

MAGAZYN



nr 1/2023

KOCHAM WINO

1 marca - 11 kwietnia

NA WIELKANOC

CENTRUM  WINA

W NUMERZE:

APLIKACJA KOCHAM WINO	3
KLUBOWE ŻYCIE	8
NOWOŚCI	10
WIELKANOC	18
PRZEPIS NA TARTĘ WIELKANOCNĄ	24
EKO ŚWIĘTA – WINO ORGANICZNE	26
OVOVIT – LIKIER JAJECZNY	27
FRANCUSKA WIELKANOC	28
DZIEŃ KOBIET	30
DZIEŃ MĘŻCZYZN	31
SZCZEPY – SAUVIGNON BLANC	32
WINNICA MIESIĄCA – TBILVINO	36
KULTOWE WINA ŚWIATA – ANTINORI	40
WINA BEZALKOHOLOWE	46
O TYM SIĘ MÓWI	48

Magazyn Kocham Wino Nr 1/2023

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:

Damian Budziak, Bartłomiej Ręczkowski,

Izabela Roczniowska, Monika Stępień,

Magdalena Śliwińska, Alicja Turuk

zdjęcia: Ambra Brands Sp. z o. o. | AdobeStock

korekta i druk Ecograf Robert Niewiński

CENTRUM WINA

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

KOCHAM WINO

Odkrywaj świat win i benefitów
z aplikacją Kocham Wino



historia zakupów



polecaj znajomym
i zbieraj punkty



regularne promocje
na wybrane produkty



eksploruj bazę
winiarskiej wiedzy



zamów i odbierz



dodatkowe rabaty
tylko w aplikacji



szybko sprawdzaj
saldo punktów



baw się w sommeliera
oceniaj wina



dodawaj notatki
do win i pamiętaj smak
każdego z nich



Odkryj
ŚWIAT WIN

Pobierz aplikację
na telefon!

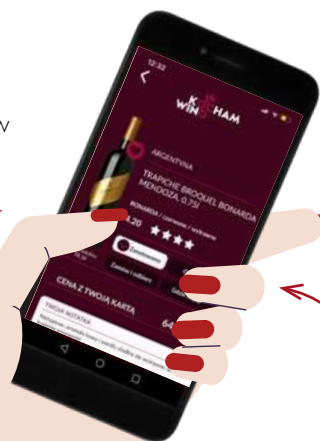


f @KochamWino

@klubkochamwino



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



KOCHAM WINO

**Odkrywaj świat
win i benefitów**
z aplikacją Kocham Wino



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 doświadczeń innych.

szybko sprawdzaj
saldo punktów



Aplikacja daje Ci natychmiastowy 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

W aplikacji Kocham Wino masz natychmiastowy dostęp do wszystkich aktualnych promocji. Na stronie głównej zawsze wyświetlamy najnowszą promocję, a gdy klikniesz „pokaż wszystkie” otrzymasz podgląd wszystkich ofert specjalnych dostępnych dla Ciebie. Wybierz tę, która Cię interesuje, dowiedz się więcej o asortymencie, poleceniach naszych sommelierów i czasie trwania.

Włącz zgodę na powiadomienia od aplikacji Kocham Wino i jako pierwszy dowiedz się o najnowszych promocjach, ciekawostkach ze świata wina, praktycznych wskazówkach dla Klubowiczów. Również w aplikacji możesz zarządzać swoimi zgodami dotyczącymi komunikacji od Kocham Wino – esemesów i maili. Bądź z nami w kontakcie, aby nie przegapić żadnych klubowych wiadomości!

AUTORKA:
MAGDALENA ŚLIWIŃSKA

POZNAJ APLIKACJĘ
KOCHAM WINO

PROMOCJE



KOCHAM WINO

KLUBOWE ŻYCIE

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!

Kolejne wyjątkowe kolacje komentowane za nami!
To wydarzenia dostępne wyłącznie dla Klubowiczów Kocham Wino, którym towarzyszą nie tylko doskonała kuchnia i wino, lecz także specjaliści goście – nasi dostawcy, przedstawiciele winnic. Cieszymy się, że dzięki relacjom, jakie mamy w Centrum Wina z naszymi partnerami, możemy w tak ciekawy sposób dzielić się z Klubowiczami światem wina!



Kolacja z winami Ferrari

Ferrari Trento szczyci się 120-letnią tradycją produkcji spektakularnych win musujących metodą tradycyjną. To pięciokrotny zdobywca tytułu win musujących roku. Klubowicze Kocham Wino degustowali 5 propozycji od Ferrari, w tym wybitnego Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, w towarzystwie specjalnie dobranych dań.

Kolacja z winami Hugel

Tradycyjne żółto-czerwone etykiety stały się symbolem kunsztu win Hugel przekazywanego z pokolenia na pokolenie od 1639 r. Rodzina Hugel, dzięki znakomitej renomie została wybrana do członkostwa w Primum Familiae Vini, zrzeszenia dwunastu rodzinnych firm winiarskich w najważniejszych regionach winiarskich świata. Podczas kolacji dla Klubu Kocham Wino swoją obecnością zaszczycił nas sam członek rodziny – Jean-Frederic Hugel. Spróbowaliśmy aż 6 świetnych win, w tym specjalnej niespodzianki przywiezionej przez Jeana-FredERICA – Hugel&Fils Riesling Grossi Laüe z 2012 r. To dlatego nasze wydarzenia są tak wyjątkowe!

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 otrzymywanie newslettera od Kocham Wino.

Zgody udzielił w aplikacji Kocham Wino!

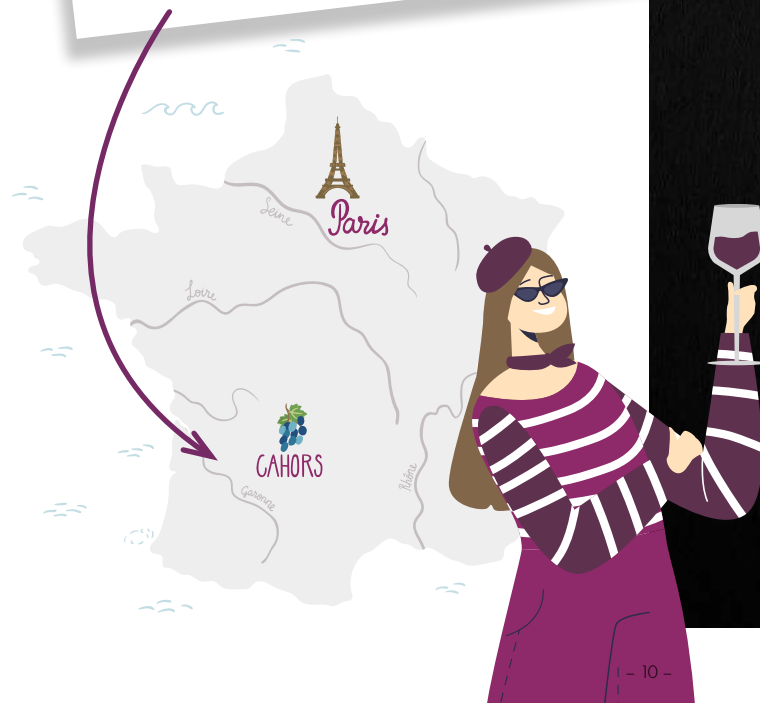
AUTORKA

MAGDALENA ŚLIWIŃSKA





CAHORS ojczyzna malbeca



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST. VIVRE. BOIRE ET MANGER

„Zrównoważony rozwój,
który przejawia się w trosce
o zdrowie winnic, gleby,
konsumentów, partnerów
producentów oraz
przyszłych pokoleń”.

motto producenta

Terroir

Cahors znajduje się w południowo-zachodniej Francji w dolinie rzeki Lot. W regionie panuje umiarkowany klimat oceaniczny, z temperaturami i nasłonecznieniem podobnym jak w Bordeaux. Jest tu nieco mniej opadów, zwłaszcza jesienią, co korzystnie wpływa na dojrzewanie owoców. Z kolei bliskość Masywu Centralnego skutkuje nieco chłodniejszymi zimami niż w Bordeaux.

Charakterystyczny styl win

W Cahors produkuje się wyłącznie wina czerwone, o głębokiej, ciemnofioletowej barwie, niegdyś określane jako czarne wina z Cahors.

COEUR DE MALBEC
LIONEL OSMIN & CIE
AOP CAHORS

 100% malbec

Intensywnie fioletowe wino o niezwykle złożonej paletce aromatów. Pełne nut ciemnych owoców jagodowych: jeżyn, jagód i czarnej porzeczki, które przeplatają się z akcentami słodkich przypraw. Na podniebieniu dominuje wyrazista i pełna struktura z intensywnymi taninami oraz długim, soczystym finiszem.

AUTORKA:

MONIKA STĘPIEŃ



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

cena
Kocham Wino
89⁹⁹
z Kartą
Burgundową



SZTUKA TWORZENIA SZAMPANÓW

Wyjątkowe terroir, pasja do winiarstwa, poczucie obowiązku i chęć dzielenia się tą cenną wiedzą, to cechy charakterystyczne Champagne de Saint-Gall.

DE SAINT GALL LE SELECTION BRUT

Kremowa faktura, harmonia, energia i przyjemnie szczypiące w policzki bąbelki, zapach wypełniony nutami białych kwiatów, brzoskwiń i cytrusów, a w tle akcenty mineralne.

63% chardonnay
37% pinot noir i meunier

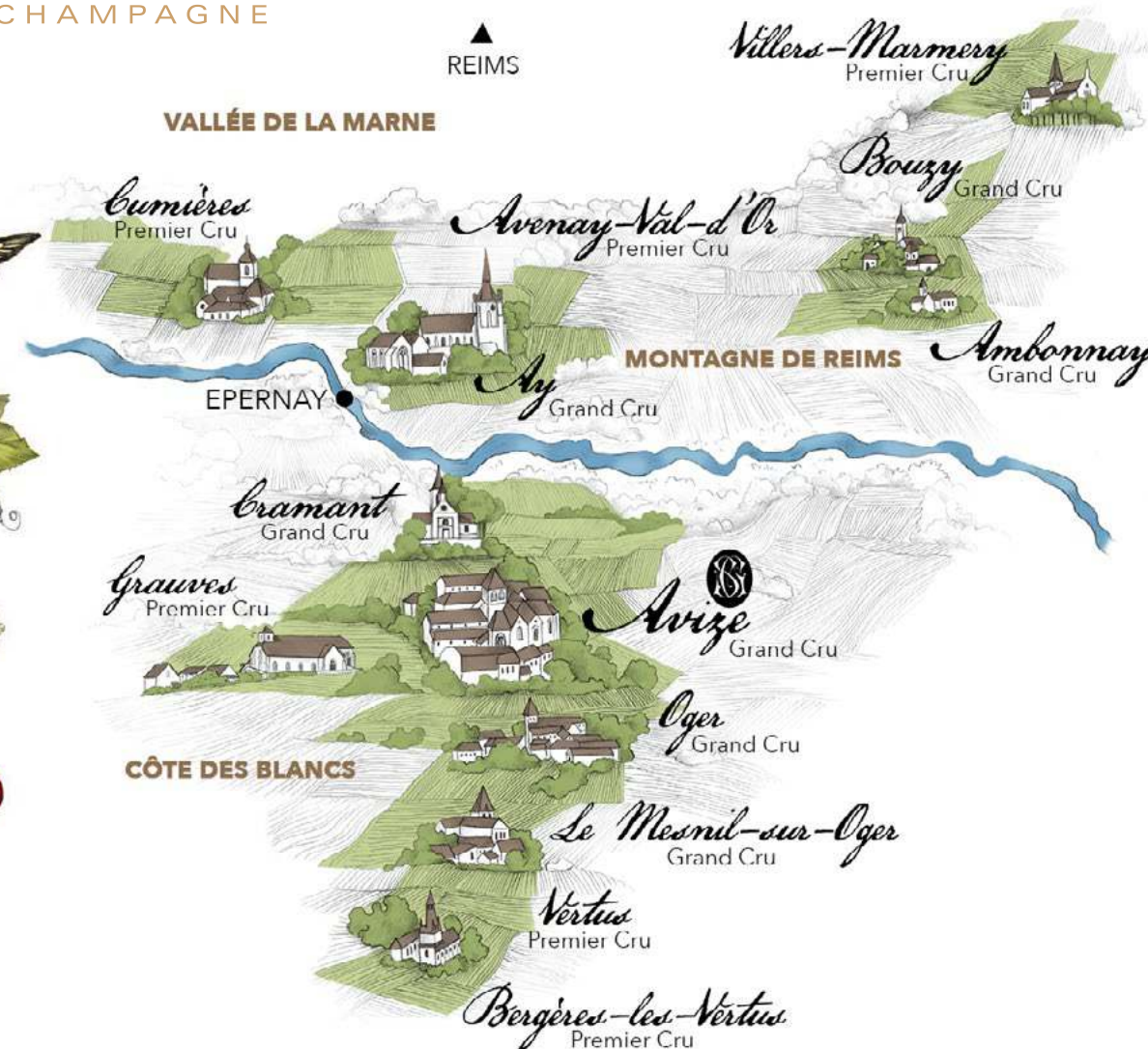
Owoce do produkcji Le Selection pochodzą z winnic w gminach Côte des Blancs, Montagne de Reims i Vallée de la Marne. 36% tej nierocznikowej mieszanki stanowi wino z tzw. rezerwy domu.

cena regularna 249 zł
cena za 1L 332 zł



DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE





cena
Kocham Wino
242¹⁰
z Kartą
Burgundową

DE SAINT GALL LE TRADITION PREMIER CRU BRUT

Orzeźwiający, świeży i owocowy z nutami dojrzałych białych owoców, słodkich przypraw i herbatników. Podniebienie ma soczysty i cytrusowy profil, a finisz jest kremowy, trwały i eteryczny.

🍇 64% chardonnay, 36% pinot noir

Owoce chardonnay i pinot noir służące do produkcji Le Tradition pochodzą wyłącznie z winnic klasy Premier Cru w gminach Côte des Blancs, Montagne de Reims. 37% tego cuvee stanowi wino z tzw. rezerwy domu.

cena regularna 269 zł
cena za 1L 358,67 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.



DE SAINT GALL DEMI SEC

Bukiet pełny owoców egzotycznych z dopełniającą nutą miodu lipowego. W ustach uwodzi akcentami ananasa i sorbetu z limonki oraz odrobiną cytrusowej świeżości na finiszu.

🍇 56% chardonnay
44% pinot noir i meunier

cena
Kocham Wino
242¹⁰
z Kartą
Burgundową

Owoce chardonnay, pinot noir i meunier służące do produkcji demi-sec pochodzą z winnic w gminach Côte des Blancs oraz Montagne de Reims. 36% tego cuvee stanowi wino z tzw. rezerwy domu.

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



DE SAINT GALL BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLESIME BRUT

Obfity i finezyjny nos z akcentami cytrusów, kwiatu pomarańczy, migdałów, prażonych orzechów laskowych i maslanej brioche. Na palcie wino jest kremowe i soczyste orzeźwiające, a finisz trwały i najzwyczajniej pyszny.

100% chardonnay

cena
Kocham Wino
341¹⁰
z Kartą
Burgundową

Winogrona chardonnay służące do produkcji tego szampana pochodzą wyłącznie z winnic klasy Grand Cru w gminie Côte des Blancs.

AUTORKA:

MONIKA STĘPIEŃ



cena regularna 379 zł
cena za 1L 505,33 zł



NA ZDJĘCIACH:
WNĘTRZA WINIARNI DE SAINT GALL
CEDRIC JACOPIN CELLAR MASTER

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.

I znowu nadszedł ten przemiły czas w roku, kiedy za oknem słońce już zaczyna grać, rośliny wypuszczają pierwsze pąki, a my szykujemy się na kilka dni sympatycznie spędzonej laby. Drodzy, nadchodzi

Wielkanoc!

A wraz z nią wszystkie pyszności, którymi się wówczas zajadamy – jajka, biała kielbasa, biały barszcz... Aż ślinka cieknie na samą myśl. Umilcie sobie ten czas również dobrym winem, zaproście rodzinę lub przyjaciół i oczywiście życząc smacznego!

-20%

wytrawne

cena
KOCHAM WINO
43¹⁹
1 – 14.03

cena regularna 54,99 zł
cena za 1L 73,32 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 53,99 zł

Wiosna i Wielkanoc mają ze sobą dużo wspólnego – świat staje się kolorowy i kwiatowy. Dlatego

Kendermanns Gewürztraminer

sprawdzi się idealnie na tę okazję. Gewürztraminer jest szczepem niewiarygodnie aromatycznym, pełnym nut płatków róż, grejpfruta i liczi, jednocześnie zachowującym świeżość białego wina. Kendermanns Gewürztraminer na pewno Cię pozytywnie zaskoczy i wiosennie nastroi.

Wielkanoc -20%

wytrawne

Jeżeli już się cieszysz cieplejszą aurą za oknem i nie możesz się doczekać lata – możesz ten proces z łatwością przyspieszyć dzięki winu Tareni Grillo – to dosłownie smak Sycylii zamknięty w butelce.

Tareni Grillo

wybucho z kieliszka aromatami nektarynek, dojrzałych brzoskwiń i sycylijskich cytrusów. Nie trzeba robić nic, tylko schłodzić, otworzyć i od razu człowiek czuje, że do lata coraz bliżej.

cena regularna 54,99 zł
cena za 1L 73,32 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 54,99 zł

cena
KOCHAM WINO
43⁹⁹
29.03-11.04

Wielkanoc oczywiście nie obejdziesz się bez obowiązkowego jajka – w każdej ilości i w każdej formie – zwykłe z majonezem, po benedyktynie albo w postaci kotletów jajecznych! Żółtka mają bogaty, kremowy i nieco maślany smak, dlatego do jajek mogą śmiało polecić wino Yeya z hiszpańskiej Murcji.

Yeya jest zbudowana na chardonnay, które nadaje temu winu gęstości, głębi i smaku tropikalnych owoców, oraz na moscatelu, który nawet w winach wytrawnych, takich jak Yeya, zapewnia sympatyczną, naturalną słodycz. Do jajka – jak znalazł.

wytrawne

cena
KOCHAM WINO
55⁹⁹
29.03-11.04

cena regularna 69,99 zł
cena za 1L 93,32 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 69,99 zł

Kiedy przychodzi Wielkanoc, koniecznie na stole musi się pojawić długo pieczony schab ze śliwkami z gęstym, pieczeniowym sosem. Aż by się chciało mieć Wielkanoc przez cały rok, żeby jeść go codziennie. Pytanie, które wino będzie w stanie się zmierzyć z takim zawodnikiem? I tu wyskakuje nam zza węgła

Santa Carolina Gran Reserva Carmenere

pełna aromatów korzennych przypraw, czarnej porzeczki i dojrzałych jeżyn. Smakowite mięso i równie bogate wino – to się musi udać!

wytrawne

cena
KOCHAM WINO
75¹⁹
15-28.03

cena regularna 93,99 zł
cena za 1L 125,32 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 93,99 zł

Z tego, co się orientuję, niektórzy na Wielkanoc przygotowują również kaczkę z jabłkami – też niegłupie i zapewne niesamowicie smaczne. Co jednak będzie w stanie się przeżreć przez tłuszcz i potęgę kaczki? Tutaj nam pomoże

Vina Bujanda Reserva

– klasyczna, beczkowa rioja, pełna nut śliwek i tytoniu oraz na tyle tania, że jedzenie mięsistej kaczki stanie się jeszcze większą przyjemnością.

wytrawne

cena
KOCHAM WINO
66³⁹
15-28.03

cena regularna 82,99 zł
cena za 1L 110,65 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 82,99 zł

**Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino**

**KOCHAM
WINO**

Pobierz aplikację

Pobierz w
App Store

Pobierz z
Google Play

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



cena
KOCHAM WINO
267²⁰
29.03 – 11.04

Jeśli jednak spędzasz Wielkanoc uroczyście, na bogato, z ogromną rodziną – na stole nie może zabraknąć dziczyzny – wszelkie pasztety, pieczona gęś, gęste gulasze – obok tego trzeba postawić równie wystawne i odświętne wino, takie jak

Masi Amarone Della Valpolicella Costasera

wybitne, włoskie amarone. Jak spróbujesz, to już nigdy o nim nie zapomnisz. Potężnie gęste, pełne nut przegotowanych, konfiturowych owoców, wszystko podszyte beczkowymi aromatami tytoniu i kakao. Wino wielowarstwowe, głębokie i bardzo eleganckie. Poczęstuj nim kochanych najbliższych lub zachowaj taką perełkę dla siebie.

cena regularna 334 zł
cena za 1L 445,33 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 316 zł

Wielkanoc -20%



cena
KOCHAM WINO
52⁷⁹
29.03 – 25.04

półsłodkie

Po tych wszystkich smakowitościach przychodzi czas na deser, którego podczas Wielkanocy nie może zabraknąć. Spokojnie, zmieścisz jeszcze ten kawałek apetycznej, lukrowej babki albo mazurka z białą czekoladą, dasz radę, mocno w ciebie wierzę. Pomoże Ci w tym

Baron De Ley Blanco Semidulce

– bardziej wiosennej butelki już nie można sobie wyobrazić. Hiszpańska mieszanka viury i sauvignon blanc zachęca słodyczą ananasów, dojrzałych jabłek i brzoskwiń.

cena regularna 65,99 zł
cena za 1L 87,99 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 64,99 zł

Aż mam szalony pomysł, co do tego wina można przygotować...
Pochodzę z Górnego Śląska, sprzedam wam przepis na

ślōnsko szpajza – bajecznie prosty do zrobienia, puszysty, cytrynowy deser o konsystencji ptasiego mleczka, do tego wina będzie pasował jak ulał!

PRZYGOTOWANIE

- Rozpuść 5 łyżeczek żelatyny w gorącej wodzie i odstaw do wystygnięcia.
- Przygotuj 4 jajka, oddziel żółtka od białek, białka ubij na sztywno.
- Dodaj żółtka i 5 łyżek cukru, poubijaj trochę, później dodaj 50 ml soku z cytryny i żelatynę.
- Ubij wszystko na sztywną masę, po czym możesz posypać szpajzę, czym tylko chcesz: rodzynkami, migdałami lub ulubionymi owocami. Odstaw do stężenia.



Życzę Wam zdrowych, pogodnych i przede wszystkim leniwych Świąt Wielkanocnych!

AUTOR:

BARTŁOMIEJ RĘCZKOWSKI

**Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino**

**KOCHAM
WINO**

Pobierz aplikację

Pobierz w
App Store

POBIERZ Z
Google Play

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

Tarta orzechowa słony karmel

z chutneyem z gruszki

Czas przygotowania: **90 minut**
Poziom trudności: **średni**



składniki na ciasto

200 g mąki pszennej
3 łyżki stołowe cukru pudru
1 ½ łyżki pasty orzechowej
1 jajko
3 łyżki płatków owsianych
1 łyżka śmietany 18%
100 g margaryny lub masła

składniki na nadzienie

4 łyżki cukru
250 ml śmietanki 36%
1 łyżeczka soli
2 jajka
4 łyżki mielonych orzechów
(migdały, laskowe, włoskie)
70 g pistacji łuskanych
3 łyżeczki cukru z wanilią
250 g mascarpone

dodatkowo

70 g posiekanych pistacji
do dekoracji



miarka lub waga kuchenna,
łyżki, blaszka do pieczenia
tarty o średnicy min. 26 cm,
nóż i deska do krojenia,
miski, głęboka patelnia

POTRZEBNY
SPRZĘT

przygotowanie

CIASTO Margarynę posiekać z mąką i włożyć do miski.

Dodać resztę składników i wyrobić szybko ciasto. Gotowym ciastem wyłożyć formę do tarty. Ciasto nakłuć widelcem i piec około 25 minut w temperaturze 160 stopni.

NADZIE Na patelnię wsypać cukier i rozpuszczać, aż zacznie się karmelizować. Dodać śmietankę 36% i sól. Gotować, aż sos zacznie gęstnieć, następnie przelać do miski i ostudzić. Do sosu dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać. Masą uzupełnić spód do tarty i piec w temperaturze 160 stopni przez około 30–35 minut. Upieczoną tartę dekorować posiekanymi pistacjami.

CHUTNEY Z GRUSZKI Do garnka wsypać cukier, dodać gruszkę i karmelizować, aż gruszka puści sok. Dodać, goździki, anyż, korę cynamonu i wino. Dusić na małym ogniu, aż wino zredukuje się o ¾ i następnie dodać ocet ryżowy. Wymieszać.

**Tartę podawać z winem
gruszkowym**

Chutney z gruszki

250 g gruszki obranej
i pokrojonej w kostkę
4 łyżki cukru
1 gwiazdka anyżu
(można zastąpić ziarnem 1 łyżeczka)
5 goździków
1 kora cynamonu
1 łyżeczka octu ryżowego
100 ml wina gruszkowego

cena regularna 38,99 zł
cena za 1L 51,99 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni
38,99 zł

cena
Kocham Wino
31¹⁹
1–28.03



EKO święta

FINCA LUZON MONASTRELL
ORGANICO SIN SULFITOS
DOP JUMILLA



wytrawne

Wegańskie wino wyprodukowane z poszanowaniem bioróżnorodności i środowiska. W procesie wytwarzania nie dodano siarczynów.

W kieliszku znajdziemy piękną rubinową czerwień z domieszką fioletu. Wśród aromatów dominują czerwone owoce jagodowe i przyprawy. Na podniebieniu bogate ciało uzupełnione jest przez akcenty lukrecji. Kragtłe taniny i długi finisz zapewniają niezwykle przyjemne i niezapomniane przeżycie.



pieczona polędwica, gulasze,
pieczony kurczak, paella i pót
dojrzałe sery.

Ze względu na brak siarczynów i proces produkcji wino powinno być przechowywane w stałej temperaturze około 17°C.

cena regularna 54,99 zł
cena za 1L 73,32 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 54,99 zł



cena
Kocham Wino
43⁹⁹
1 - 14.03



cena
KOCHAM WINO
39⁹⁹
11 - 16.04



cena regularna 49,99 zł
cena za 1L 99,98 zł

francuska WIELKANOC

W Polsce Wielkanoc kojarzy się ze święconką i śniadaniem wielkanocnym, jajkami, barankami i zajączkami. A czy zastanawialiście się, jak Święta Wielkanocne obchodzi się we Francji? Podobnie jak u nas, czy może zupełnie inaczej? W tym artykule zapraszam Was na francuskie święta.

We Francji tradycja nie obejmuje święcenia pokarmów, nie ma śmigusa – dyngusa i nie celebruje się śniadania wielkanocnego. Tam świętowanie rozpoczyna się poszukiwaniem czekoladowych jajek i zajączków. Słodkości te nie są jednak ukryte w domach i ogrodach przez zajączka wielkanocnego. Legenda mówi, że wszystkie dzwony, w Wielki Czwartek, udają się na pielgrzymkę do Rzymu, gdzie zostają poświęcone. Wracając w Wielką Niedzielę, przelatują nad Francją i zrzucają czekoladowe jajka i zajączki.

Po zabawie w szukanie czekoladowych słodkości zasiada się do obiadu. Tradycyjną potrawą jest jagnięcina zapiekana z fasolką szparagową, omletem, jajecznica, a także jajka na twardo. Deser to najczęściej ciasto truskawkowe albo czekoladowe. A jak wiadomo Francja oprócz doskonałej kuchni może się poszczycić również doskonałymi winami i koniakiem. Jeśli chcielibyście posmakować trochę Francji w te święta z francuską jagnięciną, lub polskim schabem w ziołach prowansalskich, wspaniale odnajdzie się koniak Frapin.

Rodzina Frapin zamieszkuje południowo-zachodnią część Francji od 1270 roku i od zawsze związana jest z uprawą

winorośli. Obecnie destylacją koniaku zajmuje się już dwudzieste pokolenie. W posiadaniu rodziny Frapin jest ponad 300 hektarów terenu w najbardziej prestiżowej części apelacji – Grande Champagne. Frapin był pierwszym producentem koniaku, który zaprezentował mieszankę destylatów, łączyąc roczniki z różnych lat, tak by stworzyć smak idealny. Sto lat temu, Pierre Frapin, stworzył cognac Chateau Fontpinot XO. Jest to produkt wyjątkowy, dojrzewając przez minimum 10 lat w dębowych beczkach, nabiera aromatów migdałów, pomarańczy, kandyzowanych owoców, dębiny, a także nut skórzanych. Jest niezwykle złożony i elegancki. Prestiżu dodaje mu widoczne na etykiecie Chateau. Apelację chateau można uzyskać tylko, jeśli cały proces produkcji (zbiory w winnicy, proces winifikacji, destylacja, dojrzewanie i butelkowanie) odbywa się w jednej posiadłości. Koniak Frapin Fontpinot XO jest wspaniale zbalansowany i stworzony z troską o każdy szczegół. Uświetni nie tylko dania mięsne, ale również wszelkiego rodzaju desery. I oczywiście jest idealny do długiej degustacji saute w wygodnym, ulubionym fotelu. Spróbujcie go tak, jak lubicie najbardziej, z pewnością jest to trunek, który sprawi, że Wasze Święta Wielkanocne będą jeszcze bardziej wyjątkowe i smaczne.

AUTORKA:

IZABELA ROCZNIEWSKA



8 marca

DZIEŃ KOBIET



ZENSA ROSE ORGANIC

IGP PUGLIA, WŁOCHY |  wytrawne

51²⁹

cena Kocham Wino
z Kartą Burgundową

cena regularna 56,99 zł | cena za 1L 75,99 zł



10 marca

DZIEŃ MĘŻCZYZN

**KINGS
OF PROHIBITION
SHIRAZ**
BAROSSA VALLEY
AUSTRALIA



połwytrawne



98¹⁰

cena Kocham Wino
z Kartą Burgundową

cena regularna 109 zł | cena za 1L 145,33 zł

SAUVIGNON BLANC

SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY

IMIĘ I NAZWISKO: SAUVIGNON BLANC. Nazwa szczepu pochodzi od francuskich słów sauvage (dziki) i blanc (biały), odnoszących się do dziko rosnących krzewów tej odmiany na południowym zachodzie Francji (Bordeaux, Dolina Loary).

MIEJSCE URODZENIA: Francja, Bordeaux, Dolina Loary.

DATA URODZENIA: Pierwsze wzmianki o naszym bohaterze pojawiają się w Bordeaux w roku 1720 i w Pouilly-sur-Loire w 1783 roku.

OSTATNIO WIDZIANY: Francja, Włochy, Hiszpania, Niemcy, Austria, Węgry, Nowa Zelandia, Chile, RPA, USA – Kalifornia. Ale również w naszym kraju pojawiają się już nasadzenia tego szczepu.

RODZICE: Savagnin.

autorka: **ALICJA TURUK**

RYSOPIS I ZNAKI SZCZEGÓLNE:

Pierwsze słowo – jakie nasuwa się na myśl o sauvignon blanc – to WIELOWYMIAROWY. Gdyż nasz bohater niejedno ma imię. Jego smak i aromat najprościej można określić słowem „zielony”. Ale im dłużej wąchamy i smakujemy zawartość kieliszka wypełnionego winem z tego szczepu, tym bardziej potrafi nas zaskoczyć, zaintrygować i zadziwić.

Rozpracujmy zatem aromaty – zieloność: trawa, szparagi, mięta, kolendra i zielona papryka. Owocowość: cytrusy, agrest, melon, ananas, gruszka, marakuja.

MINERALNOŚĆ: czyli coś przypominającego słońc morską bryzę, zapach mokrych kamieni po deszczu, oraz kociej kuwety w momencie, w którym mamy do czynienia z przedstawicielem sauvignon pochodzącym z wyjątkowo zimnego klimatu.

Ciekawostka

Jeśli chcecie na własnych kubkach smakowych sprawdzić, jak potężne różnice mogą być w sauvignon blanc pochodzących z różnych miejsc na świecie i jaki wpływ na nie ma klimat, zaopatrzenie się w butelki z Doliny Loary, Górnej Adygi, Australii i Nowej Zelandii i zorganizujcie sobie degustację porównawczą w domowym zaciszu. Oczami wyobraźni już widzimy Wasze zaskoczone miny.

SAUVIGNON BLANC – idealne wino na lato: intensywnie orzeźwiające, zielone, soczyste, chrupkie, cytrusowe, z wysoką kwasowością. A co się stanie, jeśli to soczyście aromatyczne wino trafi do dębowej beczki? Taką tezę postawił w latach siedemdziesiątych ubiegłego wieku Robert Mondavi i postanowił to sprawdzić w praktyce. I tak powstało fume blanc – dojrzałe, okrągłe, śmietanowe wino, zachowujące jednak nadal swoje najbardziej charakterystyczne cechy gatunku.

I wśród tych wielu niezaprzeczalnych zalet – ma jedną podstawową wadę: jest bardzo, ale to bardzo niebezpieczne. Podczas degustacji praktycznie nie czuje się, dlaczego wytwarzany z niego napój jest przeznaczony tylko dla osób pełnoletnich. Do czasu.

Niezaprzeczalnym królestwem sauvignon blanc jest dziś Nowa Zelandia, a konkretnie region Marlborough. To właśnie tam produkowane wina są obecnie najczęściej poszukiwanymi butelkami na półkach.

LUBISZ SAUVIGNON BLANC?

Spróbuj również: vermentino, verdejo, grüner veltliner, colombard.

1 PASCAL JOLIVET ATTITUDE SAUVIGNON BLANC

IGP VAL DE LOIRE

 półwytrawne

Klasyka gatunku. Topowy i typowy przedstawiciel francuskiej szkoły obchodzenia się z sauvignon blanc. Mocno wyczuwalne cechy tak charakterystycznej zimnoklimatycznej odmiany tego szczepu. W nosie cytrusy i mineralność, co powtarza się, kiedy smakujemy to wino.

cena regularna 129 zł
cena za 1 l 172 zł
Najniższa cena z ostatnich 30 dni 129 zł

MARLBOROUGH SUN SAUVIGNON BLANC

 półwytrawne

To wino przyciąga wszystkim. WSZYSTKIM. Od intensywnych zielonych aromatów i chrupkości, po cudowną mineralność. Nowozelandzkie sauvignon blanc w najlepszym wydaniu. No i ta etykieta. Powtórzmy: TA ETKIETA! Nic więcej nie trzeba dodawać. Sami spróbujcie. I oceńcie!

cena regularna 76,99 zł
cena za 1 l 102,65 zł

cena
Kocham Wino
103²⁰
15–28.03

cena
Kocham Wino
38⁶⁹
z Kartą
Burgundową

Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino

**KOCHAM
WINO**

Pobierz aplikację



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

3 OCTAVO ARTE SAUVIGNON BLANC

 wytrawne

Subtelne i delikatne niczym letni poranek na świeżo skoszonej łące. Wyważona kwasowość i charakterystyczne dla sauvignon blanc aromaty sprawiają, że jest to idealne wino do sałatek, owoców morza i delikatnych mięs. I w sam raz do piknikowego koszyka – a lato już tuż, tuż!

cena regularna 42,99 zł
cena za 1 l 57,32 zł

SAUVIGNON BLANC

SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY

AROMATY SAUVIGNON BLANC



chłodniejszy klimat:

limonka, agrest, trawa,
matcha, zielona papryka,
kreda



cieplejszy klimat:

dojrzały melon, gruszka,
marakuja

TBILVINO

WINE OF GEORGIA

Tutaj wszystko się zaczęło...

Gruzja jest kolebką światowego winiarstwa, właśnie tam odnaleziono najstarsze na Ziemi dowody na to, że nasi przodkowie robili i pili wino już ponad 5000 lat p.n.e.

Byłoby nie lada wyzwaniem, wskazanie na świecie drugiego takiego kraju, w którym wino stanowiłoby równie ważny i niemal identycznie od czasów starożytnych pielęgnowany element tradycji.

Historia Tbilvino rozpoczyna się natomiast w 1962 roku i marka do dziś podbija serca zadowolonych konsumentów, tworząc wino wysokiej jakości i na tyle różnorodne, by spełnić oczekiwania tych bardziej i tych mniej wymagających winomaniaków. Tbilvino plasuje się w czołówce największych winiarni w Gruzji i cieszy sławą zarówno w swojej rodzimej Gruzji, jak również w ponad 30 krajach na całym świecie.

W 1999 roku zarządzanie firmą przejęli bracia Zurab i Giorgi Margvelashvili, którzy zastosowali nową filozofię prowadzenia winnicy i produkcji wina. Nowoczesne spojrzenie na prowadzenie winnicy i produkcję wina uzupełnili strategią bazującą na tradycji. Winorośl stanowi jej wyjątkową część i nieodłączny element podkreślający wartość lokalnych zasobów. Do produkcji win Tbilvino wykorzystuje wyłącznie odmiany endemiczne, takie jak rkatsiteli, kakhuri mtsvane, kisi, tsolikauri, ojalessi, saperavi i wiele innych.

AUTORKA:

MONIKA STĘPIEŃ





Wino zaczyna się już w gronie

Poznajmy sekret gruzińskich win, który tkwi w lokalnych odmianach. Oto nasze gwiazdy:



rkatsiteli

wziął swoją nazwę od czerwonego zabarwienia młodych latorośli (rka znaczy po gruzińsku „winny pęd”, citeli – „czerwony”), a jego historia jest niemal tak długa, jak historia wytwarzania wina przez człowieka. Uchodzi za jedną z najstarszych, najbardziej pierwotnych odmian winorośli uprawianych w Gruzji i na świecie.

Wykazuje wysoką odporność na choroby, dość późno rozpoczyna wegetację, dzięki czemu unika wiosennych przymrozków. W winie z rkatsiteli powinniśmy odnaleźć jabłko, mirabelkę, pigwę, mogą być wyczuwalne również nuty ziół oraz pieprzu. W odróżnieniu od szczepów o jasnej skórce, rkatsiteli zainteresuje kobiety ze względu na zwiększoną zawartość polifenoli, które są znane ze swoich właściwości antyoksydacyjnych.



saperavi

jest najważniejszą pod względem powierzchni upraw i znaczenia gospodarczego gruzińską odmianą do wytwarzania win czerwonych. Sama nazwa tłumaczona jest jako „barwnik” lub „farbować”. Jej najbardziej charakterystyczną cechą stanowi czerwony miąższ – przeważnie winogrona, nawet te z czerwoną skórą, mają miąższ koloru białego. Jest to dosyć nietypowe zjawisko, a takie szczepy określa się mianem teinturier.

Szczep ten jest dosyć odporny na choroby grzybowe i w stosunkowo suchym klimacie wschodniej Gruzji często nie wymaga ochrony chemicznej. Jest to więc winorośl szczególnie przydatna do upraw organicznych. Typowe saperavi cechuje bogaty, złożony aromat, na który składa się obfitość ciemnych owoców (wiśni, czereśni, śliwek, jeżyn), a także nuty przypraw korzennych, czekolady, kawy, wyprawionej skóry, suchych liści.

1. SAPATIO SACHINO WHITE

KAKHETI, GRUZJA



Delikatne, białe wino wytworzone ze szczepu rkatsiteli, o słomkowej barwie ze złotymi refleksami i aromatami dojrzałych owoców, miodu i orzechów włoskich. Idealne jako aperitif, komponuje się z pikantnymi daniami kuchni orientalnej, białymi mięsami z grilla i deserami owocowymi.

cena regularna 47,99 zł
cena za 1L 57,32 zł

cena
Kocham Wino
43¹⁹
z Kartą
Burgundową

2.

PIROSMANI

KAKHETI, GRUZJA



Wino Pirosmani wzięło swoją nazwę od słynnego gruzińskiego artysty. Niko Pirosmani przedstawiał na swoich obrazach piękno rodzimej przyrody i świetnie oddawał ducha Gruzji. Wino jest kupażem szczepów rkatsiteli i saperavi, urzeka intensywnym rubinowym kolorem i bukietem aromatów czerwonych owoców, śliwek i jagód.

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

cena
Kocham Wino
53⁹⁹
z Kartą
Burgundową

cena
Kocham Wino
119²⁰
29.03–25.04



Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino

KOCHAM
WINO

Pobierz aplikację



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

3.

KHVANCHKARA RAHA

GRUZJA



Khvanchkara powstaje w regionie Racza-Leczchumi, położonym na północny zachód od Tbilisi. Lekkie i gładkie półśłodkie wino o aromatach czerwonych owoców leśnych i wiśni komponuje się z pikantnymi daniami kuchni orientalnej, deserami owocowymi, keksami i ciastami drożdżowymi.

cena regularna 149 zł
cena za 1L 198,67 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 149 zł

WINA GRUZJI

Zapraszamy w podróż szlakiem smaków Gruzji w towarzystwie win Tbilvino oraz wyśmienitych przysmaków kuchni gruzińskiej.

Cervaro Della Sala Chardonnay

I.G.T. UMBRIA



Castello della Sala

Nazwa Cervaro jest hołdem dla szlacheckiej rodziny Monaldeschi della Cervara, która w XIV wieku była właścicielem tej posiadłości. Cervaro della Sala było jednym z pierwszych włoskich win białych, które dojrzewało w małych dębowych beczkach zwanych barriques, a żeby wzbogacić aromat, przeszło fermentację malolaktyczną. Nieprzerwanie od 1985 roku (pierwszy rocznik tego wina) powstaje ono w przeważającej większości z chardonnay i domieszki grechetto.

Jedno z pierwszych włoskich, białych win dojrzewających w beczkach.



Barwa

Jasnożółta, połyskująca.

Aromat

Dominują cytrusy i owoce tropikalne. Całość elegancko uzupełnia wanilia.

Smak

Delikatny, mocno wyczuwalne ananasy, dojrzałe gruszki.

cena Kocham Wino
404¹⁰
z Kartą Burgundową

Potencjał starzenia

10–12 lat.

Temperatura podawania

10–12°C



Food Pairing

Owoce morza,
drób w kremowych sosach.

cena regularna 449 zł
cena za 1L 598,67 zł

Peppoli

DOCG Chianti Classico



Apelacja Chianti Classico

Chianti to wizytówka Włoch, a dokładnie słonecznych wzgórz Toskanii rozciągających się pomiędzy Florencją a Sieną. Obszar, gdzie może powstawać chianti, jest bardzo duży, dlatego możemy spotkać tam wina różnej jakości. Oznaczenie CLASSICO zawężą nam areał do jego najbardziej historycznej części.

Z czego powstaje?

Minimum 80 procent to szczep sangiovese (po łacinie: krew Jowisza), charakteryzujący się wysoką kwasowością.



Barwa

Intensywna czerwień z fioletowymi refleksami.

Aromat

Świeżo zerwane wiśnie oraz śliwki.

Smak

Orzeźwiający z mocno wyczuwalną kwasowością wiśni i czereśni, delikatne taniny.

cena Kocham Wino
125¹⁰
z Kartą Burgundową

Potencjał starzenia

Idealne do picia jako młode. Nie ma co zwlekać dłużej niż 3–4 lata.

Temperatura podawania

16–18° C

Idealny towarzysz kuchni włoskiej.



Rodzina Antinori

Antinori winiarstwem zajmują się ponad 6 wieków – od 1385 roku. To już 26. pokolenie, które bezpośrednio zarządza całym procesem tworzenia wina z największym poszanowaniem dla tradycji i środowiska naturalnego.



Food Pairing

Chianti to idealny towarzysz kuchni włoskiej. Doskonale dopełnia smak mięsnych sosów z makaronem, jak np. ragù alla bolognese. Smakuje również z pieczonymi mięsami, pasztetami.

cena regularna 139 zł
cena za 1L 185,33 zł

Tenute Marchese Antinori Riserva

DOCG Chianti Classico



Supertoskany

W Toskanii powstają wyśmienite wina stworzone ze szczepu sangiovese, jak wszystkim znane chianti, czy wybitne brunello di Montalcino. Wiele winiarzy miało niedosyt i chciało konkurować z najlepszymi winami powstającymi we francuskim Bordeaux. Ignorując zasady miejscowych apelacji, np. dodając do swoich win odmian nieużywanych dotąd w Toskanii jak cabernet sauvignon, czy merlot, stworzyli wina, które na stałe zapisały się w historii winiarstwa i obecnie możemy nazwać je klasykami jak, najlepsze wina z Bordeaux. Rodzina Antinori ma w swoim portfolio trzy słynne supertoskany: Tignanello, Guado al Tasso czy rok w rok najwyższej oceniana przez



Temperatura podawania

16–18°C

Barwa

Głęboka rubinowa czerwień.

Aromat

Intensywny zapach dojrzałych wiśni i czereśni uzupełniony kompozycją słodkich przypraw.

Smak

Subtelny i wyważony. Wiśnie, czereśnie, dojrzałe śliwki uzupełnione przez tytoń, skórę. Pozostaje z nami w ustach na bardzo długo.

cena Kocham Wino
239²⁰
15–28.03

Starzenie i potencjał dojrzewania

W beczkach i butelce spędza około 2 lat, zanim trafi w nasze ręce. Daje dużo przyjemności świeżych owoców w pierwszych 2–3 latach. Po 5 pokazuje ewolucję i do owoców dodaje nuty ziemiste oraz słodkich przypraw. Dobrze przechowywane powinno smakować i po 10 latach – ale kto by tyle czekał?

Wyjątkowa jakość gron

Winogrona, które stworzyły to wyjątkowe wino, pochodzą z najlepszych siedlisk posiadłości należącej do rodziny Antinori Tenuta Tignanello. Powstaje praktycznie w 100% z odmiany sangiovese.



Food Pairing

Czerwone mięsa np. polędwica wołowa. Starzone szynki jak prosciutto crudo czy starzone twarde sery.

cena regularna 299 zł
cena za 1 l 398,67 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni: 259 zł

**VINA ALBALI
SIN WHITE**

🍇 sauvignon blanc

Słodkie wino o bukiecie złożonym z aromatów owoców egzotycznych i cytrusowych ze świeżymi ziołami w tle. W smaku ekspresyjne, orzeźwiające i pełne wigoru.

cena regularna 37,99 zł
cena za 1L 50,65 zł



cena
Kocham Wino
34¹⁹
z Kartą
Burgundową

cena
Kocham Wino
34¹⁹
z Kartą
Burgundową

**VINA ALBALI
SIN RED**

🍇 cabernet sauvignon
i tempranillo

Słodkie, soczyste i pełne wigoru z nutami śliwek, czerwonych owoców i porzeczek. W smaku owocowe i przyjemne.

cena regularna 37,99 zł
cena za 1L 50,65 zł

Tylko 0,5% alkoholu

Dzięki innowacyjnej technologii alkohol z wina jest ekstrahowany w złożonym, nieagresywnym procesie, aby uniknąć utraty drogocennych aromatów, pochodzących z oryginalnej odmiany winorośli.

**WINO MUSUJĄCE
bezalkoholowe**

Winogrona na to wino są zbierane wcześnie, aby poziom cukru nie był zbyt wysoki, a potencjalny alkohol niższy.

cena
Kocham Wino
35⁹⁹
z Kartą
Burgundową

**KENDERMANN'S
SPARKLING
ALCOHOL FREE**

półsłodkie

Akcenty jabłka, gruszek, cytryny i limonki idealnie współgrają z subtelną słodyczą i soczystą, orzeźwiającą kwasowością.



Pikantne dania orientalne, sałaty, ryby, drób, desery owocowe, ciasta.

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



Pobierz aplikację



**KOCHAM
WINO**

**Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino**

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

W pogoni za niecodziennym smakiem win

Wino zawsze rozbudza nasze pragnienia podróży i poznawania nowych smaków. Jeśli kochamy wino, to chcemy wiedzieć więcej – skąd pochodzi, kto je zrobił, jaka historia kryje się za jego smakiem. Charakter wina tworzą przecież miejsca, ludzie, ich tradycje i doświadczenia. Dla nas już sam wybór właściwej butelki może być fascynującą przygodą. Przemierzamy regiony, szukamy właściwego szczepu, sprawdzamy roczniki, dopytujemy o filozofię pracy winiarzy. A gdyby tak pójść o krok dalej i spróbować win w najbardziej niesamowitych zakątkach winiarskiej Australii i nie tylko? Wybór był trudny, bo Australia lubi zaskakiwać i jej oferta jest tak ogromna, jak sam kontynent. Ale udało się. Oto nasza finałowa trójka.

Australia Południowa

Wieczór pod zaczarowanym drzewem figowym

Nie będzie to jednak żaden piknik, a kolacja, jak w najbardziej wykwintnej restauracji The Enchanted Fig Tree. Tyle że jej ściany i sufit tworzą gęste gałęzie 120-letniego drzewa figowego rosnącego na malowniczej wyspie Kangura. Wielki baldachim z konarów wznosi się na wysokość sięgającą ponad dwóch pięter. Drzewo podobno jest

magiczne! I naprawdę mamy wrażenie, że przechodzimy przez pokoje urządzone dokładnie tak, jak w tradycyjnych restauracjach. Planując wyprawę, trzeba też pomyśleć o biletach na prom i noclegu, co sprawia że przeżycie staje się jeszcze bardziej unikalne.

Menu inspirowane jest zderzeniem lądu i oceanu, lokalną historią z nutą baśni, bo szefowie kuchni tworząc autorskie dania, sięgają po swoje ulubione bajki. Smaku potraw dopełniają wina z okolicznych winnic. Jest więc zaskakująco i autentycznie! Kolację pod gwiazdami można zjeść tam tylko dwa razy w tygodniu przez jeden wakacyjny miesiąc w roku. Niezapomniane przeżycie.



● Miejsca, w których Paul "Yoda" Iskov przygotowywał potrawy.

● Restauracja The Enchanted Fig Tree na Wyspie Kangura.

● Podniebne degustacje.

Australia Zachodnia

Zapał do odkrywania nowych smaków

Ta restauracja nie ma adresu. Za każdym razem otwiera się w innym niezwykłym miejscu. Fervor (czyli Zapał) podąża za lokalnymi składnikami, porami roku i niezwykłymi lokalizacjami. Jednego dnia jest na pustyni, kiedy indziej na dalekiej wyspie. Zazwyczaj pod gwiazdami. Każde wydanie jest zupełnie inne. Wędrowną pop-up restauracją nie tylko podkreśla swoje głębokie związki z rdzenną kulturą, ale też działa w pełnej harmonii z ziemią i środowiskiem naturalnym. Kiedy więc gastronomiczna kurtyna opada, nie ma śladu, że coś się tam działo.

A jednak... Potrawy przygotowywane na oczach gości oddają smak i emocje. W spisie składników znajdziemy więc elementy charakterystyczne dla kuchni rdzennych mieszkańców Australii i pozyskiwane od tubylców albo zbierane w tym samym regionie, gdzie odbywa się kolacja, na przykład kwiat i todyga lilii wodnej, korzenie młodych baobabów, nasiona akacji, eukaliptusy i wodorosty... To prawdziwa celebrowanie jednej z najstarszych kultur na świecie.

Projekt firmuje szef kuchni Paul „Yoda” Iskov, który zaprasza do współpracy rotacyjną ze spół kucharzy. Dla nich to również kulinarna przygoda, okazja do nauki o składnikach, kulturze, poprzednich generacjach Australijczyków. Cel jest imponujący – zapewnienie „doznań kulinarnych, których nie można przeżyć nigdzie indziej”. Przed założeniem pop-up restauracji Fervor Paul Iskov spędził rok, podróżując po świecie i pracując w tak prestiżowych restauracjach jak Noma w Kopenhadze i D.O.M. w São Paulo. Teraz podczas swoich autorskich wydań chętnie współpracuje z lokalnymi winiarzami, np. z Margaret River, którzy również wyznają zasadę minimalnej ingerencji zarówno w winnicę, jak i winiarnię.

Sky is the limit

Podniebne degustacje

Czy wiesz, że wino w samolocie, na wysokościach przelotowych, smakuje inaczej. Mają na to wpływ m.in. ciśnienie i wilgotność powietrza. Nasz smak jest odrobinę osłabiony, dlatego chętniej wybieramy wina wyraziste, które mają więcej aromatu: porto, gewürztraminer, primitivo. W Australii można się o tym przekonać nie tylko podczas lotów rejsowych z punktu A do punktu B. W tej części świata ogromną popularnością cieszą się rejsy dla samej przyjemności latania, tak jak jednorazowy widokowy lot dreamlinera, którego pasażerowie mogli bliżej przyjrzeć się supersiężycowi. Trzygodzinny lot rozpoczął się w Sydney od przelotu nad portem Sydney Harbour. Potem samolot wzbił się ponad potencjalne zachmurzenie i zanieczyszczenie atmosfery na wysokość przelotową 43 tysięcy stóp.

Ogromnym zainteresowaniem cieszyły się też loty w nieznanym – trzy specjalne doświadczenia, których program zakładał nie tylko lot, ale cały dzień spędzany w tajemniczym miejscu docelowym. Wszystko, co pasażerowie musieli zrobić, to dokonać rezerwacji i stawić się na lotnisku.

Wiedzieli, że w ramach wyprawy może ich czekać np. kurs winiarski, degustacja i lunch. Dostali też kilka wskazówek, jak spakować podręczny bagaż. O tym, dokąd leć, dowiadawali się dopiero tuż przed samym lądowaniem.

Ciekawie zapowiada się również inicjatywa jednej z nowozelandzkich winnic, która postanowiła zorganizować degustację na wysokości 18 tysięcy stóp – na pokładzie samolotu. Projekt reklamuje się jako pierwsza linia lotnicza na świecie produkująca własne wina. Bilety na pierwszy lot wyprzedają się w ciągu kilku godzin. Podczas dwugodzinnego rejsu z Auckland do Queenstown zaplanowano degustację, a po wylądowaniu wycieczkę do winnicy i kolację. Brzmi tak ciekawie, że my też nabraliśmy ochoty na winiarskie podróże i kieliszek wina z Australii albo Nowej Zelandii.



ZAPRASZAMY DO NASZYCH SKLEPÓW:

BYDGOSZCZ: CH Zielone Arkady, ul. Wojska Polskiego 1 | Galeria Pomorska, ul. Fordońska 141 **GDAŃSK:** Galeria Bałtycka, al. Grunwaldzka 141 | Forum Gdańsk, Targ Sienny 7 **GDYNIA:** Galeria Riviera, ul. Kazimierza Górskiego 2 | Sklep Firmowy, ul. Świętojańska 13 **GLIWICE:** CH Arena, ul. Jeziorańskiego 1 **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 Zakopianka, ul. Zakopiańska 62 | CH Serenada, al. Gen. T. Bora-Komorowskiego 41; **LEGIONOWO:** Centrum Wina – INNY ŚWIAT, ul. Jagiellońska 8 **LESZNOWOLA** 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 Jerolimskie 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. Swojczycka 69 **ZABRZE:** ul. Wolności 270

CENTRUM WINA