harmonię pomiędzy jałowcem, mocniej wyczuwalnym rabarborem a orzeźwiającą cytryną. Przed skomponowaniem koktajlu na pewno warto spróbować choć odrobinę samego ginu, gwarantuje intensywne doznania smakowe, a nuty rabarbaru z pewnością zaskoczą niejednego miłośnika mocniejszych trunków.

Isle of Raasay Gin to idealny wybór na lato. Nieważne, gdzie będziecie spędzać wakacje, na plaży, w ogródku czy na balkonie, pijąc koktajle na bazie ginu z wyspy Raasay poczujecie się jak nad błękitną wodą oceanu pod palmami. Orzeźwienie, jakiego doznacie po pierwszym łyku, doskonale zastąpi morską bryzę, a wieczorem przy ostatnich promieniach słońca ukoji Was drink rodem z serii filmów o Bondzie, nieśmiertelne martini.



AUTORKA:
IZABELA ROCZNIEWSKA





THE ISLE OF RAASAY SUNSET SPRITZ

THE ISLE OF RAASAY MARTINI

125⁹⁹

cena z Kartą
Burgundową
Kocham Wino

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

SKŁADNIKI:

50 ml Isle Raasay Gin,
25 ml wino Marlborough Sauvignon Blanc,
10 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny,
różowa lemoniada do uzupełnienia,
skórka z cytryny, lód

PRZYGOTOWANIE:

Wlej gin do wysokiej szklanki, dodaj wino, sok
z cytryny i uzupełnij różową lemoniadą. Dodaj lód
i skórkę z cytryny jako odświeżający dodatek.

KOKTAJLE NA LATO

**DISTILLERS
LIMITED**

SKŁADNIKI:

50 ml Isle Raasay Gin
12,5 ml białego wermutu
skórka z cytryny, lód

PRZYGOTOWANIE:

Do shakera wsyp lód i wlej gin, następnie dodaj
wermut. Mieszaj aż cocktail będzie dobrze
schłodzony. Wlej mieszankę do kieliszka do martini,
lód zostaw w shakerze. Na koniec umieść skrośną
skórkę pomarańczową na brzegu kieliszka.

Magazyn Kocham Wino

Nr 3/2022

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

Autorzy tekstów:

**Damian Budziak, Monika Pawłowicz, Bartłomiej Ręczkowski, Izabela Rocznińska, Monika Stępień,
Magdalena Śliwińska, Alicja Turuk**

zdjęcia

Ambra Brands Sp. z o. o. | AdobeStock

korekta i druk

Ecograf Robert Niewiński

ZAPRASZAMY DO NASZYCH SKLEPÓW:

BYDGOSZCZ: CH Zielone Arkady, ul. Wojska Polskiego 1 | Galeria Pomorska, ul. Fordońska 141 GDAŃSK: Galeria Bałtycka, al. Grunwaldzka 141 | Forum Gdańsk, Targ Sienny 7
GDYNIA: Galeria Riviera, ul. Kazimierza Górskiego 2 | Sklep Firmowy, ul. Świętojańska 13 GŁIWICE: CH Arena, ul. Jeziorańskiego 1 JANKI/WARSZAWY: CH Janki, ul. Mszczonowska 3
KATOWICE: Silesia City Center, ul. Chorzowska 107 | Galeria Katowicka, ul. 3 Maja 30 KIELCE: Galeria Korona ul. Warszawska 26 KRAKÓW: Galeria Krakowska, ul. Pawia 5 |
CH Zakopianka, ul. Zakopiańska 62 | CH Serenada, al. Gen. T. Bora-Komorowskiego 41; LEGIONOWO: Centrum Wina – INNY ŚWIAT, ul. Jagiellońska 8 | LESZNOWOLA: Magdalenka, 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. Swojczycka 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.

Niezawodna
torba płócienna
z kieszeniami
na butelki.

**CH
ARD
ONNAY**
U MNIE DZISIAJ
WINO ZBLIŻA LUDZI

II CENTRUM WINA

15⁹⁹

lub
odbierz za punkty
Kocham Wino



@KochamWino



@klubkochamwino