

CENTRUM  WINA

MAGAZYN



nr 3 / 2023

KOCHAM WINO

28 czerwca - 22 sierpnia

W NUMERZE:

APLIKACJA KOCHAM WINO	2
NOWOŚCI	6
NA WAKACJE	12
WINA BEZALKOHOLOWE	18
WINO NA ŚLUB	22
SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY – MOSCATO	24
WINNICA MIESIĄCA – PERELADA	28
KULTOWE WINA ŚWIATA – LUIGI BOSCA	32
O TYM SIĘ MÓWI – NEGRONI	36
WINNY LIFESTYLE	40

Magazyn Kocham Wino Nr 3/2023

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, 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



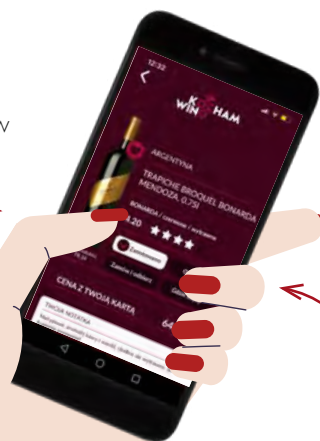
Odkryj
ŚWIAT WIN

Pobierz aplikację
na telefon!



f @KochamWino i @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 zaprosz ich do świata Kocham Wino, a kiedy zdecydują się dołączyć, my nagrodzimy Cię 20 punktami (o wartości 20 zł).



RÓŻOWE NOWOŚCI NA LATO!

Winnica UBY od 20 lat posiada certyfikat „Viticulture Raisonnée Contrôlée”. Producent rozważa nowe inwestycje, które pozwoliłyby ściśle monitorować i wspierać rozwój winorośli oraz potrzeby krzewu w trakcie cyklu życia, w celu wspierania naturalnej równowagi. Producent zobowiązuje się również do zachowania naturalnego obszaru wokół swojego jeziora, gdzie żyją i rozmnażają się ostatnie europejskie żółwie błotne (tortues Cistude d'Europe). Jest to gatunek chroniony i zagrożony wyginięciem.

UBY NR 6 ROSE

IGP CÔTES DE GASCogne, FRANCJA

różowe | wytrawne

 blend

Różowe, rześkie wino o pięknej łososiowej szacie i charakterystycznych aromatach truskawek i malin. W ustach wspaniała harmonia pomiędzy złożoną i pełną strukturą, orzeźwiającą kwasowością, a ekspresyjną owocowością.

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
47⁶⁹
z Kartą
Burgundową

cena regularna 52,99 zł
cena za 1L 63,59 zł



FINCA BACARA ROSE

DOP JUMILLA, HISZPANIA

różowe | wytrawne

 garnacha tinta

Etykiety win oraz koncepcja nowatorskiej winnicy są tym, co wyróżnia Finę Bacarę. Każda z etykiet jest efektem autorskiego projektu właścicieli, tworzonego z miłości do sztuki i winiarstwa. Kryją one nie tylko tajemnicę smaku wina, ale również idei, z jaką to wino powstało. FINCA BACARA ROSE skłania do refleksji nad ochroną zagrożonych gatunków żółwi, żyjących w rafie koralowej. Dlatego naszym moralnym obowiązkiem jest ochrona ich naturalnego środowiska.

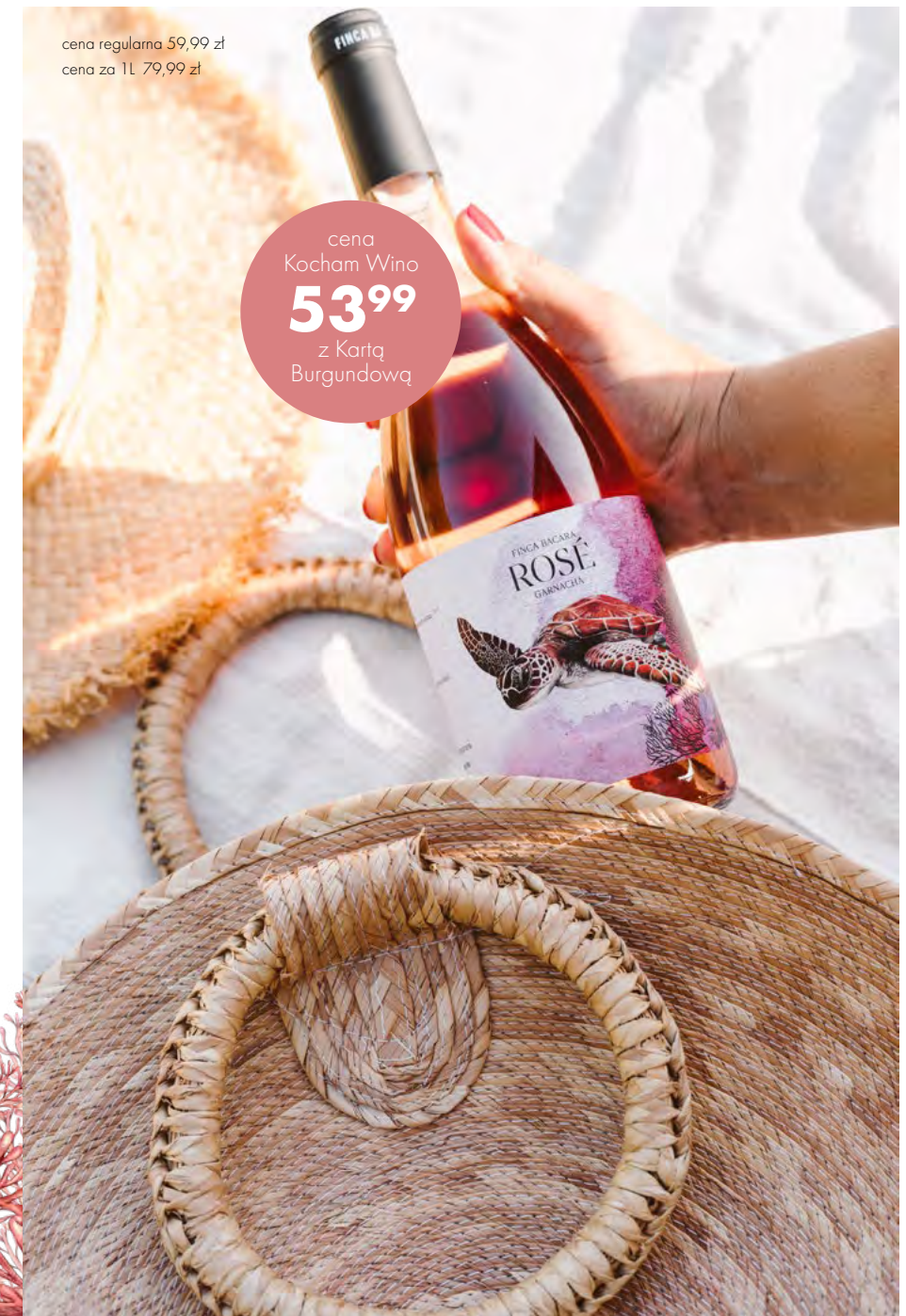
Owocowy bukiet z dominacją dzikich jagód, czerwonej porzeczki, maliny i jeżyny. W ustach eleganckie i gładkie z dużą dozą świeżości i orzeźwienia.

AUTORKA:

MONIKA STĘPIEŃ

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

cena
Kocham Wino
53⁹⁹
z Kartą
Burgundową





MASI VIGN'ASMARA BOSSI FEDRIGOTTI

IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI, WŁOCHY

białe | wytrawne

chardonnay

Gładkie i eleganckie wino o wielkiej złożoności i charakterze. Wyraz arystokratycznych tradycji Trydentu. Stworzone z samego Chardonnay, idealne dla wielbicieli pełnego i kremowego oblicza tego najbardziej elastycznego szczepu na świecie. Dojrzewanie w dębowych beczkach podkreśla elegancję, mocną osobowość tego wina i dodaje szczypty waniliowych oraz masłanych niuansów.

cena
Kocham Wino
125¹⁰
z Kartą
Burgundową

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



MAXALE MACERATO CHARDONNAY

APULIA I SYCYLIA, WŁOCHY

białe | wytrawne

chardonnay

Zdradzamy przepis, jak stworzyć białe wino, które zadowoli wielbicieli eksplozji aromatów i aksamitnej struktury w kieliszku. Ręcznie zbierane winogrona chardonnay. Fermentacja przebiega w kontakcie ze skórkami w kontrolowanej temperaturze w zbiornikach ze stali nierdzewnej i amforach. Po fermentacji wino pozostaje w kontakcie ze skórkami przez 45–60 dni. Następnie 50 proc. wina dojrzeje w dębowych beczkach (francuskich i amerykańskich) przez 5 miesięcy.

cena regularna 74,99 zł
cena za 1L 99,99 zł

cena
Kocham Wino
67⁴⁹
z Kartą
Burgundową



Dość teorii, czas spróbować. Oko dostrzeże złote refleksy, nos przeniesie nas do sadu brzoskwiowego, wyczuje również morele, mango oraz orzechy i nutkę przypraw. W ustach poczujemy eksplozję smaku i gładkość, zrównoważoną orzeźwiającym mineralnym tłem.

**Najlepsze ceny
w Klubie 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.

TARENI NERO D'AVOLA

DOC SICILIA, WŁOCHY
czerwone | wytrawne

 nero d'avola

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



cena
KOCHAM WINO
49⁴⁹
Z KARTĄ
BURGUNDOWĄ

SPRÓBUJ NOWOŚCI

ZE SŁONECZNEJ SYCYLII

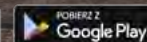
Nero d'avola (czerń z Avoli) to endemiczny szczep Sycylii, który w kieliszku pokaże intensywną czerwień z fioletowymi refleksami. Zapach w jedną chwilę wprawi nas w wakacyjny nastrój i ukaże bukiet aromatów czerwonych owoców i subtelnych fiołków. W smaku owocowe i świeże, idealnie skomponuje się z wędlinami i półtwardymi serami żółtymi.



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.

CIN&CIN

APERITIVO FREE

cena
KOCHAM WINO
26⁹⁹
Z KARTĄ
BURGUNDOWĄ

Spritz
CIN&CIN
FREE

CIN&CIN
Aperitivo Free



CIN&CIN
Free musujące



Woda
gazowana



Lód



BEZALKOHOLOWY



-20% na wakacje

jak to zawsze pięknie brzmi!

Bo kiedy myślimy o wakacjach, od razu przychodzi nam na myśl pełny relaks, zasłużony wypoczynek i mnóstwo dobrej zabawy. W końcu nadszedł czas, w którym możemy potraktować się po królewsku. A przecież na to właśnie zasługujemy i tak ma być!



Jeśli świętować rozpoczęcie wakacji
czy uczcić udany wyjazd – to tylko
z bąbelkami, koniecznie!

Puklavec Estate Selection Sparkling Sauvignon Blanc

to nie jest byle co. Mogę być nieobiektywny,
ale to jedno z moich ulubionych musujących
win. Musujący sauvignon blanc ze Słowenii
produkowany taką samą metodą, jak prosecco,
ale smakujący totalnie inaczej.
Aż śmietankowy, rozplywający się w ustach,
z żywymi bąbelkami, idealną kwasowością
i porzeczkowymi nutami. Spróbujcie,
bo to jedno z tych win, w których idzie się
zakochać od pierwszego łyknięcia.

cena
KOCHAM WINO
59¹⁹
9 – 22.08

cena regularna 73,99 zł
cena za 1L 98,65 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 73,99 zł



-20% na wakacje

Może dziwnym i całkowicie zrozumiałym
zbiegiem okoliczności wylądujecie na
imprezie na jachcie, plenerowym bankiecie
lub bardzo hucznym weselu. Takie sytuacje
też wymagają równie eleganckiego wina.
Takie właśnie jest

Ferrari Rose

z DOC Trento. Możecie śmiało powie-
dzieć obdarowywanym osobom, że
dostali od Was Ferrari – gwarantuję,
że oczy im aż rozbłyśną. 😊 Faktycz-
nie, Ferrari Rose oczarowuje elegan-
cją, kremowością, nutami poziomek
i dojrzałych, perfumowych róż.
Kolejne wino warte grzechu.

cena
KOCHAM WINO
183²⁰
28.06 – 11.07

cena regularna 229 zł
cena za 1L 305,33 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 229 zł



cena
KOCHAM WINO
39¹⁹
12-25.07

Jak śpiewała królowa śląskiej piosenki –
można lubić groźne góry, ja wybieram morze,
zamiast się na szczyty wspinać w piasku się
położyć. Wyobraźcie sobie – wygodny leżak,
szum fal, mowy i do tego schłodzona

butelka **360° Loire**

Sauvignon Blanc,

pełnego nut dojrzałego agrestu i grejpfruta.
I niczego więcej do szczęścia nie trzeba.
Otwórzcie, delektujcie się i cieszcie latem.

cena regularna 48,99 zł
cena za 1L 65,32 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 48,99 zł



cena
KOCHAM WINO
67⁹⁹
12-25.07

To zabrzmieć śmiesznie, bo w wakacje nikt niczego
nie musi, ale jest jedno, co musimy obowiązkowo
odbyć: piknik! Z najbliższymi, z dala od miejskiego
zgiełku, z samym dobrym jedzeniem i koniecznie rów-
nie dobrym winem. Od siebie mogę bardzo polecić
Sileni Cellar Selection Pinot Gris, które mimo że wytrawne,
ma mnóstwo owocowej, wręcz morelowej i tropikalnej
słodkości, która świetnie współgra ze świeżym, pikniko-
wym jedzeniem. Wyciągajcie koc, wiklinowy koszyk
i szukajcie dobrego spotu na przyjem-
ne spędzenie popołudnia.

cena regularna 84,99 zł
cena za 1L 113,32 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 84,99 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.

PROMOCJA

cena regularna 55,99 zł
cena za 1L 74,65 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 55,99 zł



cena
KOCHAM WINO
44⁷⁹
12-25.07

Wiadomo, nie codziennie będziemy chodzić na wesele albo huczne zabawy, jednak właśnie po to są wakacje – żeby trochę poszaleć, ale też żeby poleżeć, żeby się nie śpieszyć. A teraz usiądźcie sobie nad basenem

i nalejcie sobie **Baron De Ley Blanco Rioja**. To cudownie orzeźwiające białe wino na bazie viury i malvasii, pełne cytrusowych i ziołowych aromatów. Nic, tylko porządnie je schłodzić, a ono odwdzięczy się nam tym samym.

**-20%
na wakacje**

Ja sam planuję zorganizowane wakacje, przeglądam ofertę sensownych finansowo lastów i nie ukrywam, że kusi mnie gorąca, słoneczna Sycylia, która przecież jest gigantycznym spichlerzem włoskiego wina! Jeśli Was też kręci włoska kultura, to spróbujcie **Pellegrino Tareni Frappato** – endemicznego, sycylijskiego szczepu, mało popularnego, ale dającego naprawdę zwiewne, delikatne i wakacyjne czerwienie, pełne nut czereśni i owocu granatu. Do lekkiego schłodzenia, idealne nawet w największe upały. A jeśli Was zainspirowałem i faktycznie uderzyście na Sycylię, odwiedźcie tego producenta, bo robi naprawdę fantastyczne rzeczy i każde kolejne jego wino jest lepsze od poprzedniego.



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

cena
KOCHAM WINO
43⁹⁹
28.06 – 11.07

Podobnie prezentuje się
Valle D'oro Montepulciano D'Abruzzo

również z Włoch, tym razem z Abruzzji, z naprawdę delikatnymi taninami i nutami czarnych porzeczek i wiśni. Podobno pairing tego wina z pizzą jest nieziemski, dlatego zaprosicie przyjaciół, upieczcie wspólnie dwie blachy pizzy z różnymi dodatkami. Jedzcie, próbujcie, eksperymentujcie i przede wszystkim dobrze się przy tym bawcie!

cena
KOCHAM WINO
39¹⁹
12-25.07

cena regularna 48,99 zł
cena za 1L 65,32 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 48,99 zł



cena
KOCHAM WINO
39⁹⁹
28.06 – 11.07

Sprawdzałem właśnie teraz długoterminową pogodę i niestety wiemy, że matka natura płata nam figle. Burza, deszcz i plucha mogą zepsuć dzień, ale to nie znaczy, że mamy nie wykorzystać tego czasu! Może to dobra pora, żeby w końcu zacząć nową książkę, która od dłuższego czasu leży i zbiera kurz? Rozsiądźcie się wygodnie i otwórzcie Velcho Carmenere, pełne nut jeżyn, jednak z beczkową, waniliową słodyczą i przyprawowym pazurem.

Velcho Carmenere nie pyta, ono rozumie. I otuli Was nawet w najbardziej burzowy, paskudny dzień.

cena regularna 49,99 zł
cena za 1L 66,65 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 49,99 zł

Niech tym chwilom słodkiego lenistwa i beztroski towarzyszy równie pyszne wino, z którym wakacyjne momenty przeżyjemy jeszcze weselej, we wszystkich możliwych znaczeniach – musicie mi zaufać!

**Najlepsze ceny
w Klubie 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.

AUTOR:
BARTŁOMIEJ RĘCZKOWSKI

**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 35,99 zł
cena za 1L 47,99 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 35,99 zł



cena
Kocham Wino
28⁷⁹
28.06 – 11.07

cena
Kocham Wino
28⁷⁹
28.06 – 11.07

**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 35,99 zł
cena za 1L 47,99 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 35,99 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.

-20%
WYBRANE WINA
BEZALKOHOLOWE

cena
Kocham Wino
31⁹⁹
12–25.07

**KENDERMANN'S
SPARKLING
ALCOHOL FREE**

półsłodkie

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

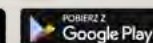


Pikantne dania orientalne, sałaty, ryby, drób, desery owocowe, ciasta.

cena regularna 39,99 zł
cena za 1L 53,32 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 39,99 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.



nadchodzi orzeźwienie!

cena
KOCHAM WINO

43⁹⁹

26.07 – 08.08



UBY 0% WHITE

-20%

WYBRANE WINA

BEZALKOHOLOWE

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



cena
KOCHAM WINO

43⁹⁹

26.07 – 08.08

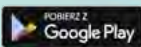


UBY 0% ROSE

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.

BEZALKOHOLOWE

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



Wino na wesele

Gotowy prezent
w eleganckim
pudełku!

BRILLA PROSECCO EXTRA DRY

DOC PROSECCO, WŁOCHY

wytrawne

glera

cena regularna 174,00 zł
cena za 1L 116,00 zł

cena
Kocham Wino
156⁶⁰
z Kartą
Burgundową

pojemność

1,5L

Prosecco

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



Kupując Villę Bellucci
Prosecco Extra Dry

30% rabatu

na zakup
bealkoholowej
Villi Bellucci FREE

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





MOSCATO

SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY

IMIĘ I NAZWISKO: Moscato / muscat (czyt.: moskato / muskat). Nazwa muskat pochodzi od łacińskiego słowa musca, czyli mucha.

ZNANY RÓWNIEŻ JAKO: muskat, muscat, moscatel de grano menudo, moscato bianco (moscato d'asti, moscato di canelli), moscato giallo, gelbermuskateller, muscat de frontignan, muscat de lunel, sárgamuskotály, moscatel Romano, zibibbo. Pod nazwą muskat w najróżniejszych kombinacjach i wariantach skrywa się co najmniej 200 (tak, dobrze widzicie: DWIEŚCIE!) spokrewnionych ze sobą odmian, szczepów i krzyżówek zarówno z vitis vinifera, jak i hybryd.

DATA I MIEJSCE URODZENIA: Historia szczepu muscat sięga starożytnego Egiptu, Grecji i Rzymu.

DATA URODZENIA: Pierwsze wzmianki o merlocie pochodzą z drugiej połowy XVIII wieku.

OSTATNIO WIDZIANY: Włochy, Francja, Austria, Niemcy, Węgry, Hiszpania, Portugalia, USA, RPA, Australia, Serbia, Rumunia, Bułgaria, Polska, Szwajcaria

autorka: **ALICJA TURUK**

RYSOPIS I ZNAKI SZCZEGÓLNE: To jeden z pierwszych wyróżnionych i skategoryzowanych szczepów z gatunku vitis vinifera (winorośl właściwa), uprawiany od tysięcy lat w basenie morza Śródziemnego.

Na samym początku, ze względu na potężną zawartość cukru i smakowitość, muscat był uprawiany jako winogrona deserowe, konsumpcyjne.

Muscat to niekwestionowany, niedetronizowany, niepodważalny cesarz słodkich win! I niczym książkowy Grey ma swoich pięćdziesiąt twarzy, choć tak naprawdę bije go na łeb, na szyję, bo nasz bohater ma tych twarzy zdrowo ponad 200. Muscatty możemy spotkać w wersjach od wytrawnej po megasłodką. Wina musujące z tego szczepu? Proszę uprzejmie! Muscat może odgrywać rolę skromnego Kopciuszka w wersji wina stołowego lub rzeczzonego wcześniej cesarza ociekającego bogactwem aromatów w wersji wybitnej i prestiżowej.

Nasz dzisiejszy bohater wyróżnia się na tle innych szczepów przede wszystkim zapachem. Żaden szczep nie pachnie tak jak muscat. ŻADEN! Wąchając grona, mamy wrażenie, że trzymamy w ręku flakon niesamowicie drogich i ekskluzywnych perfum, ukręconych przez wybitnie doświadczonego i kreatywnego perfumiarza.

Trudno jest wyłuszczyć z feerii aromatów muscata wszystkie nuty. Naukowcy wyodrębnili ponad czterdzieści związków aromatycznych. Na dzień dobry znajdziemy tam aromaty

róży, geranium, kwiatów pomarańczy, kalendarzy, jaśminu, kwiatów lipy, wosku pszczołego, a czasem nawet piżma. Jest więc gęsto, słodko i treściwie. Mówi się również, że muskat jest jedynym szczepem winogron, w którym można wyczuć aromat... winogron.

Muscatty są niezwykle podatne na szlachetną pleśń ku uciechu winiarzy z Alzacji i Tokaju, ale o winach z winogron pokrytych botrytis cinerea, opowiem innym razem.

Ciekawostki:

Należy wspomnieć, że podobnie brzmiące szczepy jak muscadelle czy muscadet, są zupełnie innymi szczepami niemającymi nic wspólnego z rodziną Muscat.

Słówko na dziś:

Ampelografia – to nauka o winoroślach (Vitis spp.), zajmująca się opisywaniem i klasyfikowaniem tych roślin. Dawniej główną metodą była obserwacja i porównywanie kształtu oraz barwy owoców i liści winorośli. Współcześnie nauka ta została zrewolucjonizowana za sprawą badań molekularnych DNA.

LUBISZ MOSCATO? Spróbuj również: gewürztraminer, furmint



1

ZEBO
IGP SICILIA

🍷 słodkie

Moscato w wersji zibibbo. Kwintesencja urlopu na słonecznej Sycylii. Niezobowiązujące, radosne, słodkie, aromatyczne, ale lekkie i przyjemnie musujące w kieliszku. Bezwzględnie podajemy dobrze schłodzone. Idealne jako aperitif.

cena regularna 49,99 zł
cena za 1L 66,65 zł
Najniższa cena z ostatnich 30 dni 49,99 zł

MOSCATO BRICCO
QUAGLIA
DOCG MOSCATO D'ASTI

🍷 słodkie

Kolejny „musiak”. Ale nie mylcie, proszę, z musowaniem w stylu prosecco. Tu bąbelki są delikatne i subtelne. Nieśmiało skrzę się w kieliszku i zachęcają do spróbowania tego wina. Eleganckie i wyrafinowane moscato d'asti polecają się do biszkoptów z bitą śmietaną i świeżymi owocami, tart owocowych i lekkich deserów.

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

cena
Kocham Wino
39⁹⁹
26.07-22.08.2023

cena
Kocham Wino
134¹⁰
z Kartą
Burgundową

cena
Kocham Wino
89⁹⁹
z Kartą
Burgundową

MOSCATO

SZCZEPY, KTÓRE KOCHAMY

Najlepsze ceny
w Klubie Kocham WinoKOCHAM
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
🍷 słodkieBELENA
MOSCATO

Moscato z Australii? Proszę bardzo! Idealna propozycja na prezent dla amatorów słodczy. Przepiękna butelka kryje niezwykle aromatyczne wino pachnące liczi, marakują, słodkim ananase i pomarańczami. Idealny pomysł na ślubno-weselne wino zamiast kwiatka.

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

AROMATY
MOSCATO

chłodniejszy klimat:

cytryna, mandarynka,
pigwa, gruszka



cieplejszy klimat:

dojrzały melon, liczi, miód,
wanilia, kolendra, ananas,
perfumy, róża



PERELADA

Tradycja winiarska licząca ponad 600 lat

autorka: MONIKA STĘPIEŃ



szczypta historii...

Siadając wygodnie w fotelu w bibliotece zamkowej, możemy cofnąć się do XIV wieku i poznać historię karmelitów, którzy w tym okresie wytwarzali wino dla całego regionu. Właśnie wtedy zaczęła się winiarska historia Castillo Perelada.

Przenieśmy się do 1923 roku, kiedy to Miguel Mateu (założyciel) kupił zespół zabytków, na który składała się imponująca twierdza i pałac (należący wcześniej do hrabiów Pe-

ralada) oraz zabudowania dawnego klasztoru karmelitów. Jednym z jego głównych celów było ożywienie tradycji winiarskiej, obecnie bardziej żywej niż kiedykolwiek. Tradycja ta włączyła najnowocześniejsze technologie do tworzenia win, które w pełni wykorzystują niuanse gleb i potencjał winorośli w regionie Empordà.



gwiazdy nie tylko na niebie

Od 1987 roku w Castillo Perelada każdego lata odbywa się jeden z najbardziej prestiżowych festiwali muzycznych w Europie. Cava STRAS to hołd dla wszystkich artystów, zaszczycających zamek swoją obecnością, świecących jak gwiazdy na niebie Empordà, pod którym występują.



czas na nowe

Aby podążać z duchem czasu, podjęto decyzję o budowie nowej winiarni, działającej zgodnie z wartościami, będącymi filarami firmy od samego początku: „powołaniem do produkcji doskonałych win oraz wiarą w eksperymentowanie i innowację”. Nowa winiarnia Perelada jako pierwsza w Europie posiada certyfikat środowiskowy i energetyczny LEED® BD + C, opracowany przez US Green Building Council, poświadczający zrównoważony rozwój i wysoką wydajność projektu i budowy. Główne założenia projektu obejmują wykorzystanie energii geotermalnej, efektywne wykorzystanie wody

i energii elektrycznej, zrównoważonych materiałów i procesów, izolację termiczną oraz zapewnienie naturalnego oświetlenia.

Nowe obiekty są w stanie obsłużyć 2 700 000 kilogramów winogron i wyprodukować około 1 900 000 litrów wina oraz 2 240 000 butelek. Wraz z produkcją nacisk jest kładziony na dzielenie się winem i kulturą winiarską oraz sprzedaż produktu, dzięki czemu winnica zmienia się w kultowe miejsce turystyki winiarskiej, oferujące degustacje, wycieczki oraz inne atrakcje.

Spróbuj naszych propozycji Salud!

CAVA STARS ORGANIC VINTAGE BRUT



wytrawne

Pachnie nutami białych porzeczek, cytryn i polnych kwiatów. W ustach gładkie, eleganckie i subtelnie mineralne. Kusi i odświeża milionami bąbelków.

cena
Kocham Wino
74⁶⁹
z Kartą
Burgundową

cena regularna **82,99 zł**
cena za 1L **110,65 zł**

cena
Kocham Wino
76⁴⁹
z Kartą
Burgundową

cena
Kocham Wino
76⁴⁹
z Kartą
Burgundową

CAVA STARS BRUT RESERVA



wytrawne

Aromat subtelny i czysty z nutami owocowymi i wyraźnym akcentem starzenia na osadzie. W smaku harmonijne i dobrze wyważone, z regularnym i trwałym musowaniem.

cena regularna **63,99 zł**
cena za 1L **85,32 zł**
Najniższa cena z ostatnich 30 dni **51,19 zł**

cena
Kocham Wino
51¹⁹
12-25.07.2023

CAVA STARS TOUCH OF ROSE VINTAGE BRUT



wytrawne

Kusi błyszczącym białym różem, aromatem kwiatów i czerwonych owoców jagodowych. Na pałeczce delikatne i finezyjne, subtelnie drażni podniebienie jedwabistym musowaniem.

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

CAVA NA ŁAWĘ... czyli: co warto wiedzieć o CAVIE i co ją odróżnia od szampana.



W smaku **kremowa z delikatną kwasowością i orzeźwiającą owocowością**. Finisz odkrywa lekko chlebowy charakter.



3 podstawowe odmiany, z których produkuje się **cavę** to:
macabeo/marel-lo/parellada.

MACABEO - wnosi aromaty kwiatów i brzoskwiń,
XAREL-LO - dodaje kwasowości,
PARELLADA - dodaje nut pigwy, jabłka i cytrusów.



Ma **mniejsze i bardziej trwałe bąbelki** oraz bardziej od prosecco **złożony bukiet aromatyczny**. Wyczuwamy w niej bardziej **dojrzałe owoce** niż w szampanach.



Najkrótszy wymagany okres dojrzewania **cawy** w butelce to **9 miesięcy**, a niektóre cawy dojrzewają ponad 36 miesięcy. **Krótsze** dojrzewanie daje wino **lekkie i owocowe, dłuższe** sprawia, że wino ma smak **bardziej złożony, aromatyczny** i dojrzały.



D.O. CAVA jest jedyną hiszpańską apelacją winiarską **obejmującą styl wina**, a nie konkretnie region, choć około 95% produkcji tego wina pochodzi z Katalonii.



Idealna jako aperitif, pasuje też do tapas i owoców morza, a słodsze wersje dobrze komponują się z deserami.



Finca Los Nobles Chardonnay Mendoza

Luigi Borca

Mendoza – wina z gór

Najpopularniejszy region winiarski Argentyny odpowiedzialny za produkcję ok. 75 procent krajowego wina. Nazwa pochodzi od miasta będącego stolicą prowincji. Fenomenem regionu jest sieć kanałów irygacyjnych rozpraszających wodę z andyjskich lodowców umożliwiającą uprawę winorośli. Gorący i suchy kontynentalny klimat równoważą położone bardzo wysoko winnice (Uco Valley znajduje się ponad 1700 m n.p.m.). Duża różnica w temperaturze między dniem i nocą skutkuje idealnym balansem powstających tu win.



autor: DAMIAN BUDZIAK



cena Kocham Wino
152¹⁰
z Kartą Burgundową

cena regulowana 169 zł
cena za 1l 225,33 zł

Barwa

Jasnożółta ze złotymi refleksami.

Aromat

Bardzo intensywny, białe kwiaty, tropikalne owoce, uzupełnione słodczą miodu.

Smak

Orzeźwiająca kwasowość cytrusów po chwili zmieniająca się w dojrzałe, słodsze tropikalne owoce; bardzo strukturalne wino, długo pozostające na podniebieniu

Potencjał starzenia

Do ośmiu lat od momentu zabutelkowania utrzyma wigor i unikatowy charakter.

Temperatura podawania

8–10°C



Food Pairing

Idealnie sprawdzi się do tłustych pieczonych ryb, makaronów z kremowym jasnym sosem i risotto.



Luigi Bosca de Sangre Malbec Edicion Limitada

Luigi Bosca

De Sangre – „z krwi”

Kolekcja win stworzona w hołdzie dla pionierskiego ducha ludzi, którzy zaczęli pisać historię Luigi Bosca najbardziej odzwierciedlającą ich styl winiarstwa.

Malbec – król Mendoza

Choć wywodzi się z Francji, prawdziwą sławę zdobył właśnie w Argentynie. Suchy i gorący klimat sprzyja w tworzeniu ekspresyjnych, owocowych win. Argentyńskiego malbeca możemy spróbować w lekkiej owocowej odstonie, jak również w bardzo skoncentrowanej i potężnej – doskonałym przykładem będzie LUIGI BOSCA DE SANGRE MALBEC.



Temperatura podawania

16–18°C

Barwa

Głęboka czerwień.

Aromat

Dojrzałe wiśnie, czereśnie, truskawki, słodkie przyprawy.

Smak

Intensywny od samego początku; moc czerwonych owoców połączonych z mineralnością nadającą temu winu bardzo długi finisz.

Potencjał starzenia

Bardzo dobrze zrównoważone, kompleksowe wino, dające dużo przyjemności degustowane w chwili zabutelkowania. Przez 10 lat ekspresja świeżych owoców będzie ewoluować w kierunku pochodzących z dojrzewania w beczkach aromatów takich jak tytoń czy skóra.

Food Pairing

Najlepszy towarzysz czerwonego mięsa w każdej postaci. Idealnie połączy się z sezonowanym stekiem, pieczoną dziczyzną w ziołach i grillowanymi warzywami.





Kiedy nadchodzi czerwiec, wakacje czuć w powietrzu. Dni stają się coraz dłuższe, a promienie słońca przyjemnie nas ogrzewają. Podczas ciepłych, letnich wieczorów spędzanych z rodziną czy przyjaciółmi przyjemnie jest orzeźwić się smacznym koktajlem. Tym razem nasza propozycja to jeden z najbardziej znanych koktajli na świecie

NEGRONI

Jaka jest historia tego drinka, nie jest pewne. Najpopularniejsza wersja mówi o włoskim hrabim Camillo Negronim, który podróżował po świecie, nie stroniąc od hazardu i alkoholu. Podczas wizyt w angielskich kasynach raczył się aromatycznym i mocnym alkoholem, jakim niewątpliwie jest gin.

AUTORKA:

IZABELA ROCZNIEWSKA

Po powrocie do Włoch zamieszkał we Florencji, gdzie został stałym bywalcem baru Caffè Casoni. Tam w 1919 roku Camillo Negroni poprosił barmana, a zarazem swojego przyjaciela, aby zmienił odrobinę recepturę popularnego wówczas drinka americano, który składa się z campari, wermutu i sody. Negroni, znany miłośnik mocniejszych alkoholi, poprosił o zastąpienie sody ginem. Barman Fosco Scarselli dodał również plasterki pomarańczy zamiast cytryny, aby pokazać, że hrabia pije inny koktajl. Ta prosta, ale istotna zmiana składników, dała początek nowemu drinkowi – negroni, który wkrótce stał się niezwykle popularny wśród gości Caffè Casoni oraz innych barów we Florencji, a potem zyskał sławę w całej Italii i zasłużył na miano klasycznego włoskiego koktajlu.

Ten ogromny sukces zainspirował rodzinę Negroni do założenia Negroni Distillerie w Treviso, gdzie produkowano gotową wersję napoju – Antico Negroni 1919. Członkowie rodziny twierdzą jednak, że hrabia Camillo Negroni nigdy nie istniał, a jego historia jest tylko chwytem marketingowym. Według nich koktajl powstał w 1857 roku w Senegalu, gdzie Negroni stworzył dziś tak popularną miksturę, by wspomóc trawienie swojej żony.

Bez względu na to, która wersja powstania negroni jest bliższa prawdzie, to zdecydowanie koktajl wart grzechu. Łatwy do zrobienia składa się z kilku popularnych składników – zdecydowanie warto zwrócić więc uwagę na ich jakość.

My proponujemy wykorzystać kraftowy gin z destylarni Boann, Silks Gin. Producent używa do jego produkcji czternastu botanikaliów, w tym kwiatu jabłoni, miodu, czarnego bzu, które macerowane są w małym miedzianym alembiku przez 24 godziny przed rozpoczęciem destylacji. Ponadto rośliny wykorzystywane do produkcji w dużej części pochodzą z rodzinnych upraw.

Silks Gin, przyjemnie kremowy z nutami cytrusów, jałowca i miodu, idealnie sprawdzi się jako składnik klasycznego negroni. Prosty przepis i wyrazisty smak przyciągają zarówno doświadczonych miłośników koktajli, jak i nowych odkrywców.

Obecnie negroni jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych i kultowych drinków na całym świecie, a każdego roku obchodzony jest Negroni Week, podczas którego bary w różnych zakątkach świata oferują rozmaite wersje tego klasycznego drinka.

składniki:
30 ml Silks Gin
30 ml campari
30 ml włoskiego
czerwonego wermutu
skórka pomarańczowa

przygotowanie:

Wszystkie składniki wlewamy do shakera lub dużej szklanki wypełnionej lodem. Mieszanym łyżką barmańską przez około 35 sekund, aby wszystko dobrze się schłodziło. Przelewamy do szklanki wypełnionej lodem i dekorujemy twistem ze skórki pomarańczowej.



NEGRONI

Winiarski rollercoaster

PRETTY

FUNKY

LOVELY

W życiu każdego miłośnika wina przychodzi taki moment, że już niczego nie jesteśmy pewni i zaczynamy wątpić w całą swoją winiarską wiedzę i doświadczenie. Fiano mylimy z niebeczkowym chardonnay, australijski shiraz pachnie fiołkami, a ulubiony cabernet sauvignon ustępuje miejsca cabernet franc. To dobry znak! Winiarski świat zaczyna przypominać rozpędzony rollercoaster. Trudno za nim nadążyć, bo nowa generacja winiarzy z premedytacją zaciera granice między szczepami i stylami. Dzięki temu jest ciekawie, świeżo i zaskakująco. A że już nic nie wiemy... Trudno, takie czasy.

Winiarska Australia zaskakuje

My też całkiem niedawno przeżyliśmy moment pełnej dezorientacji. Podczas winiarsko-kulinarnej festiwalu Tasting Australia ze 150 przeróżnych wydarzeń, w których uczestniczyło ponad 68 tysięcy gości, wybraliśmy masterclass o grenache. Jakież było nasze zdziwienie, gdy degustację otworzyło wino zwiewne, aromatyczne, kwiatowe i lekkie niczym pinot noir. Opisywane przez ludzi z branży słowami wyjątkowo sympatycznie brzmiącymi jak: pretty, funky i lovely. Szczerze? Zupełnie nie pasowało do Australii, którą przecież kojarzymy z czerwonymi winami o złożonej budowie i bogatym, głębokim, skoncentrowanym smaku. To był dopiero początek niespodzianek...

Odrodzenie

Australia może pochwalić się najstarszymi nasadzeniami grenache na świecie (1848) nieprzerwanie dającymi owoce. Szczep ten ma długą historię na Czerwonym Kontynencie, choć niepozbawioną wzniołości i upadków. Przez lata był używany do produkcji win wzmocnianych. Potem masowo wycinany. Teraz wraca w blasku reflektorów nie tylko dzięki GSM (kultowy australijski blend grenache-shiraz-mataro). Nowe pokolenie winiarzy pokazuje, że solo grenache także może być elegancki i czarujący aromatyczny. Najlepsze winiarskie marki produkują dziś nowoczesne, eleganckie style grenache z wyraźnie obniżonym poziomem alkoholu. Wciąż kryją w sobie pikantne, ziemiste, dymne nuty zbalansowane smakiem owoców i łagodnymi taninami. Efekt? Finisz jest dłuuuugi, ale zwiewny niczym welon. Wiele z najbardziej interesujących grenache powstaje w duchu minimalnej interwencji (bez żadnych zbędnych dodatków). Wszystko, by pokazać piękno owocu, a nie sposoby na ulepszenie ich w winiarni.

Australijski grenache

Lubi ciepły klimat, więc na Czerwonym Kontynencie czuje się doskonale, zwłaszcza w dwóch sąsiadujących ze sobą regionach McLaren Vale i Barossa, gdzie stare winorośla nie należą do rzadkości. To odmiana, która wcześniej kwitnie i późno dojrzewa, co oznacza że winoogrodnicy muszą się nią opiekować dłużej niż innymi szczepami. I to tutaj – w winnicy – dzieje się cała magia. Grenache może dawać duże plony, ale wówczas tworzy wina proste. Te najlepsze pochodzą z winnic, które wyraźnie ograniczają plony. Dzięki temu cała energia roślin koncentruje się w mniejszej ilości owoców. Wina stają się ciekawsze, bardziej złożone i długowieczne. Co ciekawe, grenache nie jest fanem nowej beczki. Pięknie dojrzewa w beczkach starszych i większych, które mają bardziej neutralny wpływ. Nie zmieniają smaku wina, ale dodają mu głębi. To ten trzeci wymiar, który tak cenimy i który gwarantuje, że wino doskonale uzupełnia smak potraw. Nie konkuruje, nie przeszkadza, ale sprawia, że wszystko smakuje jeszcze lepiej. A skoro o jedzeniu mowa, to sprawdziliśmy, z czym Australijczycy łączą grenache. Na pierwszym miejscu są mięsa z grilla, lekkie curry i deska wędlin.

**Grenache
ma w sobie to,
co pinot noir
tylko obiecuje.**

Aromatyczny, soczysty, świeży, lekki i złożony jednocześnie. Pełny energii – taki jest współczesny grenache z Australii. To szczep, który na drugim końcu świata właśnie teraz ma swoje pięć minut.

Przyciąga uwagę miłośników wina i ekspertów. W Barossa Valley dotychczas krył się w cieniu shiraza. Ale to już przeszłość. Lśnił Tyle, że nie każdy. Nowoczesny grenache ukazuje całe piękno owoców, nie zagłuszając go żadne dodatkowe zabiegi winiarskie ani sztuczki winemakerów. Zresztą to i tak na niewiele by się zdało. Jeśli podczas uprawy owoców coś pójdzie nie tak, to koniec. Shiraz można naprawić w winiarni podczas procesu robienia wina. Grenache, podobnie jak pinot noir, pokaże wszystkie błędy winoogrodników i winemakerów.

Co jeszcze się zmieniło? Owoce zbiera się wcześniej, nie pozwalając im za bardzo dojrzeć. Na nowe nasadzenia wybiera się chłodniejsze miejsca. Mniej cukru w winogronach oznacza mniej alkoholu, więcej delikatności, aromatyczności. Z tego samego powodu beczkę zastępują betonowe jaja fermentacyjne. Nowa beczka, która zmienia smak wina, dodając mu np. wyraźnych dębowych i waniliowych nut, odchodzi do lamusa. Co odważniejsi krytycy porównują ją do ananasa na pizzy.

Nowy grenache kryje w sobie piękne warstwy najróżniejszych smaków i aromatów, które jak fale uderzają w nasze podniebienie. Owocowe nuty uzupełniają miękkie taniny i ziołowe akcenty. W kieliszkach odnajdziemy odrobinę skórki pomarańczowej, kwiatów, pikantnych przypraw, cukierkowych i czekoladowych akcentów. Finisz może być nawet kremowy, ale musi być soczysty. Na koniec... najważniejszy jest balans.

Kiedy zapytamy australijskich winemakerów dlaczego, ich grenache odnosi taki sukces, będą mówić nie tylko o zmianie generacji i poczuciu wolności. Wielu z nich przyzna, że wszystko zaczęło się od fascynacji pinot noirem, a nie shirazem. Mali i młodzi producenci zaczęli więc eksperymentować, szukać nowych sposobów, jak pokazać piękno owoców i jak do klasycznych win dodać świeży, nowoczesny twist. W tej pokoleniowej zmianie swój udział mają też konsumenci, którzy chcą pić czerwone wina także latem, bez jedzenia i w ciągu dnia. Szukają więc odmian, które są lżejsze, ale nie pozbawione charakteru. Dlatego złośliwi twierdzą, że grenache ma w sobie to, co pinot noir tylko obiecuje.

Cheers!





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 | Fort Wola, ul. Półczyńska 4 **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