

MAGAZYN



nr 4/2022

KOCHAM WINO

2 listopada - 31 grudnia

CENTRUM  WINA

**W NUMERZE:**

POMYSŁY NA PREZENTY	3
WINNICA MIESIĄCA – MASI	18
SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY – PRIMITIVO	22
KULTOWE WINA ŚWIATA	26
WINA NA ŚWIĄTECZNY STÓŁ	30
PRZEPIS NA ŚWIĘTA	34
WINA MUSUJĄCE NA SYLWESTRA	36
WHISKY NA SYLWESTRA	42
WINIARSKIE TRENDY NA ŚWIECIE	46
APLIKACJA KOCHAM WINO	50
SPOŁECZNOŚĆ KOCHAM WINO	56
HOROSKOP WINIARSKI NA 2023 ROK	60

POMYSŁY NA PREZENTY

NOWOŚCI DLA NIEJ

**FAUSTINO RIVERO
ULECIA GOLD MOSCATO**

HISZPANIA

 półśłodkie

Złoto, bąbelki i słodycz... czego można chcieć więcej. Aromatyczne, lekkie i finezyjnie słodkie. Kusi nutami zielonych jabłek, dojrzałych gruszek, miodu i owoców tropikalnych.

cena regularna 43,99
cena za 1L 58,65 zł

cena
Kocham Wino
39⁵⁹
z Kartą
Burgundową



cena
Kocham Wino
85⁴⁹
z Kartą
Burgundową

**BELENA MOSCATO**

AUSTRALIA

 słodkie

Nuty kwiatu pomarańczy przeniosą nas na chwilę do egzotycznego ogrodu, aromatyczny bukiet dopełnią dojrzałe brzoskwinie i owoce tropikalne. W ustach subtelne z wyraźnie zaakcentowaną słodyczą.

cena regularna 94,99
cena za 1L 126,65 zł



prezentownik

POMYSŁY NA PREZENTY

NOWOŚCI DLA NIEGO

AZZURRA ROSSO

IGT PUGLIA, WŁOCHY

 wytrawne

Eleganckie i wyrafinowane. Skrywa w sobie bardzo złożony bukiet. Na pierwszym planie z wyróżniającą się wiśnią i jeżyną, a następnie przechodzi do świeżych, pikantnych nut typowych dla win południowych, takich jak rozmaryn i pieprz, a w tle wyczuwalne są czekolada oraz wanilia. W smaku pełne z łagodnymi taninami i owocowo-przyprawowym posmakiem.

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

cena
Kocham Wino
89⁹⁹
z Kartą
Burgundową



cena
Kocham Wino
89⁰⁹
z Kartą
Burgundową

BELENA SHIRAZ

AUSTRALIA

 wytrawne

Spektakularna butelka, a w kieliszku purpuroworubiniowa barwa, aromaty czereśni, słodkich malin, wędzonych śliwek oraz akcenty białego pieprzu i słodkich przypraw. W smaku bogate, jednocześnie łagodne i bardzo trwałe w posmaku.

cena regularna 98,99
cena za 1L 131,99 zł

FINCA BACARA PROMESA MONASTRELL SYRAH

DOP JUMILLA, HISZPANIA

 wytrawne

Jaką obietnicę składa nam PROMESA? Bukiet obfity w czarne owoce jagodowe, powidła śliwkowe oraz wanilię z ziołowym tłem. Ponadto soczyste z miękkimi taninami i dojrzałym finiszem.

KACZKA W CZERWONYM WINIE I POWIDŁACH.

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

cena
Kocham Wino
53⁹⁹
z Kartą
Burgundową



cena
Kocham Wino
79¹⁹
z Kartą
Burgundową

cena regularna 87,99
cena za 1L 117,32 zł

THE WOODS OF TILO CABERNET SAUVIGNON

HISZPANIA

 półwytrawne

Aromaty suszonych śliwek, jagód i jeżyn przeplatają się z nutami skóry, gorzkiej czekolady i przypraw. Usta dobrze zbudowane, pełne intensywnej owocowości oraz gładkich tanin.

POŁĘDWICZKI Z SOSEM PORZECZKOWYM

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA

SPRÓBUJ NOWOŚCI

POMYSŁY NA PREZENTY

BESTSELLERY

LUZON DULCE SAUVIGNON BLANC

DOP JUMILLA, HISZPANIA

🍷 słodkie

Kremowa, wręcz oleista struktura i głębia smaku, ukazujące obfity kwiatowo-owocowy charakter z przyprawowym tłem. Wino jest harmonijne i wielowymiarowe.

cena regularna 110,00
cena za 1L 146,67 zł

cena
Kocham Wino
99⁰⁰
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.

przy zakupie
2 butelek
77³⁹
14-31 XII 2022

KINDZMARALI

KAKHETI, GRUZJA

🍷 półsłodkie

Łagodne wino o wiśniowoczerwonej barwie z aromatami konfitury śliwkowej i malin. W ustach aksamit i gęsta faktura. Dobrze ułożone, będzie świetnie współgrało z czekoladą, ciastami i owocami.

cena regularna 85,99
cena za 1L 114,65 zł

AUTORKA:

MONIKA STĘPIEŃ

prezentownik

cena
Kocham Wino
179¹⁰
z Kartą
Burgundową

Ferrari urzeka niezwykłą subtelnością i kompleksowością. Wśród aromatów odnajdziemy białe kwiaty, skórkę chleba oraz dojrzałe jabłka. Na podniebieniu kremowa i gęsta struktura równoważy perliste bąbelki z orzeźwiającą kwasowością i eleganckim finiszem.

FERRARI BRUT

DOC TRENTO, WŁOCHY

🍷 wytrawne

cena regularna 199,00
cena za 1L 265,33 zł



POMYSŁY NA PREZENTY

Wino uwielbia dodatki!

Świąteczne zestawy prezentowe to kompozycje bestsellerowych win i pysznych dodatków. Znajdziecie wśród nich eleganckie kawy, wyjątkowe czekolady i herbaty.

Każdy zestaw jest zapakowany w prezentowe pudełko ze świątecznym motywem lub przewiązane atłasową wstążką.

Zestaw Kocham Wino

wino

MESSER DEL FAUNO
NERO D'AVOLA

DOC SICILIA, WŁOCHY 750 ML

 półwytrawne

Wyraźnie owocowo-korzenny zapach, z niuansami konfitur z czerwonych owoców oraz jałowca, w ustach balsamiczne, wytrawne, z przyjemnym posmakiem wiśni i przypraw.

dodatki

- GROUND COFFEE DELICATE BLEND 150 G
- KOPERNIK PIERNIKI NADZIEWANE
W DESEROWEJ CZEKOLADZIE, 140 g

opakowanie

CZARNE PUDEŁKO ZE ŚWIĄTECZNYM WZOREM
WYPEŁNIONE CZARNYMI WIÓRKAMI

cena
zestawu
160⁹⁹





cena
zestawu
207⁹⁹

Zestaw Primitivo Premium

wino

PRIMITIVO DEL SALENTO

DOC SICILIA, WŁOCHY 750 ML

 półwytrawne

Primitivo pełne naturalnej słodczy urzeka aromatami dojrzałej śliwki, wanilii i nut korzennych. Gładkie i owocowe z akcentami wiśni, czereśni, malin i kakao.

dodatki:

Manufaktura Czekolady:

- Czekolada Madagaskar 46% kakao, 50g
- Czekolada Ghana 100% kakao, 50g
- Tabliczka House Blend Dark 70% kakao + wiśnia liofilizowana, 25g

Kawa ZIARNISTA Ocotepeque 100% Arabika,
Pizca del Mundo, 250 g

opakowanie:

CZARNE PUDEŁKO ZE ZŁOTĄ KOKARDĄ
WYPEŁNIONE CZARNYMI WIÓRKAMI

Prezenty magnum

BRILLA!
PROSECCO
EXTRA DRY
WŁOCHY

 wytrawne

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

cena
KOCHAM WINO
125¹⁰



VIRTUOSO
PRIMITIVO 1,5L
WŁOCHY
 wytrawne

cena regularna 97,99 zł
cena za 1L 65,33 zł

cena
KOCHAM WINO
88¹⁹



SKRZYNNKA SOSNOWA
NA BUTELKĘ MAGNUM 34,99 zł



cena
zestawu
145⁹⁹

dodatki

Manufaktura Czekolady:

- Czekolada piernikowa, 50 g
- Czekolada mleczna z malinami, 60 g
- Ziarno kakao w czekoladzie mlecznej, 40 g
- Lizak mleczny piernikowy, 30 g

opakowanie

ZIELONE PUDEŁKO ZE ZŁOTĄ KOKARDĄ
WYPEŁNIONE CZARNYMI WIÓRKAMI

POMYSŁY NA PREZENTY

POLSKIE WINA

Wino Musująca Gruszka z Winiarni Zamojskiej – polskie „prosecco” – w zestawie ze słodkościami.

Schłodzona, gra pierwsze skrzypce przy deserze. Bąbelki nadają jej bardzo lekki i orzeźwiający charakter. Wytrawna, ale zaokrąglona owocową słodkością. Zestaw świetnie sprawdzi się jako prezent.

Wino Solaris z Winiarni Zamojskiej – polskie wino z odmiany Solaris rosnącej na Lubelszczyźnie. Prezent, który przyniesie dużo radości. Dla obdarowanego, ale też winiarza, który w to dzieło włożył całe serce -bo szczęście to jedyna rzecz, która się mnoży gdy się ją dzieli. Warto więc otworzyć jedną butelkę dla gości, ale też jedną dla siebie, gdy świąteczny zgiełk już minie. Na pewno nie zawiedzie. W aromacie dużo cytrusów, brzoskwini i nut kwiatowych. Wyborne jako aperitif ale także w parze z daniami z drobiu lub ryb. Pięknie wytrawne.

Wspierajmy polskie winiarstwo!

AUTOR:

WOJCIECH KOZIK

*Winiarnia
Zamojska*



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

cena
Kocham Wino
76⁴⁹
z Kartą
Burgundową

POMYSŁY NA ŚWIĘTA

Świąteczne spotkania

GRAHAM'S BLEND N.12 RUBY PORT łamie stereotypowe i tradycyjne przekonania o tym czym jest porto i pokazuje czym może być. Świeże, lekkie i aromatyczne, przyjemnie zaskoczy tych, którzy już znają porto, jednocześnie stanowi idealną zachętę dla tych, którzy nigdy wcześniej nie próbowali tego trunku.

Midnight Spritz

SKŁADNIKI:

40 ml Graham's Blend No 12
60 ml wytrawnego wina musującego
1/4 plasterka pomarańczy

PRZYGOTOWANIE:

Wlej 40ml Graham's Blend N°12 do szklanki z lodem
uzupełnij swoim ulubionym wytrawnym winem musującym.
Udekoruj plasterkiem pomarańczy.

cena regularna 129,00 zł
cena za 1L 172,00 zł





GRAHAM'S BLEND N.5 WHITE PORT

1 półslodkie

Pierwsze w historii białe porto, stworzone specjalnie do miksowania. Lekkie, bardzo wyraziste i świeższe, nowatorskie i ekscytujące.

The Medleys

SKŁADNIKI:

50 ml Graham's Blend No.5 tonik, gałązka mięty, odrobina cytryny

PRZYGOTOWANIE:

Wlej 50 ml Graham's Blend N°12 do szklanki z lodami uzupełnij tonikiem. Dodaj kroplę cytryny i udekoruj listkiem mięty.

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
116¹⁰
cena z Kartą
Burgundową

cena regularna 129,00 zł
cena za 1L 172,00 zł

AUTORKA:
MONIKA STĘPIEŃ



Czy rok 2022 dla win powstających w malowniczej scenerii, nieopodal najbardziej romantycznego miasta świata, to będzie dobry rocznik? Początek tegorocznych zbiorów dla rodziny Boscaini jest szczególnie istotny, ponieważ wyznacza ważną rocznicę.

250 lat temu, miały miejsce pierwsze zbiory w cenionych winnicach w Vaio dei Masi, małej dolinie, w samym sercu Valpolicella Classica.

To właśnie wtedy, w 1772 roku, rozpoczęła się historia wielkiej pasji do wina, napisana przez siedem pokoleń, które przejęły od siebie w miarę upływu lat, opiekę nad winnicami i nauczyły się przedsiębiorczości. Głębokie korzenie i powiązania ze starożytną cywilizacją regionów weneckich kształtują niezwykle dziedzictwo, które Masi wyraża w swoich kultowych winach - ambasadorach włoskiej doskonałości na świecie.

AUTORKA:

MONIKA STĘPIEŃ

3...2...1 – winobranie czas START!

Tegoroczne zbiory rozpoczęły się szóstego września, dziesięć dni wcześniej niż w zeszłym roku. Pierwsze w kolejce do winobrania ustawiły się białe odmiany winogron, natomiast najważniejsze gwiazdy regionu: werońskie trio (corvina, rondinella i molinara) czekały na siebie jeszcze chwilę poczekać...

W każdym zespole jest podział zadań, nie inaczej w werońskim trio – poznajmy zatem zakres obowiązków:

Corvina

stanowi szkielet wina, dodaje pikanterii oraz aromatów czerwonych owoców z przewagą wiśni i zielonych migdałów.

Rondinella

zapewnia kolor, taniny i wyrafinowany bukiet, podsuszanie gron pogłębia dodatkowo kolor i zmiękcza taniny.

Molinara

nadaje winu świeżość, kwasowość i pikantność.

Masi, podczas tworzenia swoich win, przedkłada rodzime weneckie odmiany winorośli nad międzynarodowymi. Kolejną z takich odmian jest oseleta, jedna z najstarszych odmian Werony, odkryta na nowo przez producenta w latach osiemdziesiątych. Winorośl wytwarza małe, zwarte grona o wysokiej zawartości polifenoli i garbników. Dodanie oselety do kupażu, nadaje winu niezwykłą złożoność, strukturę, kolor, zawartość garbników i koncentrację.

Czy coś w tym wyjątkowym roczniku mogło pójść nie tak?

Gorące i suche lato, które w tym roku zaszczyliło swoją obecnością: Veneto, Friuli, Trentino, a zwłaszcza Valpolicelle, spowodowało poważne zagrożenie dla prawidłowego wzrostu i rozwoju krzewów oraz owocowania i spędzało sen z powiek producentom. W ostatnich dniach sierpnia jak na zamówienie spadł drogocenny deszcz, który z powodzeniem zażegnał problemy związane z niedoborem wody. Wszystkie znaki, wskazują na wysoką jakość tegorocznych zbiorów, winogrona były skoncentrowane, pełne smaku i w doskonałej kondycji zdrowotnej.



MOXXE
SPUMANTE
BRUT
IGP VENETO
wytrawne
PINOT GRIGIO
VERDUZZO

Atrakcyjne i subtelne wino o jasnośłomkowej barwie z aromatami polnych kwiatów i jabłek oraz nutami migdałów. Tajemnica wyjątkowości MOXXE tkwi w produkcji – to wyjątkowe wino z bąbelkami, wytworzone zostało z lekko podsuszanych winogron – w końcu to właśnie Masi jest ekspertem w metodzie Appassimento. Idealne jako aperitif, do sałat i deserów owocowych.



przy zakupie
2 butelek
67⁹⁹
14 - 31 XII 2022

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

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.

W winnicach Masi na dużą skalę stosuje się metodę polegającą na podsuszaniu gron – w jakim celu stosuje się podsuszanie?

Kiście gron są układane w suszarniach na specjalnych bambusowych matach. Pozostają pod stałą kontrolą, aż do momentu winifikacji. Ta starożytna metoda jest ściśle związana z tradycją tworzenia win w tym regionie i powoduje koncentrację aromatów znajdujących się w gronie. Na winach Masi można odnaleźć specjalne oznaczenia AppaxXimento, potwierdzające zastosowanie tej metody i będące gwarancją najwyższej jakości win.

MASI BROLO
CAMPOFIORIN
ORO
IGP VENETO
wytrawne

wytrawne

CORVINA
RONDINELLA
OSELETA

cena regularna 149 zł
cena za 1L 198,67 zł

Brolo oznacza winnicę otoczoną murem i skrywa w sobie bogate i wyraziste aromaty wędzonych śliwek, wiśni, porzeczek, pieprzu, kawy i czekolady. W smaku jest gęste, miękkie i długo utrzymuje się w ustach. Swoją wyjątkowy charakter zawdzięcza użyciu mało znanego szczepu oseleta, zastosowaniu metody Appassimento oraz dojrzewaniu przez 24 miesiące w dębowych beczkach. Wino idealnie komponuje się z wędlinami, pieczonymi białymi mięsami, jagnięciną, confit de canard, dziczyzną, czerwonymi duszonymi mięsami, sosami grzybowymi oraz półtwardymi żółtymi serami.



cena
Kocham Wino
134¹⁰
cena z Kartą
Burgundową

VALPOLICELLA
CLASSICO
BONACOSTA
DOC VALPOLICELLA
CLASSICO

wytrawne

CORVINA
RONDINELLA
MOLINARA

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

przy zakupie
2 butelek
67⁹⁹
30 XI - 13 XII 2022

Soczyste wino o intensywnych aromatach dojrzałych wiśni z akcentem wanilii i migdałów w tle. Ernest Hemingway wypowiedział się na temat tego wina w taki sposób: „cieple jak dom przyjaciela”. Wino idealnie komponuje się z wędlinami, przekąskami mięsnymi, pizzą, pastami w sosach mięsnych.

SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY

PRIMITIVO

Imię i nazwisko: Primitivo (czyt.: „primitwo”) szczep winorośli należący do gatunku vitis vinifera

Znany również jako: zinfandel, tribidrag, crljenak kaštelanski, kratošija

Miejsce urodzenia: Chorwacja

Data urodzenia: najwcześniejsze znaleziska archeologiczne świadczą o uprawie w regionie Kaukazu około 6000 p.n.e.

Ostatnio widziany: Włochy: Puglia – i dwie najpopularniejsze apelacje Gioia del Colle i Primitivo di Manduria, Kampania, Lacjum, RPA i Australia, USA i Chorwacja

AUTORKA:

ALICJA TURUK

Rysopis i znaki szczególne: Primitivo = prymitywny? Nie! Nie! I po tysiąckroć nie! Jakże błędna to i krzywdząca interpretacja i tłumaczenie nazwy.

Łaciński primitivus (nazwę szczepu wymyślił biegły w łacinie ksiądz, Don Filippo Francesco Indelicati) oznacza tyle, co „wcześnie dojrzewający”. To jedna z najwcześniej – zazwyczaj w sierpniu – zbieranych odmian Włoch.

Ma niską kwasowość, wysoki alkohol i cukier resztkowy, mało garbników i dużo konfiturowego owocu (śliwki, czereśnie).

Ciekawostka:

Jeśli będąc w towarzystwie, chcecie dać upust swojej złośliwości, wywołać burzę lub / i zażartą dyskusję. Prezentujemy kilka sprawdzonych tematów:

- Sernik z rodzynkami czy bez?
- Placki ziemniaczane z cukrem czy z solą?
- Love or hate primitivo?

Gwarantujemy natychmiastowe podniesienie temperatury i to o jakieś 200 st. C.





1. MESSER DEL FAUNO PRIMITIVO

IGP PUGLIA

1 półwytrawne

100% primitivo w primitivo. Klasyczny przedstawiciel gatunku. Jeśli jeszcze nie próbowaliście win powstałych z tego szczepu – koniecznie sięgnijcie po tę butelkę. Wyczujecie aromaty wiśni, śliwki, odrobinę czekolady i dżemu, tytoń. To świetny punkt wyjścia do zgłębiania złożoności i wielowymiarowości primitivo.

cena regularna 47,99 zł
cena za 1 L 63,99 zł



przy zakupie
2 butelek
38³⁹
14-31.12.2022

2. BORGIO DEI PRIMITIVO DI MANDURIA

DOC PRIMITIVO DI MANDURIA

1 półwytrawne

Jeśli szukacie wina, które będzie najpełniej i najdokładniej obrazowało złotą jesień – znaleźliście. To primitivo jest właśnie niczym spacer po jesiennym parku: ujmuję ciepłem, kolorem, zaskakuje bogactwem różnorodności ale nie przytłacza. W kieliszku tego primitivo znajdziecie feerię jeżynowych, wiśniowych i śliwkowych aromatów przełamanych czekoladowymi i ziołowymi akcentami.

cena regularna 65,99 zł
cena za 1 L 87,99 zł

2.



przy zakupie
2 butelek
52⁷⁹
14-31.12.2022

Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino

KOCHAM WINO

Pobierz aplikację



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

cena
Kocham Wino
127⁸⁰

3.

TORCICODA PRIMITIVO

IGP PRIMITIVO SALENTO

1 wytrawne

Nie dajcie się zwieść skromnej etykiety. W butelce znajdziemy niezwykle intensywne i bogate w jeżynowe, śliwkowe i czekoladowe aromaty wina. Zachwyca ciemną, intensywną czerwoną barwą. Zaskakuje koncentracją i złożonością smaków i aromatów. Doskonale sprawdzi się w formie prezentu, na kolację ze znajomymi, podczas której zaserwujemy deskę dojrzewających wędlin, oraz do maratону ulubionego serialu w deszczowe jesienne popołudnie.

cena regularna 142,00 zł
cena za 1 L 189,33 zł



PRIMITIVO

SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY



AROMATY PRIMITIVO



chłodniejszy klimat:

malina, truskawka,
płatki róży



cieplejszy klimat:

jeżyna, dżem, rodzynki,
śliwka, cynamon,
czekolada, kawa



BLACK STALLION
ESTATE WINERY

CHARDONNAY
AVA NAPA VALLEY



cena
Kocham Wino
179¹⁰
cena z kartą
Burgundową

cena regularna 199,00 zł
cena za 1 l 265,33 zł

konie w tle

Historia posiadłości Black Stallion jest powiązana ze słynnym centrum jeździeckim otwartym w 1963 roku. Kiedyś można było tutaj zobaczyć nagradzane konie wyścigowe. Dziś, dzięki rodzinie Indelicato, możemy spróbować wspaniałych win z Napa Valley.



Napa Valley

Choć Dolina Napa nie stanowi dużego obszaru kalifornijskich winnic (niepełna 4% win produkowanych w Kalifornii) jest niezmiennie od wielu lat numerem jeden amerykańskiego winiarstwa. Mówiąc o najlepszych amerykańskich (i nie tylko!) chardonnay czy cabernet sauvignon, myślimy o Napa Valley. Znajdziemy tam również znakomite sauvignon blanc i pinot noir.

**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.

winifikacja

Owoce użyte w tym wyjątkowym winie pochodzą zarówno z górnych (cieplejszych), jak i dolnych (chłodniejszych) rejonów winnicy. Część wina dojrzewała na osadzie w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego, z czego tylko 30% stanowiły nowe beczki. A wszystko po to, aby nie zatracić świeżości owoców.

potencjał starzenia

Nie ma co zwlekać dłużej niż 5 lat.

**temperatura
serwowania**
11–12°C

AUTOR:
DAMIAN BUDZIAK

barwa

Jasne złoto.

aromat

Bogaty, dojrzała cytryna przeplata się z gruszką. Czołoci dopełnia delikatny zapach palonego masła.

smak

Niezwykle orzeźwiający, po chwili jednak czujemy ciężar tego wina na podniebieniu. Dużo dojrzałych cytrusów, masła, ale i orzeźwiającej kwasowości.

food pairing

Owce sery, grillowane krewetki, kurczak z rożna.


BLACK STALLION
ESTATE WINERY

BLACK STALLION ESTATE WINERY CABERNET SAUVIGNON AVA NAPA VALLEY



cena
Kocham Wino
210⁶⁰
cena z kartą
Burgundową

cena regularna 234,00 zł
cena za 1 l 312,00 zł

wino i kino

Amerkański przemysł filmowy, jeden z najsłynniejszych na świecie, sprzyja również miłośnikom dobrego wina. Dwie kultowe pozycje tzw. must have każdego winomaniaka, to Wino na medal (ang. Bottleshock), czyli historia jednego z najwybitniejszych chardonnay w historii, oraz Bezdroża (ang. Sideways). Akcje obu tych filmów rozgrywają się właśnie w Napa Valley.

food pairing

Idealnie uzupełni smak czerwonego grillowanego mięsa. Doskonały towarzysz filetu z migona.

temperatura serwowania 17°C

AUTOR:
DAMIAN BUDZIAK

barwa

Ciemna z fioletowopurpurowymi refleksami.

aromat

Bardzo intensywny. Dojrzałe jeżyny, czereśnie i czarna porzeczka przeplatająca się z aromatem dymu wędzarniczego.

smak

Bogaty, wyrafinowany i wielowymiarowy. Od soczystych dojrzałych jeżyn przez jedwabną mocno dojrzałą czarną porzeczkę. Nie brak też słodkiego posmaku dębu. Bardzo długo utrzymuje się na podniebieniu.

potencjał starzenia

Wino stworzone z myślą, że ma cieszyć od razu, tak więc dostajemy wszystko, czego szukamy, w dobrze zbudowanym winie tu i teraz. Nie powinno stracić swojego wigoru do 10 lat.

winifikacja

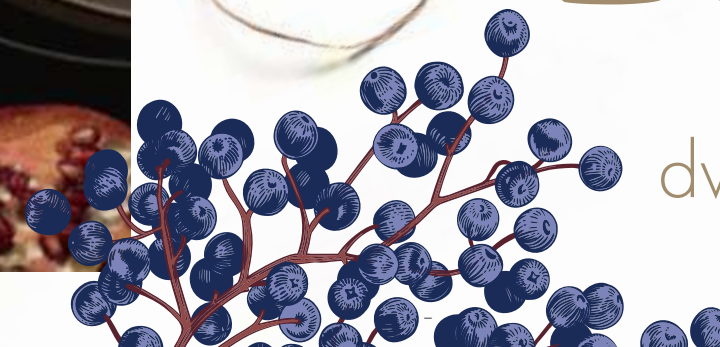
Wino stworzone z gron 80% cabernet sauvignon, 11% petit syrah, 3% merlot oraz „przyprawione” 6% innymi odmianami. Przez 16 miesięcy dojrzewało głównie w beczkach z francuskiego dębu. 35% z nich to nowe beczki, które nadały winu potężnej struktury, dzięki której wino jest jedwabiste i kompletne.



WINA na świąteczny stół

-20%

przy zakupie
dwóch butelek



WINA na świąteczny stół

Nasi sommelierzy uwielbiają dobierać wina do świątecznych potraw. Skorzystaj z ich podpowiedzi, dodając do życzeń swoje sprawdzone przepisy kulinarne albo adnotację, że wino wspaniale pasuje np. do klusek z makiem lub pierogów z kapustą i grzybami.

**Kluski
z uciętym
makiem
lub
makowiec**

cena regularna 85,99
cena za 1L 114,65



1.
CHATEAU
STE MICHELLE
RIESLING
AVA COLUMBIA VALLEY,
USA

półwytrawne

przy zakupie
2 butelek
68⁷⁹
14-31 XII 2022



2.
SANTA CAROLINA
RESERVA CARMENERE
RAPEL VALLEY, CHILE

wytrawne

**Śledź po kaszubsku
lub
ryba po grecku**

cena regularna 62,99
cena za 1L 83,99

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.

AUTORZY:

**MIROŚŁAWA AUGUSTYNIAK
NORBERT BRZOZA**



3.

VINA BUJANDA
DOCa RIOJA, HISZPANIA

wytrawne

**Solony śledź
z kartoflami
w łupinach**

lub

Krokiety

cena regularna 49,99
cena za 1L 66,65

przy zakupie
2 butelek
39⁹⁹
14-24 XII 2022

4.

VALLE D'ORO
MONTEPULCIANO
DOC MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO, WŁOCHY

wytrawne

**Węgorz po kaszubsku
lub
pierogi z kapustą
i grzybami**

cena regularna 47,99
cena za 1L 63,99



przy zakupie
2 butelek
38³⁹
30 XI - 13 XII 2022

5.

LA RIOJA ALTA RESERVA
VINA ARDANZA
SELECCION ESPECIAL
DOCa RIOJA, HISZPANIA

wytrawne

**Sieja z grzybami
lub
kulebiak**

cena regularna 222,00
cena za 1L 296,00



-20%

przy zakupie
dwóch butelek



Wigilijne makówki

Makówki to potrawa bez której nikt, ale to NIKT na Śląsku nie wyobraża sobie wigilijnej wieczerzy. To tradycyjne danie, które było zawsze tym najbardziej wyczekiwany przy świątecznym stole. Tradycja nakazuje, aby podać je na samym końcu, gdyż jest to potrawa słodka, a nawet wybitnie słodka. Mówi się również, że spożycie makówek zapewnia szczęście w rodzinie, oraz to, że rodzina będzie trzymać się razem. Wg tradycji, makówek powinno się przygotować tyle, żeby wystarczyło na cały okres Świąt, i żeby każdy mógł się nimi najęść do syta.

Z makówkami jest trochę jak z bigosem – co domostwo to różnice w przygotowaniu. Przepis może się nieznacznie różnić, w zależności od rodzinnych tradycji, ale baza pozostaje niezmienna.

Na Śląsku istnieją dwie główne szkoły makówkowe. Wg pierwszej – makówki przygotowuje się na mleku, wg drugiej na wodzie. Obie wersje są niebywale smaczne, choć te przygotowywane na wodzie, mogą przetrwać w lodówce dłuższy czas. Mogą – bo rzadko zdarza się, żeby coś z nich zostało po świątach. I jak to tradycyjnie bywa – składniki tączy się w ilości „na oko” ;-)

AUTORKA: **ALICJA TURUK**



przy zakupie
2 butelek
43⁹⁹
16 XI - 13 XII 2022

SKŁADNIKI:

250 g zmielonego maku
250-300 ml mleka lub wody
3 łyżki miodu
70 g rodzynek

70 g łuskanych migdałów
70 g orzechów
• inne bakalie wg uznania
• chałka lub 2 maślane bułki lub bułka weka

PRZYGOTOWANIE:

1. KROK

Mielony mak zagotowujemy na małym ogniu, mieszając, żeby się nie przypalił



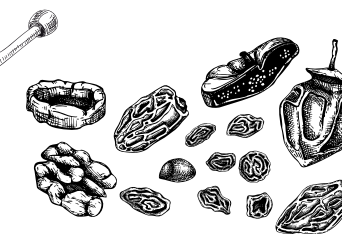
2. KROK

Dodajemy miód i mieszamy składniki



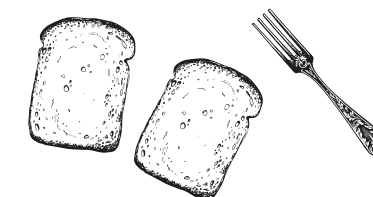
3. KROK

Dodajemy bakalie i orzechy



4. KROK

Bułkę / chałkę kroimy na kromki.



5. KROK

Układamy w misce warstwowo: warstwa bułki, warstwa ciepłej masy makowej z bakaliami. I tak do wyczerpania składników. Ostatnią warstwę powinna być warstwa maku. Wierzch dekorujemy bakaliami, kokosem, czym dusza zapragnie. Schładzamy w lodówce minimum 12 godzin, żeby składniki się przegryzły.

6. KROK

Zjadamy ze smakiem pamiętając, że w święta wszystkie potrawy mają ujemne kalorie ;-)



Jeśli chcielibyście porcję makówek połączyć z kieliszkiem wina – **gruzińskie Pirosmani** będzie idealnym wyborem!

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



SYLWESTER

Witajcie! I jak, drodzy Klubowicze, oceniacie miniony rok?
Mam nadzieję, że wyśmienicie. Macie już plany na Sylwestra?
Domówka, bal czy noworoczne koncerty?
Niezależnie, co będziecie robić – koniecznie weźcie
ze sobą bąbelki, którymi przywitacie nowy, 2023 rok!

Jak już pewnie wszyscy wiemy – prosecco jest dobre na wszystko
i przy każdej okazji. Kto tuż po północy odmówi odświeżonej i symbolicznej
lampki prosecco? I taka jest

Villa Bellucci

Extra Dry

niech tylko fanów słodczy nie zmyli określenie „extra dry” –
to prosecco ma przyjemne, delikatnie drapiące bąbelki,
dużo kwiatowych historii oraz słodkawy finisz. Jeżeli
właśnie chcielibyście świętować Sylwestra z klasycznym
i naprawdę dobrym prosecco, sięgnijcie właśnie po to!

przy zakupie
2 butelek
35⁹⁹
14-24 XII 2022

VILLA BELLUCCI
EXTRA DRY
DOC PROSECCO,
WŁOCHY

wytrawne

cena regularna 44,99
cena za 1L 59,99



Zazwyczaj w naszych sklepach tuż obok prosecco stoją dumnie niemieckie sekty, które też są warte uwagi! Produkowane taką samą metodą jak wspomniane włoskie bąbelki, jednak trochę bardziej rześkie i świeże. Półwytrawna

Mucha

Sekt Demi Sec,

zrobiona w 100 proc. na bazie szczepu chardonnay, kusi smakiem brzoskwiń i mandarynek oraz apetyczną słodyczą. Jest również w wersji wytrawnej oraz różowej, więc każdemu według potrzeb.

MUCHA SEKT SEMI SEC NIEMCY

 półwytrawne

cena regularna 38,99
cena za 1L 51,99

przy zakupie
2 butelek
31¹⁹
14-31 XII 2022

A teraz coś dla fanów wytrawniejszych i bardziej zdecydowanych smaków. To właśnie oferujemy nam

Cava Stars

Brut Nature Vintage Reserva

hiszpańska cava, produkowana metodą tradycyjną, lecz nieco dłużej dojrzewana nad osadem drożdżowym. Bardzo wytrawna, z większymi i pełniejszymi bąbelkami, lecz pełna nut dojrzalego pomelo i grejpfruta. I to właśnie sprawia, że ta cava jest naprawdę wyjątkowa, przepyszna i idealna na powitanie nowego roku.

CAVA STARS BRUT NATURE VINTAGE RESERVA

DO CAVA, HISPANIA

 wytrawne

cena regularna 72,99
cena za 1L 97,32

przy zakupie
2 butelek
58³⁹
14-31 XII 2022

Jeśli macie naprawdę dobre powody do świętowania –
zróbcie to na błyszcząco! Pomoże wam w tym

Brilla! Prosecco

które nie dość, że wygląda naprawdę cudnie, to równie przyjemnie smakuje.
Jest znacznie bogatsze, pełne nut soczystych, dojrzałych jabłek i brzoskwiń.
Brilla! Prosecco z pewnością was urzeknie i zachwyci.

przy zakupie
2 butelek
55⁹⁹
14-24 XII 2022

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

BRILLA PROSECCO EXTRA DRY DOC PROSECCO, WŁOCHY

 wytrawne

GOSSET GRAND ROSE BRUT AOC CHAMPAGNE, FRANCJA

 wytrawne

cena regularna 399 zł
cena za 1 L 532 zł

cena regularna 310 zł
cena za 1 L 413,33 zł

Natomiast o **Gossecie**

Grand Rose

Brut mogę mówić wyłącznie w superlatywach.

Dłużej dojrzewany nad osadem niż poprzednik, dlatego jeszcze bardziej gładki i cielisty.

Zbudowany w większości na chardonnay, które daje mu mnóstwo cytrusowych nut, jednak z delikatną domieszką pinot noir, który sprawia, że Gosset Grand Rose jest pełen nut świeżych truskawek, poziomek, czerwonych porzeczek. Jest soczysty, mięsisty i zadowoli nawet najbardziej wybredne podniebienia. Podzielcie się tą butelką wyłącznie z najbliższymi i najbardziej cenionymi, lub egoistycznie zostawcie ją tylko dla siebie.

przy zakupie
2 butelek
319²⁰
14-31 XII 2022

przy zakupie
2 butelek
248⁰⁰
14-31 XII 2022

GOSSET
EXTRA BRUT
AOC CHAMPAGNE, FRANCJA

 wytrawne

A jeżeli tak jak ja, jesteście wygodniccy i lubicie się rozpieszczać samymi pysznościami, zwłaszcza w Sylwestra, naprawdę nie pożałujecie wyboru francuskich szampanów Gosset.

Champagne

Gosset

Extra Brut to klasa sama w sobie. Dojrzewał nad osadem drożdżowym przez trzy lata, oferuje naprawdę niesamowite wrażenia – bąbelki mocne, wyraziste i uderzające, a sam szampan jest pełen drożdżowej gładkości i mirabelkowej słodyczy. Gorąco polecam!

Pozostaje mi tylko życzyć w nowym roku samych przepysznych win, wielu okazji do świętowania, sukcesów na każdym polu i wszelkiej szczęśliwości. Na zdrowie!

AUTOR:

BARTŁOMIEJ RĘCZKOWSKI

EKO NA ŚWIĘTA

CHATEAU LA ROCHE BIO ORGANIC

AOC BORDEAUX SUPERIEUR, FRANCJA

 wytrawne

Chateau La Roche Bordeaux Superieur AOC to wino organiczne charakteryzujące się zapachem dojrzałych czerwonych owoców, gdzie dominuje wiśnia. Stworzone zostało z mieszanki szczepów Merlot, Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon. W smaku wino miękkie, z gładkimi garbnikami. Finisz jest długi i aromatyczny. Doskonale komponuje się z pieczenią wołową, gulaszem oraz twardym, dojrzewającym serem. To chateau dowodzi, że można znaleźć bardzo dobre wino w rozsądnej cenie.

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

przy zakupie
2 butelek
47⁹⁹
14-24.12.2022

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

KOVAL BOURBON
WHISKEY
USA
cena regularna 239,99 zł
cena za litr 479,98

SYLWESTER

to czas hucznych zabaw na całym świecie. Pożegnanie starego roku i zmartwień oraz powitanie tego co nowe. Z nocą sylwestrową związanych jest też wiele przesądów i tradycji. Jeden z najbardziej popularnych przesądów w Polsce mówi, że nie należy wchodzić w nowy rok ze starymi problemami.

Aby uwolnić się od nich należy spisać je na czerwonym papierze i spalić. W wigilię Nowego Roku nie powinno się też wykonywać niemiłych czynności takich jak np. sprzątanie, ponieważ jaki sylwester taki cały rok! A dodatkowo możemy niechcący wymieść szczęście z naszego z domu. Samo żegnanie starego roku od lat obchodzone jest huczną zabawą. To właśnie hałas miał wypędzić stary rok.

Za oceanem, w Stanach Zjednoczonych sylwester również obchodzony jest licznymi zabawami, ale te skupiają się głównie na ulicach. W Nowym Jorku, tuż przed nadejściem nowego roku, o godzinie 23:59 wzdłuż masztu na Times Square opuszczana jest świetlista kula przy akompaniamencie piosenki Imagine Johna Lenonna. Opuszczanie różnych elementów przed północą stało się tradycją na całe Stany Zjednoczone, na przykład w Atlancie opuszcza się wielką brzoskwinię. Aby poczuć choć trochę amerykańskiej noworocznej tradycji, zamiast spuszczenia ogromnej brzoskwini polecam wznieść toast kieliszkiem Bourbona. W tej roli idealnie odnajdzie się Koval Bourbon. Kraftowa whisky pełna aromatów wanilii, mango i karmelu. Zadowoli nie tylko wielbiciela amerykańskiej whiskey, ale i zaskoczy miłośnika whisky szkockiej. Będzie to wyjątkowy i oryginalny sposób na powitanie nowego roku.

Trochę bliżej nas, w Szkocji o północy śpiewa się wiersz Auld Lang Syne, napisanego przez Roberta Burnsa i składają sobie życzenia „Lang may yer lum reek!” czyli Niech Twój komin długo dymi! Są to życzenia długiego życia w zdrowiu. Po północy Szkoci odwiedzają się w domach. Ciemnowłosa, przystojny mężczyzna przynosi szczęście, natomiast jasnowłosa kobieta pecha. Ponadto Szkoci w Nowy Rok obdarowują się prezentami takimi jak węgiel, whisky czy szkocki keks. Ma to zwiastować bogactwo i szczęście.

By wprowadzić szkocki nastrój do Waszych przyjęć noworocznych polecam whisky **TOMATIN 12 YO** leżakującą w beczkach po bourbonie i sherry. Whisky pochodząca z regionu Highland, pokazująca prawdziwą Szkocję. Bogaty i owocowy aromat otwiera paletę zapachów, wśród których dominują dojrzałe jabłka, gruszki i orzechy. Z pewnością zadowoli każde podniebienie i będzie pasować do szkockiego keksu.

Wigilia Nowego Roku to moment na całym świecie, kiedy można spędzi czas z bliskimi i przyjaciółmi, obdarować się podarunkami i wznieść toast dobrym alkoholem. Nie wiemy co przyniesie nowy rok, ale patrzymy w przyszłość z nadzieją i wiarą, że będzie tylko lepiej.

AUTORKA:

IZABELA ROCZNIEWSKA


cena
Kocham Wino
175⁴⁹
z Kartą
Burgundową

TOMATIN 12 YO
SZKOCJA
cena regularna 194,99 zł
cena za litr 278,56



WINIARSKIE TRENDY Z KOŃCA ŚWIATA

Australia zrywa z shirazem...

...a jeśli nawet nie zrywa, to śmiało możemy napisać, że flirtuje z odmianami winogron, które najłatwiej określić jako ALTERNETYWNE dla tej części świata. Planując winiarską wyprawę na Czerwony Kontynent porzuć więc myśl o utartych ścieżkach. Australia to już nie tylko Shiraz i Chardonnay. Każdy, kto chce być „na czasie” i naprawdę wiedzieć, co dzieje się w tutejszych winnicach, zamiast kieliszka Shiraza z Barossa Valley powinien zamówić **Fiano, Vermentino, Nebbiolo, Tempranillo, Gamay** albo **Sangiovese**.

Coś nowego, coś świeżego

Kto to słyszał, by w Australii pić Sangiovese?! Przecież to król Toskanii, szczep znany z tak sławnych win jak Chianti czy Brunello di Montalcino. I jeśli słowa te wypowiada ktoś na stałe mieszkający w Europie, trudno się tym oburzeniem nie zgodzić. Po ponad 24 godzinach spędzonych w samolotach i na lotniskach, każdy by marzył o klasycznym australijskim Shirazie. Powinien być aż gęsty od nut owoców leśnych, jeżyny, śliwki i świeżo zmielonego czarnego pieprzu. Jego smak jest tak skoncentrowany i intensywny jak australijskie słońce (podczas nich upałów tylko najodważniejsi turyści nie poszukują cienia). Po wielu miesiącach spędzonych w becz- amerykańskiego i francuskiego dębu wino przywiezione z dalekiej wyprawy możemy przechowy- przez wiele lat. Będzie nabierało szlachetnego charakteru z subtelnymi akcentami suszonych ców, lukrecji, ciemnej czekolady, skóry i ziemi. To idealna butelka na specjalną okazję i na na wszystkich zrobi kolosalne wrażenie. Każdy, kto po raz pierwszy spróbuje australij- Shiraza musi go pokochać. I nie zamierzamy z tym dyskutować. To tak jakby przyle- Adelaide Hills i nie zachwycić się widokiem kangurów w winnicach. Tyle że Austra- którzy mają je na co dzień, nie piszczą z ekscytacji kiedy ogromny kangur znikąd im na drogę tuż przed maską samochodu. Raczej mruczą coś niepochlebnego I dokładnie tak samo jest z winami! Australijczycy dzielą się na tych, którzy lubią piosenki, które znają (podobno australijskie Sauvignon Blanc smakuje dokładnie owocowa, którą w dzieciństwie zabierali jako słodką przekąskę do szkoły) i na poszukując czegoś nowego, innego, świeżego, interesującego i zaskakującego. grupa zapoczątkowała modę na wina z alternatywnych odmian.





Powiew młodości

Na pomoc znudzonym miłośnikom tradycyjnych win, tęskniącym za podróżami do Włoch, Hiszpanii i Francji, przyszli młodzi, niezależni winemakerzy. Oni również chcieli wyróżnić się z tłumu. Wielu z nich może się zresztą pochwalić zaoceanicznym doświadczeniem. I trzeba tu dodać, że lata spędzane w Burgundii i Kalifornii wymieniane są na równi np. z Kanadą i Węgrami. Zawodowe podróże zaowocowały fascynacją alternatywnymi szczepami. W australijskich kartach win coraz więcej pozycji zajmują Albariño, Arneis, Montepulciano, Tempranillo... Są aromatyczne, bardziej zwiewne od klasycznych australijskich win, złożone, ale delikatne. Idealnym przykładem nowej fali może być Gamay z Adelaide Hills. Mówi się, że tutaj to nowy mikro trend. Szczep znany z Beaujolais Nouveau w australijskiej wersji pachnie jeżynami i fiołkami. W smaku odnajdziemy śliwkę, wiśnię i zioła prowansalskie. Taniny są delikatne i jedwabiste. Podczas australijskich upałów Gamay można nawet odrobinę schłodzić przed podaniem. Sangiovese za to idealnie dopełnia kuchnię włoską, która w Australii jest bardzo popularna. Wino kusi smakiem wiśni przeplatanych nutami wanilii, tymianku i gałki muszkatołowej. Wina z alternatywnych szczepów oddają ducha czasu i są odpowiedzią na zmiany zwyczajów Australijczyków. Pikniki, lżejsza kuchnia, śródziemnomorskie wpływy w kuchni aż się proszą o odmiany, które są lżejsze i bardziej aromatyczne.

Dlaczego jeszcze młodzi winiarze postawili na alternatywne szczepy?

Nie chcieli konkurować z wielopokoleniowymi gigantami, których Shiraz jest po prostu doskonały i chyba nie da się go ulepszyć. Postanowili znaleźć swój własny styl, coś co ich wyróżni i pozwoli im pójść własną drogą. Dysponując winnicami o niewielkim areale upraw, łatwiej im też eksperymentować z nowymi szczepami. Butikowa produkcja pozwala szybciej reagować na ewentualne błędy czy pogodowe zawirowania. Zmiany klimatyczne też nie są bez znaczenia. Przez ostatnie lata mówiło się, że wkrótce w niektórych regionach Australii będzie za sucho dla tradycyjnych szczepów. A odmiany z Włoch i Hiszpanii świetnie sobie radzą z brakiem deszczu. O tym, jak trend alternatywnych win rośnie w siłę najlepiej świadczy fakt, że coraz więcej winnic ma w swojej ofercie europejską wersję Shiraza czyli Syrah. Jest popularna zwłaszcza w chłodniejszych regionach, np. Adelaide Hills. Odnacza się wyższą kwasowością, aksamitną strukturą, kwiatowymi nutami w nosie. Zamiast czarnego pieprzu, bardziej typowe są akcenty majeranku i białego albo różowego pieprzu, dużo delikatniejszego od czarnego. To wino, które można pić podczas lunchu, w upalny dzień, albo i bez jedzenia. Australijski Shiraz - przeciwnie. To idealny kompan dla takich potraw jak stek, BBQ, mięsna pizza np. z salami i twarde sery. Na koniec - odrobina szaleństwa. Bo alternatywne mogą być odmiany, ale i blendy. W tej kategorii jednym z ciekawszych przykładów może być lekkie i aromatyczne wino, które powstało z Cinsault, Grenache, Syrah i Mourvedre. Prawda, że ciekawa mieszkanica?

Winiarska Australia potrafi zaskoczyć!

Cheers!

Gamay

Vermentino

Fiano

Nebbiolo

Tempranillo

Sangiovese!



Odkryj ŚWIAT WIN

Pobierz aplikację
na telefon!



@KochamWino

@klubkochamwino

KOCHAM WINO

Odkrywaj świat win i benefitów
z aplikacją Kocham Wino



historia zakupów



polecaj znajomym
i zbieraj punkty



eksploruj bazę
winiarskiej wiedzy



zamów i odbierz



szybko sprawdzaj
saldo punktów



baw się w sommeliera
oceniaj wina



regularne promocje
na wybrane produkty



dotatkowe rabaty
tylko w aplikacji

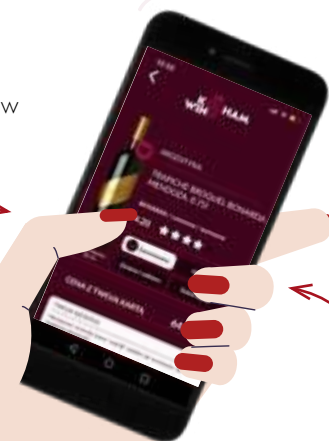


dodawaj notatki
do win i pamiętaj smak
każdego z nich



KOCHAM WINO

historia zakupów



Wszystkie kupione wina na jednej liście!
Brzmi jak marzenie? A to dopiero początek!
Dzięki notatkom, które 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.

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



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!



polecaj znajomym
i zbieraj punkty



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

KOCHAM WINO

Aplikacja Kocham Wino

daje Ci wygodny dostęp do świata win i Klubowych korzyści.

W zakładce **Moja Karta** umieściliśmy Twoją wirtualną kartę Kocham Wino. Już nie musisz pamiętać numeru swojej karty, ani mieć przy sobie karty plastikowej..., która przecież w każdej chwili może zmienić kolor na srebrny lub złoty! W aplikacji ta zmiana odbywa się natychmiast i zawsze widzisz **najbardziej aktualny status w Kocham Wino**.

Zakładka MOJA KARTA daje Ci także **podgląd salda Twoich punktów** Kocham Wino. Wygodnie, bez konieczności wychodzenia do sklepu, sprawdzisz jak idzie Ci zbieranie punktów na ulubione wino!

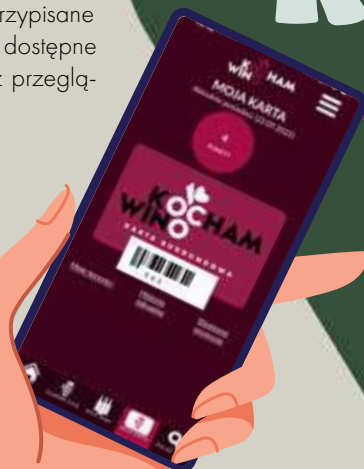
Sprawdzisz również korzyści przypisane do Twojej karty oraz wszystkie dostępne dla Ciebie promocje. Możesz też przeglądać historię zakupów.

AUTORKA:

MAGDALENA ŚLIWIŃSKA

POZNAJ APLIKACJĘ
KOCHAM WINO

MOJA KARTA





Pięciodaniowa kolacja z winami Antinori

Klub Kocham Wino to przede wszystkim **społeczność miłośników wina**, którzy z pasją odkrywają nowe miejsca i smaki! Nasi Klubowicze to osoby ciekawe świata wina, które pragną doświadczać go na wielu płaszczyznach... a my na każdym kroku chcemy ten świat przybliżyć!



Po dłuższej przerwie wróciliśmy do tak uwielbianych przez wszystkich wydarzeń winiarskich.

Zaprosiliśmy naszych Klubowiczów **na kolację** komentowaną z przedstawicielem winnicy **Antinori** oraz sommelierem z Centrum Wina Wiesławem Wysokińskim! Goście mieli okazję spróbować food&wine pairingu w najlepszym wydaniu, doskonałych win, wybitnej kuchni i posłuchać co o winie opowiadają znawcy.





AUTORKA:
MAGDALENA ŚLIWIŃSKA

Klubowicze Kocham Wino otrzymali specjalne **zaproszenie od Ambasadora Australii Pana Llyoda Brodricka na degustację win australijskich** w jego prywatnej rezydencji. Wyjątkowe miejsce, wyjątkowe wina z portfolio Centrum Wina i niepowtarzalna atmosfera wieczoru sprawiły, że to wydarzenie pozostanie w naszej pamięci na długo!



Cieszymy się, że wspólnie możemy popularyzować i promować australijskie wina, które są w dużej mierze wytwarzane w myśl, tak bliskich nam, zasad zrównoważonego rozwoju. Mam nadzieję, że po takich wydarzeniach, nie tylko my mamy apetyt na więcej! Jeśli chcesz mieć pewność, że nie przegapisz naszych Klubowych wydarzeń, pamiętaj o włączeniu powiadomień w aplikacji i wyrażeniu zgody na **newsletter od Kocham Wino!***

* zgody można udzielić w aplikacji Kocham Wino





Baran (21 marca – 19 kwietnia)

Osoby urodzone pod znakiem Barana mają ognisty temperament, więc czekanie nie leży za bardzo w ich naturze. Czasem jednak warto zatrzymać się na moment, żeby w pośpiechu nie przegapić szansy, którą los stawia im na drodze. Kieliszek dobrze schłodzonego Hugel Gentil Alsace A.O.C. nie tylko odrobinę schłodzi gorącą głowę Barana, ale również umili oczekiwanie na pozytywne wydarzenia 2023 roku. A będzie ich, o! Będzie...

Planeta Patron Twojego znaku – **Mars**
Twój szczep winorośli – **gewurztraminer**
Twoje wino – **Hugel Gentil** Alsace A.O.C.



Byk (20 kwietnia – 20 maja)

Byki to astrologiczne pracusie. Zakasajcie rękawy, ponieważ w 2023 roku czeka Was dużo pracy. Chętnie podejmiecie się nowych zobowiązań – tak w miejscu pracy, jak i w domu. Pamiętajcie jednak, że nie samą pracą żyje człowiek. Odpoczynek jest równie ważny. A po pracy pozwólcie sobie na relaks z książką i kieliszkiem ulubionego wina.

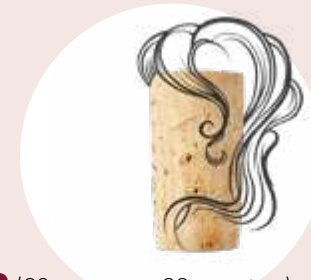
Planeta Patron Twojego znaku – **Wenus**
Twój szczep winorośli – **touriga national**
Twoje wino – **Praza de Roriz** Douro DOC



Lew (23 lipca – 22 sierpnia)

W roku 2023 Lew może liczyć na sprzyjający układ gwiazd. Finanse będą na plus, kariera zawodowa rozkwitnie, zdrowie dopisze, a i w miłości również czeka Lwa dużo szczęścia. Ogólnie więc dla lwów będzie to bardzo pozytywny rok – na tyle, że często zdarzać się będą okazje do toastów szampanem lub prosecco.

Planeta Patron Twojego znaku – **Słońce**
Twój szczep winorośli – **glera**
Twoje wino – **Masi Moxxe Prosecco**
D.O.C. Extra Dry Bio Vegan Millesimato



Panna (23 sierpnia – 22 września)

W końcu uda Wam się pozamykać projekty, które ciągnęły się za Wami od długiego czasu. Będziecie zamykać stare, żeby mogło przyjść nowe. To czas realizacji marzeń, nawet tych najśmielszych. Odwagi – wszak do odważnych świat należy.

Planeta Patron Twojego znaku – **Merkury**
Twój szczep winorośli – **zinfandel**
Twoje wino – **Gnarly Head Old Vine Zinfandel**



Waga (23 września – 22 października)

Nauka, nauka i jeszcze raz nauka. To właśnie Wasz priorytet i to będzie przyświecać Wam w 2023 roku. Może będzie to kurs prawa jazdy na motocykl? Może będziecie chcieć podnieść kwalifikacje zawodowe. A może nauczyć się nowego języka? Na przykład francuskiego. Ot choćby tylko po to, żeby bez skrupowania zamówić sobie w Burgundii butelkę wina do kolacji.

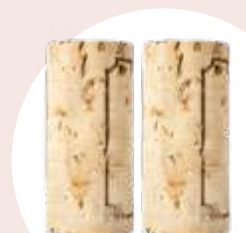
Planeta Patron Twojego znaku – **Wenus**
Twój szczep winorośli – **chardonnay**
Twoje wino – **Drouhin Macon-Villages** A.O.C.



Skorpion (23 października – 21 listopada)

2023 to czas, w którym praktycznie każda dziedzina życia ulegnie poprawie, a zmiany będą tak spektakularne, że śmiało można uznać ten rok za punkt zwrotny w Waszym życiu. Ktoś złoży Wam propozycję, która na pozór może okazać się kompletnie szalona – ale warto będzie wziąć ją pod uwagę. A nic tak nie pomaga w rozważaniach jak dobre wino.

Planeta Patron Twojego znaku – **Pluton**
Twój szczep winorośli – **saperavi**
Twoje wino – **Kindzmarauli**



Bliźnięta (21 maja – 20 czerwca)

Drogie Bliźnięta – nadchodzący rok będzie dla Was czasem zmian, zarówno w sferze zawodowej jak i osobistej. Oczywiście, będą to zmiany na lepsze. Może to być upragniony awans lub podwyżka, a może w Waszym życiu osobistym pojawi się coś lub ktoś, o czym od dawna skrycie marzyliście. Nie zapominajcie o pielęgnowaniu relacji z najbliższymi. Wspólne wieczory + wino = połączenie idealne.

Planeta Patron Twojego znaku – **Merkury**
Twój szczep winorośli – **syrah**
Twoje wino – **Rinazzo Syrah** Terre Siciliane



Rak (21 czerwca – 22 lipca)

Nowy Rok – nowe możliwości. Stare chińskie przysłowie brzmi: nawet najdłuższa podróż zaczyna się od jednego kroku. Nikt inny tak jak zodiakalne Raki tak dobrze nie wie, że osiągnięcie ostatecznego sukcesu w życiu polega na stawianiu małych kroków, jednego za drugim, które zbliżają do realizacji jego marzeń. Na szczęście na końcu tej drogi jest wielki transparent z napisem SUKCES.

Planeta Patron Twojego znaku – **Księżyc**
Twój szczep winorośli – **tempranillo**
Twoje wino – **Baron de Ley Club Privado** Rioja

WINIARSKI HOROSKOP 2023



Strzelec (22 listopada – 21 grudnia)

W nadchodzącym roku układ planet przyniesie Strzelcom pozytywną energię, którą Strzelec umie wykorzystywać jak mało kto. Nikt tak jak zodiakalne Strzelce nie potrafi przekuwać szans w działanie, a działania wieńczy sukcesem. Uczmy się od nich z optymizmem iść przez życie i cieszyć się z najmniejszych nawet rzeczy, ot choćby kieliszka dobrego rieslinga na dobranoc.

Planeta Patron Twojego znaku – **Jowisz**
Twój szczep winorośli – **Riesling**
Twoje wino – **Chateau Ste Michelle Riesling**



Wodnik (20 stycznia – 18 lutego)

Wodniki zaczną ten rok na pełnej... To co ciągnęło się jak ślimak, teraz nabierze prędkości światła. Zapnijcie więc pasy, zawiążcie sznurówki – bo czeka Was rok w kosmicznym tempie. Coś wyjątkowego wisi w powietrzu i już niebawem wybuchnie z niespotykaną mocą. Miejcie oczy otwarte.

Planeta Patron Twojego znaku – **Uran**
Twój szczep winorośli – **Malvasia**
Twoje wino – **Villa Antinori Bianco**
I.G.T. Toscana



Koziorożec (22 grudnia – 19 stycznia)

Ostatnie lata były dla Koziorożców czasem wytężonej pracy, i długo czekały na czas zbiorów. Ale i ten czas w końcu nadszedł. Może nie było łatwo ale na pewno było warto! Ciężka praca i cierpliwość bowiem pozwoli Wam zebrać owoce – dojrzałe, słodkie i niezwykle satysfakcjonujące. Tak jak winogrona do produkcji Campofiorin Ripasso od Masi.

Planeta Patron Twojego znaku – **Saturn**
Twój szczep winorośli – **Corvina**
Twoje wino – **Masi Campofiorin Ripasso**
Rosso Del Veronese I.G.T.



Ryby (19 lutego – 20 marca)

To rok spełniania Waszych marzeń. Wykorzystajcie przychylny Wam układ planet i rozwijajcie żagle. Słuchajcie swojej intuicji – przecież zawsze szepcze Wam do ucha, choć często próbujecie ją w sobie zagłuszyć. Włączcie ulubioną nastrojową muzykę, otwórzcie ulubione wino i wsłuchajcie się w siebie. A potem działajcie. Bo jak nie Wy, to kto? Jak nie teraz – to kiedy?

Planeta Patron Twojego znaku – **Neptun**
Twój szczep winorośli – **Pinot Grigio**
Twoje wino – **Bepin de Eto Prosecco Superiore**

AUTORKA:

ALICJA TURUK

Magazyn Kocham Wino

Nr 4/2022

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 Szablowska

Marta Burda

Autorzy tekstów:

Mirosława Augustyniak, Norbert Brzoza, Damian Budziak, Wojciech Kozik, Bartłomiej Ręczkowski, Izabela Roczniewska, 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 **GLIWICE:** CH Arena, ul. Jeziorańskiego 41 | **GRODZISK MAZOWIECKI:** ul. Królewska 48 |
JANKI k/WARSZAWY: CH Janki, ul. Mszczonowska 3 | **KATOWICE:** Silesia City Center, ul. Chorzowska 107 | Galeria Katowicka, ul. 3 Maja 30 **KIELCE:** Galeria Korona ul. Warszawska 26
KRAKÓW: Galeria Krakowska, ul. Pawia 5 | CH Zakopanka, ul. Zakopiańska 62 | CH Serenada, al. Gen. T. Bora-Komorowskiego 41; **LEGIONOWO:** Centrum Wina – INNY ŚWIAT, ul. Jagiellońska 8 |
LESZNOWOLA: Magdalena, ul. Słoneczna 314 | **LUBLIN:** CH Felicity, al. Wincentego Witosa 32 **POZNAŃ:** CH Posnania, 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 |
CH Promenada, ul. Ostrobramska 75C | Sklep Firmowy ul. Puławska 336 | The Warsaw Hub, rondo Daszyńskiego 2B **BIELANY WROCŁAWSKIE:** CH Aleja Bielany, ul. Czekoladowa 7-9
WROCŁAW: CH Borek, ul. Hallera 52 | Galeria Dominikańska, Plac Dominikański 3 | CH Magnolia, ul. Legnicka 58 | Pasaż Grunwaldzki, Plac Grunwaldzki 22 | CH Swoja Olimpia, ul. Swojczyńska 69 |
ZABRZE ul. Wolności 270

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.

BEPIN DE ETO
MOSCATO DOLCE
VINO SPUMANTE
WŁOCHY

 słodkie

Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino


**KOCHAM
WINO**

Pobierz aplikację



cena
KOCHAM WINO

71⁹⁹

cena z kartą
Burgundową

cena regularna: 79,99
cena za 1l 106,65

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