



wszystko
na prezent

CENTRUM  WINA

nr 4/2023

KOCHAM
WINO

8 listopada - 30 grudnia

MAGAZYN

W NUMERZE:

APLIKACJA KOCHAM WINO	2
PREZENTY	4
KLUBOWE ŻYCIE	16
ZBIERAMY KORKI	18
WINA NA ŚWIĄTECZNY STÓŁ	20
ŚWIĄTECZNE GWIAZDY	26
WINNICA MIESIĄCA – TBILVINO	32
KULTOWE WINA ŚWIATA – SAINT-GALL	36
WINA BEZALKOHOLOWE	42
DISTILLERS LIMITED	46
WINNY LIFESTYLE	50

Magazyn Kocham Wino Nr 4/2023

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 Szabłowska

Marta Burda

Joanna Dąbkowska

autorzy tekstów:

Norbert Brzoza, Izabela Roczniowska, Monika Stępień,

Joanna Szabłowska, 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

Rozszerzamy **partnerstwo** z serwisem winezja.pl **dla Twojej wygody!**

Winezja

Sklep Centrum Wina jest nie po drodze? A może planujesz większe zakupy, których nie chcesz dźwigać? Od teraz nie musisz już martwić się ograniczonymi korzyściami Kocham Wino dostępnymi na Winezja.pl. Wybierasz: zakupy stacjonarne lub rezerwację online i niezależnie od wyboru zyskujesz pełnię korzyści Kocham Wino!

Zacznijmy od wygodnego logowania!

W serwisie Winezja.pl zalogujesz się swoimi danymi Kocham Wino, nie musisz tworzyć nowego konta. Dla wszystkich, którzy zalogują się swoimi danymi Kocham Wino na Winezja.pl i tym samym połączą konta, mamy musującą niespodziankę!

**Połącz konta
i sprawdź,
jakie to proste.**



@KochamWino



@klubkochamwino



**Wypróbuj
rezerwację**
online na
Winezja.pl

**Odbierz
Prosecco za 1 zł**
i pełnię korzyści
Kocham Wino.



jedna historia zakupów
niezależnie, czy kupujesz
stacjonarnie, czy rezerwujesz
na winezja.pl



Wszystkie transakcje wliczają się
do Twojego salda w drodze
do Złotej Karty, czy do wizyt
niezbędnych do utrzymania
aktualnego koloru karty.



Rezerwując online na Winezja.pl,
będziesz zdobywać punkty,
a także możliwa będzie ich
wymiana bezpośrednio online.



nowości dobrze się prezentują...

NA ŚWIĘTA

...dla marzyciela

KINGS OF PROHIBITION CHARDONNAY

RIVIERINA, AUSTRALIA

 wytrawne

Do odważnych świat należy..., a od marzeń wszystko się zaczyna. W zimowe wieczory często myślimy o podróżach w nieznane, więc może w najbliższe wakacje odwiedzić zakątki skąd pochodzą wyśmienite wina... Australia? Czemu nie...

Cena Kocham Wino z Kartą Burgundową

89⁹⁹ zł

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



...dla łasucha

BEERENAUSELE SOLARIS

QUALITÄTSSWEIN PFALZ, NIEMCY

 słodkie

Słodycz zamknięta w butelce, to idealny prezent dla wielbicieli łakoci, może stanowić deser sam w sobie albo podbić smak ulubionego słodkiego specjału.

Cena Kocham Wino z Kartą Burgundową

125¹⁰ zł

cena regularna 139 zł
cena za 1L 370,67 zł

Najlepsze ceny w Klubie 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.



...dla poszukiwacza skarbów

BASTIONI DELLA ROCCA PRIMITIVO

IGT PUGLIA, WŁOCHY

 półwytrawne

Skarbem może być drogi kamień, podróż w nieznane lub stworzenie czegoś wyjątkowego, kryjącego w sobie tajemnicę. Jaki winny skarb będzie idealny dla Ciebie? Może odrobina złota na etykiecie...

Cena Kocham Wino z Kartą Burgundową

44⁹⁹ zł

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



...dla kawosza

TAMERO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC PRIMITIVO DI MANDURIA, WŁOCHY

 wytrawne
Co ma wspólnego kawa i wino?

Oba napoje odgrywają znaczącą rolę w wyznaczaniu rytmu dnia codziennego i dają niebywale doznania smakowe. Kawowe aromaty odnajdziemy również w winach, które leżakowały w dębowych beczkach.

Cena Kocham Wino z Kartą Burgundową

89⁹⁹ zł

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

AUTORKA:

MONIKA STĘPIEŃ

ZESTAWY PREZENTOWE

NA ŚWIĘTA

cena zestawu
218⁹⁹

Jeszcze więcej radości

Potrzeba wielu lat ciężkiej pracy winiarzy, by wino nabrało niepowtarzalnego charakteru i pełni smaku. Taki prezent zasługuje na specjalną oprawę.

W tym roku wybraliśmy wyjątkowe dodatki: eleganckie pudełka i słodycze.

To zestawy, które zabłysną w blasku choinkowych lampek.

cena zestawu
196⁹⁹

oryginalne PREZENTY

Czy są na sali psiarze? Miłośnicy piesek – jesteście? Amatorzy zimnych, mokrych nosków – dajcie głos! A może macie wśród znajomych kogoś, kto kocha pieski miłością bezgraniczną? Mamy wino, których nie może zabraknąć w Waszym domu, a także będą idealnym prezentem dla każdego, kto uwielbia czworonogi.

Mało tego: możecie wybierać pomiędzy białym a czerwonym, jeżeli Wasze preferencje smakowe lub gusta obdarowywanej osoby dotyczą konkretnego koloru wina. A buldożki? Buldożki są jedną z najczęściej wybieranych ras w naszym kraju, są radosne, ciekawskie, wybitnie towarzyskie. Zatem spójrzcie na te słodkie mordki zerkające na Was z etykiety, i adoptujcie butelkę „buldożka” ;-)

FRENCH BOULEDOGUE GRENADE

IGP PAYS D'OC, FRANCJA
czerwone | wytrawne

 grenade

cena regularna 89,99 zł
cena za 1L 119,99 zł

AUTORKA:
ALICJA TURUK



**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.

cena
Kocham Wino
80⁹⁹
z Kartą
Burgundową

**FRENCH
BOULEDOGUE**
AOP PICPOUL DE PINET,
FRANCJA

białe | wytrawne

 picpoul blanc

Czy jest coś lepszego dla fana win musujących niż butelka fantastycznie owocowego, rześkiego, soczystego, lekkiego wina z tysiącami radosnych bąbelków? Czy jest lepszy prezent na dowolną okazję: święta, urodziny, rocznicę, ślub – niż butelka z subtelnymi ornamentami i etykietą skrzącą się milionem brokatowych drobinek? Czy jest coś lepszego niż butelka prosecco Brilla! OCZYWIŚCIE, ŻE TAKI! Butelka Brilla! Magnum o pojemności dwa razy większej niż standardowe 0,75L. A to wszystko zapakowane w eleganckie, czarne pudełko prezentowe z powtórzoną brokatową etykietą jako obwolutą.

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



cena
Kocham Wino
156⁶⁰
z Kartą
Burgundową



PROSECCO BRILLA!
DOC PROSECCO, WŁOCHY
białe | wytrawne

 glera



świąteczne

BESTSELLERY

Zapytaliśmy Was, nasi drodzy Klienci,
za co tak lubicie Appassimento i dlaczego
jest to jedno z najczęściej i najchętniej
wybieranych przez Was win.

Oto co nam powiedzieliście:

„Bo jest niesamowicie soczyste,
intensywne i harmonijne”.

„Ma niepowtarzalny charakter i smak”.

„W tym przedziale cenowym jest hitem!
I wygląda jak milion dolarów”.

„To wino idealne na każdą okazję”.

Początkujących bezpiecznie wprowadzi
w świat win czerwonych, a koneserów
usatysfakcjonuje złożonością
i wielowymiarowością aromatów i smaków.

**CONTE DI CAMPIANO
APPASSIMENTO**

IGT SALENTO, WŁOCHY
czerwone | wytrawne

 negroamaro

cena regularna 69,99 zł
cena za 1L 96,32 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 69,99 zł

69,99
52⁴⁹

2-28.11.2023



Gdybyśmy spośród wszystkich naszych win musieli
wybrać jedną jedyną butelkę, w kategorii

**Najlepsze wino
na każdą okazję
dla kobiety**

to byłoby właśnie to wino.
Perfekcyjny kupaż viury i sauvignon blanc,
w którym każdy ze szczepów dał
z siebie to, co ma najlepszego.
Doskonały balans między słodyczą,
owocowością i kwasowością.
Subtelna, kobieca etykieta.

Butelka idealna, gdy **chcesz:**

 **powiedzieć dziękuję**
lub przeproszam.

 **podarować wino**
zamiast kwiatów

 **podarować w prezencie**
na święta



cena
Kocham Wino
59³⁹
z Kartą
Burgundową

**BARON DE LEY
BLANCO
SEMIDULCE**

DOCa RIOJA, HISZPANIA
białe | wytrawne

 viura,
sauvignon blanc

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

oryginalne

PREZENTY -25%

Na pierwszy rzut oka czarno-biała etykieta zwraca uwagę „prasowym” charakterem. Ale jeśli tylko skupimy wzrok na zdjęciu... Na twarzy pojawia się uśmiech szerszy i szerszy ;-). Widzicie to? To, co znajdziecie w środku, jest równie radosne, frywolne i wesole – bo taka jest właśnie kwintesencja nowozelandzkiego sauvignon blanc. Dla kogo to wino? Dla każdego, komu chcecie w prezencie podarować uśmiech.

MARLBOROUGH SUN SAUVIGNON BLANC

Marlborough, Nowa Zelandia
białe | wytrawne

 sauvignon blanc

cena regularna 76,99 zł
cena za 1L 102,65 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 76,99 zł

**Najlepsze ceny
w Klubie 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.

Szukasz prezentu dla zodiakalnego Lwa? Chcesz obdarować butelką czerwonego wina swojego szefa lub managera? W gronie znajomych mądrych charyzmatycznego osobnika, któremu chcesz sprawić przyjemność dobrym trunkiem? Właśnie patrzysz na wino idealne. W środku wyważony i doskonale zbalansowany kupaż szczepów: monastrell, syrah oraz petit verdot. Na etykiecie widnieje lew: uosobienie siły, prestiżu, klasy i prezencji.

76,99
61⁵⁹
29.11 - 24.12
2023

66,99
53⁵⁹
29.11 - 24.12
2023

ACUMA

DOP Jumilla, Hiszpania
czerwone | wytrawne

 monastrell,
syrah, petit verdot

cena regularna 66,99 zł
cena za 1L 89,32 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 98,99 zł



Szkielet na etykiecie TABY osłania przed światem zewnętrznym gęste, intensywne i charakterne czerwone wino ze szczepu monastrell. Szukacie prezentu dla studenta medycyny tudzież weterynarii? 😊 Potrzebujecie wina dla kogoś z poczuciem humoru? A może zastanawiacie się, co sprezentować amatorowi horrorów albo kryminałów – Taba stanowi perfekcyjny wybór 😊

TABA

DO JUMILLA, HISPANIA
czerwone | wytrawne

 monastrell

98,99
79¹⁹
2-28. XI 2023

cena regularna 98,99 zł
cena za 1L 131,99 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 98,99 zł

eleganckie PREZENTY -25%

THE WOODS OF TILO CRIANZA

VdT Castilla Hiszpania

czerwone | wytrawne

 cabernet sauvignon

Co należy zrobić, żeby uzyskać eleganckie wino, będące głębokim ukłonem w kierunku klasyki, ale pokazać je w nieco nowocześniejszej formie? Które w dodatku będzie idealnym winem prezentowym? Oto przepis:

- należy wziąć na warsztat jeden ze szczepów tzw. wielkiej trójcy – w tym przypadku cabernet sauvignon;
- starzeć wino w dębowej beczce, dzięki czemu nabierze charakteru, zmysłowości i charakterystycznych nut i aromatów dla leżakowanych w dębie win;
- opatrzyć wino nowoczesną, acz finezyjną etykietą.

Et voila!

Cena regularna 87,99 zł
cena za 1L 117,32 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 87,99 zł



COEUR DE MALBEC LIONEL OSMIN & CIE

AOP Cahors, Francja

czerwone | wytrawne

 cabernet sauvignon

Cena regularna 99,99 zł
cena za 1L 89,32 zł
najniższa cena z ostatnich
30 dni 99,99 zł

Malbec to wyjątkowy szczep o francuskim rodowodzie, który zawładnął winnicami Argentyny, stając się wręcz skarbem i dobrem narodowym tego kraju. Coeur de Malbec – serce malbeca. W wydaniu francuskim – zdecydowana tanina zostaje wygładzona dzięki leżakowaniu w dębowej beczce. Aromaty owoców leśnych zaskakują twistem beczkowych subtelności. Trzymamy zatem w dłoni wino wszechstronne, wielowymiarowe, eleganckie, a zarazem uniwersalne.

KOCHAM
WINO



SPOTYKAJMY SIĘ
PRZY WINIE

KOCHAMY WINO I SPOTYKAMY SIĘ PRZY WINIE

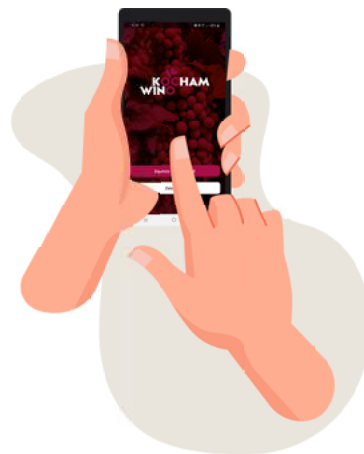
Spotkania, nowe znajomości, ciekawe rozmowy... bo tak naprawdę nie chodzi o wino, lecz o okazję do rozmów, celebracji zarówno ważnych momentów, jak i codzienności, chodzi o ludzi, z którymi je pijemy! Dlatego tak bardzo lubimy spotykać się z naszymi Klubowiczami, a wino jest tylko pretekstem!

Tak było i w przypadku podróży na Sycylię, a dokładnie do Małej Sycylii Stefano Terrazzino. Doświadczaliśmy prawdziwego włoskiego la dolce vita, poznaliśmy nieznaną stronę Sycylii, skosztowaliśmy włoskich antipasti i najlepszych cannoli. O atmosferę zadbał Stefano Terrazzino i dużo sycylijskiego wina!

Z Sycylii przenieśliśmy się do gorącej Kalifornii... bo wino pozwala nam na doświadczanie całego świata, nawet jeśli nie wyjeżdżamy poza granicę swojego miasta. O ojczyźnie genialnych Zinów opowiedział nam Shawn Wells, przedstawiciel Delicato Family Wines. A o nasze kubki smakowe zadbał szef restauracji Nine's Restaurant and Sports Bar, w której odbyło się spotkanie (w karcie znajdziecie wina z Centrum Wina!).

Wrzesień rozpoczęliśmy pogłębianiem wiedzy o Porto wraz z przedstawicielem winnicy Grahams, najbardziej luksusowej części imperium porto, twórczonego przez Symington Family Wines. Spróbowaliśmy wybitnych win znad rzeki Douro w towarzystwie idealnie dopasowanych do nich dań szefa restauracji La Madeleine. Uczta dla ciała i ducha!

Wciąż mamy apetyt na więcej spotkań, także poza Warszawą!



Jeśli chcesz mieć pewność, że nie przegapisz naszych Klubowych wydarzeń, pamiętaj o włączeniu powiadomień w aplikacji i wyrażeniu zgody na newsletter od Kocham Wino

zgodę udzielis w aplikacji

**KOCHAM
WINO**



ZBIERAMY KORKI

Wino – wiadomo: ląduje w kieliszku.
Pusta szklana butelka – wiadomo: w zielonym pojemniku na odpady.

A zamknięcie? A co z korkiem??
Wicie, że korek do wina jest jak kot i może mieć przysłowiowe dziewięć żyć?

Ten mały, niepozorny korek do wina, to tak naprawdę kora dębu korkowego. Największym producentem jest Portugalia, i to właśnie ten kraj odpowiada za lwią część produkcji korka na świecie.

AUTORKA:
ALICJA TURUK

Z czego składa się butelka wina?
Z butelki, etykiety i kontretykiety, wina (sic! 😊) i zamknięcia, czyli **korka** lub zakrętki.



25 lat potrzebuje drzewo, aby urosła pierwsza warstwa kory nadająca się na korki. Druga warstwa będzie odrastała 9 lat. Podczas **150 lat życia dębu korkowego** tylko 17 razy będzie możliwy zbiór kory do produkcji korków.

Właśnie dlatego tak istotny jest recycling. Oddając korek do recyklingu możemy wykorzystać materiał z kory ponownie!

W Polsce 70% korków zostaje wyrzucanych do śmieci. Zatem zbieramy korki i dajmy im drugie życie! Razem dbajmy o środowisko.



Uratuj korki!

W wybranych sklepach Centrum Wina już niebawem pojawią się boksy, do których będziecie mogli wrzucać korki po winie. My prześlemy je naszemu partnerowi, firmie RE- KOREK, który podda je recyklingowi.

Zebrany materiał posłuży między innymi do produkcji korkowych: tablic, korkowych, mat do jogi czy części motoryzacyjnych.

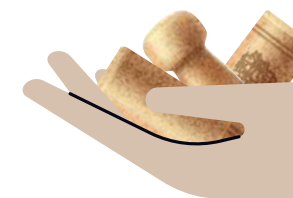


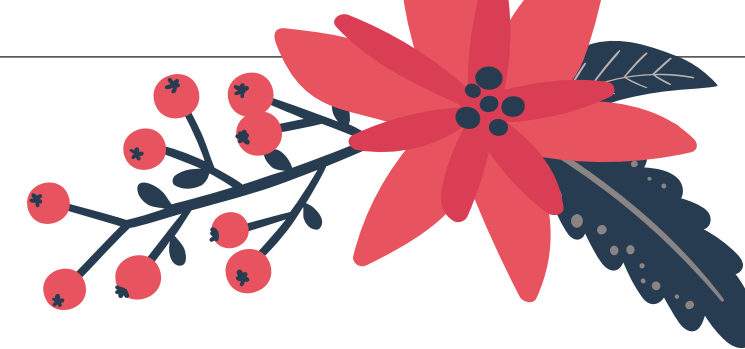
Czy wiesz że:

Warszawskie metro wykorzystało korek przy budowie nowej linii. Dodanie korka pochłania dźwięki, wibracje i jest izolatorem termicznym.

UEFA we Francji podczas Euro 2016 wykorzystano innowacyjną murawę naturalną z dodatkiem korka. Zmniejszyło to uderzenia nawet o 40%, jednocześnie chroniąc stawy graczy.

Korek jest używany do produkcji: lotek do badmintonu, rakiet do tenisa stołowego, kijów golfowych, tarcz do rzutek, piłek tenisowych, krążków hokejowych, piłek do krykieta oraz piłek baseballowych.





WINA

na świąteczny stół -25%

Najlepsze wina to te, które lubisz

Jeśli tak jak my uwielbiasz świąteczne przygotowania i już samo planowanie menu, dekoracji i zakupów sprawia ci radość, do listy zadań koniecznie dopisz też dobór win do potraw.

AUTOR:
NORBERT BRZOZA



To będzie prawdziwa przygoda i dobra zabawa. Zabierze Cię w podróż nie tylko po najważniejszych regionach świata. Zajrzysz też do najlepszych restauracji. Bo to właśnie winiarze i szefowie kuchni powinni być naszymi doradcami. A kiedy już poznasz wszystkie generalne zasady jak łączyć wino i jedzenie, zdradzimy Ci sekret: najlepsze połączenia win to te, które lubisz. Próbując ich, zadaj sobie kilka następujących pytań. Czy jedzenie smakuje lepiej? Czy od razu myślisz o dokładce? Czy wino nie konkuruje z potrawami i wciąż łśni, intryguje i zachęca do sięgnięcia po więcej? Jeśli odpowiedź brzmi „tak”, możesz mieć pewność, że świąteczne spotkania przy stole będą jeszcze bardziej ekscytujące. Nie bój się więc eksperymentować, iść pod prąd i łamać reguły. Odkrywaj nowe smaki. Niech nasze wskazówki będą dla Ciebie jedynie inspiracją do poszukiwania własnych, idealnych świątecznych duetów.



Jak łączyć jedzenie i wino? Siedem złotych zasad Kocham Wino



1.

Szukaj harmonii.

Lżejsze potrawy łącz z lżejszymi winami, a bogatsze dania z winami pełnymi smaku.



2.

Używaj składników pomostowych, które pomagają „zbudować pomost” pomiędzy winem a jedzeniem. W tej roli świetnie sprawdzają się grzyby, orzechy, zioła, ser, wędliny i oliwki.



3.

Czasem zamiast myśleć o całej potrawie, skup się na jednym wyrazistym składniku.

To może być dressing, pikantne przyprawy albo dodatki do głównego dania.



5.

Stosuj zasadę kontrastów. Przeciwnościwa często się przyciągają, dlatego dania tłuste i bogate w smaku doskonale uzupełni orzeźwiające wino musujące.



7.

Pamiętaj: żadna sprawdzona zasada nie powinna ograniczać twojej kreatywności. Z czekoladowymi deserami może znakomicie smakować czerwone młode wino o złożonych taninach i wyraźnym owocowym charakterze. Jeśli zamiast ciast wolisz podać deskę serów, postaw na starsze roczniki, których taniny będą miękkie, a smak złożony i nieoczywisty.



4.

Stosuj zasadę podobieństw. Wino może uzupełniać potrawę i tworzyć równowagę poprzez podobne profile smakowe.



6.

Do deseru podaj wino, które będzie słodsze od jedzenia, np. botrytis semillon, muscat lub porto.



Ryba w sosie śmietanowym **MAXALE CHARDONNAY**

Wino powstało z dojrzałych winogron z dwóch południowych regionów Włoch: Apulii, Sycylii. Długi kontakt ze skórkami, a także dębowa beczka, w której 50% wina spędziło pięć miesięcy sprawiły, że w kieliszku mamy dobrze zbudowane i kremowe chardonnay, idealne do łączenia z sosami na bazie masła i śmietany.

**74,99
56²⁴ zł**

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



Pieczona kaczka **CASA GIONA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE** DOC VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Czerwone, wytrawne wino pochodzące z północy Włoch, z okolic Valpolicelli w regionie Veneto. To kupaż lokalnych szczepów: corvina, rondinella oraz corvinone. Dobrze zbalansowane taniiny, długi, przyjemny finisz oraz soczysta, owocowa aromatyczność wina będą idealnym dodatkiem do pieczonej kaczki, zwłaszcza jeśli podamy ją w wiśniowym sosie.

**73,99
55⁴⁹ zł**

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



WINA na świąteczny stół **-25%** wybór sommeliera



**79,99
59⁹⁹ zł**

cena za 1L 106,65 zł
najniższa cena z ostatnich
30 dni 79,99 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.

Pasztet, boczek, schab, karkówka **ORIENTALE LIONEL OSMIN & CIE** IGP COMTE TOLOSAN

Zaskakujące, białe wytrawne wino o egzotycznych i kwiatowych nutach z odmian winogron ze wschodu Francji: muscat, gewurstraminer, viognier, riesling, muscadelle. Dojrzało w dębowych beczkach, ale ma się wrażenie, że jest dosłownie tylko muśnięte taninami. Idealne do deski wędlin, zwłaszcza jeśli w pobliżu pojawi się żurawina i suszone śliwki.



**Chodźcie prędko!
Ja piję gwiazdy!**

...miał powiedzieć twórca pierwszego szampana. Ta winiarska legenda idealnie wpisuje się w atmosferę świąt. Czekając na pierwszą gwiazdkę, ciesząc się widokiem gwiazd na choince czy bożonarodzeniowym pierniku warto zadbać, by na naszym stole też nie zabrakło prawdziwych winiarskich gwiazd. Każda zasługuje na swój wyjątkowy moment i oprawę.



święteczne GWIAZDY

Wybierając wina musujące, warto kierować się kilkoma wskazówkami naszych sommelierów. Wiele zależy od pory dnia, potraw, naszych preferencji i kreatywności. Szampan pasuje do kolacji i dań o bogatym, złożonym smaku. Lekkie, zwiewne prosecco to idealna propozycja śniadaniowa, która sprawi, że nawet po sutej wieczery wigilijnej szybko nabierzemy apetytu na ulubione przysmaki. Aromatyczne sparklingi z wyraźnie owocową nutą sprawią, że każdy poprosi o dokładkę deseru.

Czasem wino może podkreślać charakter potraw, a czasem może oddać im pierwszeństwo. Jedno jest pewne: kiedy na stole pojawiają się szampańskie kieliszki, wszystko nabiera nowego znaczenia. To znak, że nadchodzi „ta chwila”, że czas pomyśleć o toaście i zdecydować, co powiemy, a może kogo poprosimy o toast.

Niekiedy dobór właściwych słów może być znacznie trudniejszy od wyboru wina. Sprawmy, by był fascynującą podróżą, a nie obowiązkiem. Jeśli wywołała na naszej twarzy samoistny uśmiech, to znaczy, że jesteśmy gotowi na nadejście świąt i niekończące się spotkania. To zupełnie naturalne, że w grudniu znacznie więcej uwagi poświęcamy naszym bliskim, rodzinie, przyjaciołom. Wspominamy tych, którzy nie mogą być z nami. Zatrzymujemy wskazówki zegarów, wstrzymujemy oddech i natłok myśli. To właśnie magia świąt.

Gwiazda wieczoru

cena
Kocham Wino
269¹⁰
z Kartą
Burgundową

cena regularna 299 zł
cena za 1L 398,67 zł



Do wigilijnego menu wybraliśmy nowość z naszej świątecznej oferty

ROYAL RIVIERA BRUT SUPREME

Intrygujący, złożony smak i drobne eleganckie bąbelki będą mocnym akcentem na początek świąt. Blend szampańskich szczepów: pinot noir (50%), chardonnay (40%) i pinot meunier (10%) sprawia, że wino ma w sobie wszystko to, za co kochamy szampany: głęboki „chlebowy” charakter, odświeżające cytrusowe nuty i aromatyczne kwiatowe akcenty. Szampan to jedno z najbardziej uniwersalnych win, zwłaszcza jeśli szukamy dobrego partnera do tradycyjnych potraw.

Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino

**KOCHAM
WINO**

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

-25%

wybrane wina musujące

Efekt WOW!

Święta to czas spotkań. Odwiedzając bliskich i przyjaciół, warto pomyśleć o drobnym prezencie. My wybraliśmy

VAL D'OCA SPARKLING EXTRA DRY MILLESIMATO GOLD EDITION

~~84,99~~
63⁷⁴
29.11-30.12
2023

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



BRILLA MOSCATO

Wina, które jeszcze przed otwarciem gwarantują efekt WOW! To butelki, które wywołają błysk w oku gospodarzy. Będą prawdziwą ozdobą świątecznego stołu, wtapiając się w złoty blask świec. Łączy je łagodny owocowo-kwiatowy smak, delikatne nuty słodczy, orzeźwiające musowanie.

cena
Kocham Wino
67⁴⁹
z Kartą
Burgundową

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



Rzeński poranek

Po długiej wigilijnej wieszery mroźny, rzeński poranek może skojarzyć nam się z

**VILLA BELLUCCI
EXTRA DRY
i SCUDO ARGENTO
EXTRA DRY TREVISO.**

Włoskie prosecco sprawdzi się doskonale jako świąteczny aperitif, pobudzając nasz apetyt. Będzie również doskonałym towarzyszem sałatek i niezobowiązujących śniadaniowych przekąsek.

~~49,99~~
37⁴⁹
29.11 – 30.12
2023

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



Pobierz aplikację



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

~~59,99~~
44⁹⁹
29.11 – 30.12
2023

cena regularna 59,99 zł
cena za 1l 79,99 zł
najniższa cena z ostatnich 30 dni 47,99 zł

-25%

wybrane wino musujące

Najlepsze ceny
w Klubie Kocham Wino

**KOCHAM
WINO**

Na deser

Czas na zaskakujący polski akcent – autentyczny regionalny produkt.

WINIARNIA ZAMOJSKA GRUSZKA MUSUJĄCA

z gruszek zebranych z rodzimych sadów powstała w ten sam sposób, co wino gronowe. Zebrane gruszki dojrzewają jeszcze po zerwaniu, tak by wino cieszyło nas bogatym bukietem aromatów. Bąbelki nadają mu świeżego charakteru. Wino jest więc orzeźwiające i ma elegancki, kremowy finisz. Świetnie połączy się z przekąskami, lekkimi sałatami i deserami.



~~38,99~~
29²⁴
29.11 – 30.12
2023

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

Święta w kraju toastów

autorka: MONIKA STĘPIEŃ

Gdy zadajemy sobie pytanie o najpiękniejszy czas w roku, dla wielu z nas odpowiedź jest oczywista: BOŻE NARODZENIE. Kto wie, może właśnie te święta dają nam siłę, żeby przetrwać ten trudny czas, kiedy dni stają się coraz krótsze i słońce nas nie rozpieszcza.

W zależności od kultury, dominującej religii, obowiązującego w danym kraju kalendarza, a czasem pogody magiczny czas świąt może się różnić. Niezależnie od wszystkiego jest to szczególnie czas z niepowtarzalną atmosferą, celebrowany w różnych zakątkach świata na swój unikalny sposób.

Przenieśmy się do Gruzji, kolebki światowego winiarstwa, i zobaczmy, jak to wygląda w kraju toastów.



Ustalmy kilka faktów:

Kiedy? Gruzini obchodzą Boże Narodzenie **7 stycznia**; jest to związane z obowiazującym w gruzińskim kościele kalendarzem juliańskim.

Jak? W dzień Bożego Narodzenia wiele osób po mszy idzie na **alilo**, czyli uliczną paradę, podczas której śpiewa się kościelną piosenkę **Alilo**.

Kto przynosi prezenty? **Tovlis Babua** (lub Tovlis Papa we wschodnich dialektach gruzińskich) oznacza Dziadka Mroza.



Stała pod śniegiem panna zielona, czyli jak wygląda choinka?

Tradycyjna gruzińska choinka to **cziczilaki**. Jej zdobycie to zadanie dla mężczyzny, choć „panna zielona” to nie jest. Wykorzystuje się najczęściej drewno leszczyny lub orzecha. Wystrugany drewniany słupek obwiesza się wysuszonymi i skręconymi strużynami leszczyny przypominającymi trochę mikołajową brodę. Czubek „drzewka” ozdabia się małymi owocami (np. jagodami), co ma symbolizować płodność.

Parada i śpiewy wzmagają apetyt, czas zasiąść do stołu.

Menu, które gości na stołach, jest zróżnicowane i zależy od regionu Gruzji. Jedną z propozycji jest **sacivi**, czyli indyk w sosie orzechowym. W zachodniej Gruzji dużą uwagę zwraca się na słodycze: miód, orzechy, suszone owoce. O wschodzie słońca gospodynie zaczynają gotować tradycyjną wigilijną kutię z ziaren pszenicy, przygotowują też specjalne placki **brindzuta** z ryżem i serem oraz pierożki z soją.

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

Zapraszamy w podróż szlakiem smaków Gruzji w towarzystwie win Tbilvino, które idealnie skomponują się również z przysmakami na naszych świątecznych stołach.





1.

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 1 l **79,99 zł**
najniższa cena z ostatnich 30 dni **59,99 zł**



~~59,99~~
44⁹⁹

29.11-24.12
2023

-25%

wybrane wina gruzińskie

2. SAPATIO SACHINO KAKHETI, GRUZJA



półwytrawne

Sachino to wino uniwersalne, świeże, miękkie, harmonijne, z delikatnym aromatem śliwek, pieczonych owoców, konfitury i przypraw. Na podniebieniu słodkie, czerwone i ciemne owoce wybornie harmonizują się z nutami przypraw i przyjemnym, słodkawym smakiem.

~~42,99~~
36⁵⁴

02-28.11.2023

cena regularna **42,99 zł**
cena za 1 l **57,32 zł**
najniższa cena z ostatnich 30 dni **42,99 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.

~~149,00~~
126⁶⁵

02 - 28.11.2023

3.

KHVANCHKARA KAKHETI, GRUZJA



półsłodkie

Khvanchkara powstaje w regionie Racha-Leczchumi położonym na północny zachód od Tbilisi. To lekkie i gładkie półsłodkie wino o aromatach czerwonych owoców leśnych i wiśni.

cena regularna **149,00 zł**
cena za 1 l **198,67 zł**
najniższa cena z ostatnich 30 dni **149,00 zł**



CHAMPAGNE DE SAINT-GALL

wspólna pasja


DE SAINT-GALL
CHAMPAGNE



Korzystając z bezcennego dziedzictwa, wyjątkowego terroir, wiedzy winiarskiej przekazywanej z pokolenia na pokolenie oraz nieślabnącej pasji winiarze z domu De Saint-Gall tworzą niezwykle elegancie i stylowe szampany z najlepszych winogron chardonnay i pinot noir.

Champagne de Saint Gall narodziło się ze wspólnego pragnienia i poświęcenia utrwalającego filozofię opartą na wymagającym podejściu do rzemiosła winiarskiego z wykorzystaniem nowoczesnych technologii. Plantatorzy i enolodzy łączą szacunek dla tradycji z otwartością na nowe metody, energię i wytrwałość. Szampany de Saint Gall powstają ze starannie selekcjonowanych winogron uprawianych w najlepszych terroir Szampanii.

autorka: JOANNA SZABŁOWSKA



Chardonnay i pinot noir pochodzą z parceli grand crus i premier crus rozciągających się od Côte des Blancs do Montage de Reims i Vallée de la Mame. Natomiast wina powstają w Avize w zakładach należących do Union Champagne. Spółdzielnia powstała w 1966 roku, a już w 1970 roku stworzono markę szampanów de Saint-Gall, dla której mistrz piwnicy – Cédric Jacopin – tworzy szeroką gamę szampanów Premier i Grand Cru. Chcąc w pełni wykorzystać wyjątkowość poszczególnych terroir, wiedzę i pasję winiarzy, każda spółdzielnia sama winifikuje uprawiane przez siebie winogrona. W ten sposób powstaje niezwykle bogata i różnorodna paleta, z której powstaną szampany de Saint-Gall, a najważniejszym procesem w ich tworzeniu jest mieszanie.



W **CHAMPAGNE DE SAINT-GALL**

Cédric Jacopin i jego zespół winiarski co roku przeprowadzają tę złożoną sztukę subtelnego łączenia różnych odmian winogron, terroir i zbiorów. Ich misją jest odtworzenie stylu odzwierciedlającego wizerunek Domu Szampana De Saint-Gall.

Po procesie winifikacji i butelkowania wina są przenoszone do piwnic, gdzie rozpocznie się drugi proces fermentacji nazywany *prise de mousse*. To właśnie podczas tej fermentacji, która trwa kilka miesięcy powstaną wspaniałe szampańskie bąbelki. W **CHAMPAGNE DE SAINT-GALL** szampany Brut Non-Vintage dojrzewają co najmniej 3–4 lata, a szampany Vintage 5–6 lat. Na przykład Le Blanc de Blancs Grand Cru Millésime 2013 został zabutelkowany w 2014 roku i trafił do sprzedaży dopiero w 2021 tym roku.

DE SAINT GALL LE SELECTION BRUT

63% chardonnay, 37% pinot noir i meunier

Charakterystyka

Rzeźki i przyjemny, oferuje aromaty białych kwiatów i długi finisz. Idealny jako aperitif i szampan na specjalne okazje.

Barwa

jasnożółty

Aromat

białe kwiaty

Smak

długi, elegancki finisz



Food Pairing

Doskonały i przyjemny zawsze gdy masz ochotę na szmpana



cena regularna 249,00 zł | cena za 1l 332,00 zł | najniższa cena z ostatnich 30 dni 249,00 zł

DE SAINT GALL LE TRADITION PREMIER CRU BRUT

**64% chardonnay, 36% pinot noir,
37% wina z rezerwy domu**

Charakterystyka

Doskonały przykład sztuki tworzenia szampanów. Winogrona pochodzą z 12 parceli grand cru i premier cru leżących w Vallée de la Marne, Montagne de Reims i Côte de Blancs. Mieszanka chardonnay i pinot noir z rokiem bazowym 2013 i 42% win rezerwowych tworzą piękny, wyrazisty, wyrafinowany i lekko winny szampan o wspaniałej równowadze.

Barwa

złoty

Aromat

intensywny z nutami cytrusów

Smak

wyrazisty i wyrafinowany



Food Pairing

Sezonowa wołowina i sezonowe warzywa



cena regularna 269,00 zł | cena za 1l 358,67 zł | najniższa cena z ostatnich 30 dni 215,20 zł

DE SAINT GALL DEMI SEC

56% chardonnay, 44% pinot noir i meunier,
36% wina z rezerwy domu

Charakterystyka

Szampan o pięknym słomkowożółtym odcieniu, delikatnych i trwałych bąbelkach. Oferuje aromaty egzotycznych owoców. W smaku krągły, z nutami miodu.

Barwa

słomkowożółty

Aromat

egzotyczne owoce

Smak

egzotyczne owoce, krągły, z nutą miodu



Food Pairing

Lekko słodzone desery,
np. mus z gorzkiej czekolady



cena regulana 269,00 zł | cena za 1l 358,67 zł | najniższa cena z ostatnich 30 dni 269,00 zł

100% chardonnay | 40% wina z rezerwy domu

DE SAINT GALL BLANC DE BLANCS GRAND CRU MILLESIME BRUT

Barwa

delikatny, błydy odcień

Aromat

białe kwiaty, lipa

Smak

delikatny, mineralny, rześki

Charakterystyka

Kwintesencja chardonnay w mistrzowskim wykonaniu CHAMPAGNE DE SAINT-GALL. Ten szampan jest idealnym odzwierciedleniem wspaniałych terroir Côte des Blancs. Prawdziwa rozkosz! Cudownie aromatyczny o krystalicznym, białym odcieniu, pełny aromatów białych kwiatów z mineralnym i rześkim akcentem. Ten wyjątkowy szampan będzie się bardzo ładnie starzeć.



Food Pairing

Aperitif, tatar z łososia i mango
z nutą kopru włoskiego



cena regulana 379,00 zł | cena za 1l 505,33 zł | najniższa cena z ostatnich 30 dni 379,00 zł

ZERO % świątecznego stresu

Świąteczny nastrój kojarzy nam się z bez troską, radością, oczekiwaniem, gwarem rodzinnych rozmów, zapachem choinki i ulubionych potraw. Ale czasem – przynajmniej to po cichu – nawet najlepszym wspomnieniom może towarzyszyć odrobina stresu. Jeśli nie znamy tego ze swojego życia, doskonale znamy to ze świątecznych komedii romantycznych.

Nawet idealny scenariusz magicznych świąt w gronie najbliższych legnie w gruzach, gdy znów usłyszymy niekończące się pytania o ślub, karierę, szkołę... Bądźmy szczerzy, tym niewygodnym pytaniom pewnie nie da się zapobiec. Ale da się wykluczyć inne, czasem pewnie nie mniej stresujące. To komentarze, które słyszymy, odmawiając kieliszka wina. Z dobrego serca rodzeństwo, ciocie i wujkowie będą nas przekonywać: „tylko jeden”, „symbolicznie”, „na trawienie”, „no, nie rób nam przykrości”... Prawie żaden powód nie będzie dla nich wystarczający, a już na pewno nie trening, dieta, plany na wieczór, praca, albo jutrzejszy wyjazd. Czasem to my nie chcemy się tłumaczyć. Nie każdy ma ochotę przyznać się do choroby, przekonani, postanowień albo planów na popołudnie. Nic w tym złego. Na tym właśnie polega poczucie wolności i niezależności. Nawet święta nie są powodem, by z tego rezygnować. Z drugiej strony wiemy, że rodzinne spotkanie to nie moment na trudne dyskusje.

Dlatego w tym roku wśród naszych świątecznych winiarskich propozycji nie może zabraknąć win bezalkoholowych. Są tak samo smaczne i eleganckie. Podajemy je w klasycznych kieliszkach, więc niejednego zmylą swoim winiarskim charakterem. Mogą być białe, czerwone, musujące, szczepowe... Musujące będą niezastąpione, by razem ze wszystkimi wznieść świąteczny toast i złożyć sobie życzenia. Białe są orzeźwiające, idealne jako aperitif albo z przystawkami i deserami. Czerwone – pełne smaku, więc doskonale łączą się z mięsnymi potrawami. Z łatwością odnajdziemy w nich ulubione nuty smakowe i aromaty. Oto nasz wybór.

VILLA BELLUCCI

NIEMCY

czerwone | półsłodkie

 primitivo

cena
Kocham Wino
26⁹⁹
z Kartą
Burgundową

cena
Kocham Wino
26⁹⁹
z Kartą
Burgundową

VILLA BELLUCCI

NIEMCY

białe | półsłodkie

 pinot grigio

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

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

0%
alkoholuVILLA
BELLUCCI
NIEMCY
białe | słodkie34,99
26²⁴
29.11 – 30.12
2023cena regularna 34,99 zł
cena za 1L 46,65 zł
najniższa cena
z ostatnich 30 dni 34,99 złEISBERG SELECTION
SPARKLING BLANCNIEMCY
białe | półsłodkiecena regularna 43,99 zł
cena za 1L 46,65 zł
najniższa cena
z ostatnich 30 dni 58,65 zł43,99
32⁹⁹
29.11 – 30.12
2023ZERO %
alkoholu na święta
25%
RABATU na wybrane wina
bezalkoholowePRZEPIS
NA GRZAŃCAWino przelej do rondla,
dodaj pokrojoną
pomarańczę i imbir,
goździki, skórkę z cytryny,
miód i przyprawę
do piernika.Wino podgrzewaj
na małym ogniu tak,
żeby nie zagotować.

Podawaj ciepłe!

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.cena
Kocham Wino
26⁹⁹
z Kartą
BurgundowąEISBERG
MULLED WINE
ALCOHOL FREE
NIEMCY
czerwone | półsłodkie

cena za 1L 35,99 zł





Święta Bożego Narodzenia obchodzi się niemal na całym świecie, a każdy kraj ma swoje wyjątkowe tradycje. W tym roku zabieram Was na świąteczną wycieczkę do Danii.



Boże Narodzenie znane jest w Danii jako Jul. Podobnie jak w Polsce, w Danii święta także poprzedza adwent. W tym czasie w każdą niedzielę Duńczycy zapalają jedną świeczkę na specjalnym adwentowym wieńcu. Najczęściej wieniec wykonany jest ze świerkowych gałązek ozdobionych czerwonymi owocami, szyszkami i czerwonymi wstążkami. Inną świąteczną tradycją w Danii, również związaną ze świeczkami, jest zapalanie świecy-kalendarza. Świeca ma podziałkę składającą się z 24 kresiek. Świecę należy zapalić 1 grudnia, trzeba jednak pamiętać, by zgasić ją, zanim zaczną topić się kreska oznaczająca następny dzień. Najczęściej jest to zadanie dzieci.

Dorośli kultywują nieco inną tradycję. Są to tak zwane julefrokosty, spotkania wigilijne, których historia sięga lat 40. XX wieku. Lata temu kierownicy zapraszali swoich pracowników 24 grudnia na kieliszek dobrego alkoholu i ciasto marcepanowe. Wraz z biegiem lat julefrokosty zaczęły być obchodzone coraz wcześniej, przyjmując przy tym mniej oficjalną formę. Stały się też oczywiście mocniej zakrapiane alkoholem. Dziś organizacja takich spotkań wygląda różnie. Niektóre firmy rezerwują catering, w innych pracownicy umawiają się, kto co przyniesie, a jeszcze inne rezerwują restaurację. Potrawy wtedy podawane najczęściej są takie jak na wigilijnych stołach, każdy, kto zdecydował się brać udział w julefrokost, jest sobie równy, mile widziane są śpiewy, a alkohol można spożywać bez ograniczeń.

Święta w Danii to również uroczyste ubieranie choinki i pieczenie świątecznych ciasteczek, czyli julebag. W tym czasie rodziny spotykają się, żeby wspólnie wypiekać ciasteczka korzenne i waniliowe wieńce. Wszystkie upieczone smakołyki spożywa się przez cały adwent, nie ukrywa się ich do świąt, jak to bywa w Polsce ;) Oprócz tradycyjnych ciastek bardzo ważnym de-

serem, którego nie może zabraknąć na wigilijnym stole, jest risalamande. Risalamande jest to pudding ryżowy z migdałami i ciepłym wiśniowym sosem, a jego nazwa oznacza nic innego jak ryż z migdałami. Tradycje tego deseru sięgają drugiej połowy XIX wieku. Kiedyś tylko najzamożniejszych mieszkańców Danii stać było na zakup drogich i trudno dostępnych składników potrzebnych do przygotowania risalamande, a tym samym tylko Ci zwykli go jadać. Dopiero po II wojnie światowej stał się dobrem dostępnym dla wszystkich i po dziś dzień jest ważnym elementem na wigilijnym stole. Dla dopełnienia smaku polecamy kieliszek duńskiego ginu Mosgaard All About Cherries. Gin pochodzi z kraftowej destylarni położonej na wyspie Funen. Swoją wyjątkowy smak zawdzięcza macerowaniu kwaśnych wiśni z Frederiksdał. W smaku czuć delikatną goryczkę marcepanu i czerwone dojrzałe wiśnie, co doskonale podkreśli smak risalamande. Jeśli jednak nie macie w świątecznych planach duńskiego deseru, spróbujcie ginu Mosgaard All About Cherries z naszym tradycyjnym polskim piernikiem, lub dodajcie go zamiast soku malinowego do rozgrzewającej herbaty.

AUTORKA:

IZABELA ROCZNIEWSKA

PRZEPIS NA RISALAMANDE

SKŁADNIKI NA PUDDING RYŻOWY:

- 1 szklanka ryżu do risotto
- ½ szklanki wody
- 3 szklanki mleka
- 2 łyżki cukru waniliowego (lub 2 laski wanilii)
- 1 szklanka śmietanki 30%
- 1 cały migdał
- ½ szklanki posiekanych migdałów

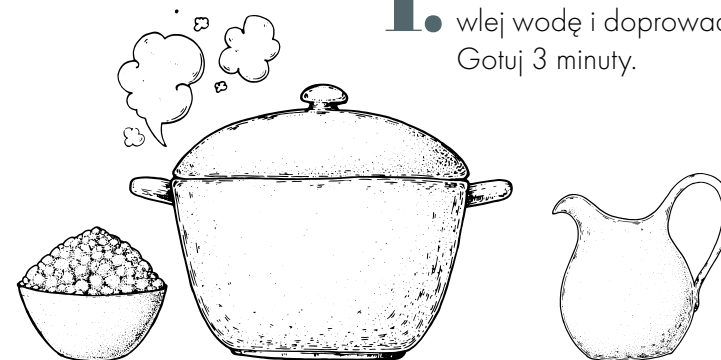
SKŁADNIKI NA SOS WIŚNIOWY:

- 2 szklanki mrożonych wiśni
- 3 szklanki wody
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej

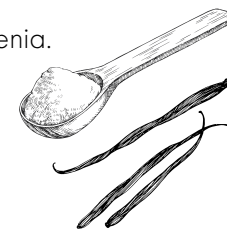


SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do garnka wsyp ryż, wlej wodę i doprowadź do wrzenia. Gotuj 3 minuty.



2. Wlej mleko, dodaj cukier i cukier waniliowy lub wanilię.



Teraz gotuj wszystko około 30 minut, często mieszając. Ugotowany ryż odstaw do ostudzenia. W tym czasie możesz przygotować sos wiśniowy.

3. Wiśnie, wodę, cukier i sok z cytryny przełóż do garnka. Od momentu wrzenia gotuj na małym ogniu przez około 5 minut.



4. Mąkę ziemniaczaną wymieszaj z ¼ szklanki wody. Mąkę wymieszaną z wodą wlewaj powoli do owoców, cały czas mieszając. Następnie doprowadź sos do wrzenia i zdejmij z ognia.



5.

Ubij delikatnie śmietankę i wymieszaj z ostudzonym ryżem i migdałami. Podawaj z ciepłym wiśniowym sosem i kieliszkiem ginu Mosgaard All About Cherries.



Gotowe!

Święta w Australii to czysta przyjemność

Są radosne i na luzie. Mają klimat wakacji i smak orzeźwiający jak kieliszek dobrego sparklinga albo sauvignon blanc. Na końcu świata piknik na plaży może być równie świąteczny, jak rodzinna kolacja w blasku choinki. Czas spędza się z przyjaciółmi, na świeżym powietrzu, skacząc do basenu i grając w krykieta w parku.

W lipcu śnieg, w grudniu upał

Święta w Australii rozpoczynają się, gdy pierwsza osoba wpisze do twojego kalendarza przedświąteczny lunch, piknik, kolację, imprezę firmową albo po prostu wyjście na kieliszek wina. I prawdopodobnie nastąpi to znacznie wcześniej niż moment, kiedy w sklepach pojawiają się bombki i choinki, a my pomyśleliśmy, że jest na to o wiele, wiele za wcześnie. Nie dla Australijczyków, którzy tak uwielbiają celebrować święta, że obchodzą je dwa razy w roku!

Raz tradycyjnie w grudniu, w samym środku lata i szkolnych wakacji. Drugi raz w lipcu, zimą, po to, by poprawić sobie nastrój podczas chłodniejszych i krótszych dni, a także z tęsknoty za europejskim

Bożym Narodzeniem. Wtedy w Australii nosi się ciepłe swetry, czapki, szaliki i można do woli pić grzane wino, a nawet gdzieś da się pojeździć na nartach, by poczuć prawdziwą atmosferę białych świąt. W grudniu w Australii średnie temperatury oscylują wokół 30 stopni Celsjusza, więc trudno sobie nawet wyobrazić śnieg czy cieszyć się smakiem klasycznych zimowych potraw. Te zastępują krewetki z grilla, szynka, indyk, ostrygi i lekkie sałaty. Pogoda determinuje większość świątecznych zwyczajów. Podobnie jak australijski luz, elastyczność, otwartość i multikulturowość. Dla kogoś z Europy widok choinek na plaży i surfujących Mikołajów może wydać się nieco egzotyczny. Dla Australijczyków 25 grudnia musi być słoneczny i upalny. Nie można się śpieszyć i nikomu nawet do głowy nie przychodzi zjeść za dużo. Jest na to za gorąco, więc czas spędza się aktywnie, na świeżym powietrzu.





Czas dla przyjaciół

Maraton przedświątecznych spotkań czasem rozpoczyna się jeszcze w ostatnim tygodniu listopada. Zasada jest prosta – każdy stara się spotkać ze wszystkimi przyjaciółmi, znajomymi, kolegami i sąsiadami, z którymi nie będziemy widzieć się podczas świąt. A że Australijczycy prowadzą bardzo towarzyski tryb życia, spotkania wypełniają nie tylko weekendy, ale czasem wszystkie możliwe wieczory grudnia. Najlepsze restauracje i bary są rezerwowane z kilkumiesięcznym wyprzedzeniem. Nie ma mowy o spontaniczności, bo ta oznaczałaby pośpiech i niepewność, a tego w Australii nikt nie lubi. Rzadko też zmienia się plany i odwołuje spotkania, bo prawie pewne jest, że drugiej okazji nie znajdziemy – kalendarz robi się za ciasny, stolik nie do zdobycia, a kto chciałby się stresować szukaniem nowej daty?

Wieczór może się rozpocząć od lampki szampana w wine barze, potem kolacja, do której z pietyzmem dobieramy najpierw białe, a potem czerwone wino, a na koniec, jeśli wciąż tematy do rozmowy się nie kończą, idziemy na kawę i lody. Podczas grudniowych gorących nocy kolejka do cukierni o godzinie 22 czy 23 nikogo nie dziwi i nie stresuje. To część przedświątecznej gorączki w australijskim stylu. Czas świąt to tutaj czas przyjemności.

Świąteczny hymn zamiast kolędy

Świąteczne piosenki i kolędy nie są w Australii aż tak popularne jak np. w Europie. Oczywiście towarzyszą nam podczas grudniowych zakupów w centrach handlowych, ale w radiu będzie ich znacznie mniej, niż się tego spodziewamy. Jeśli ktoś chciałby poczuć lokalny klimat, powinien przesłuchać świąteczny hymn Paula Kelly'ego. Opowiada historię więźnia, który 21 grudnia pisze do brata list o tym, jak bardzo brakować mu będzie rodzinnych świąt. i zastanawia się, kto teraz zrobi sos do pieczenia. Choć wie, że nie będzie już smakować tak samo, podaje bratu przepis, a przy okazji przeprosza za swoje błędy i obiecuje, że pewnego dnia to on zrobi sos. Piosenka powstała na zamówienie i miała opowiadać historię kogoś, kto nie może przyjechać na święta, bo jest daleko. Potem pojawił się pomysł z więzieniem i już tak zostało.

Na deser pavlova i różowe wino

W Australii nie obchodzi się tradycyjnej Wigilii. W pierwszy wolny wieczór młodzi Australijczycy idą

po prostu do pubu. Świąteczny poranek można zacząć od surfowania. Potem zjadają pieczonego indyka i owoce morza, głównie krewetki. W kieliszkach pojawia się szampan, australijski sparkling lub lokalna specjalność: sparkling shiraz. Tak, tak. Francja ma szampana, Hiszpania – cavę, Włochy – prosecco, a Australia – czerwone wino musujące.

Schłodzony sparkling shiraz pasuje zarówno do śniadania, jak i do słynnego australijskiego barbecue. Powinien być jednocześnie owocowy i pikantny. Owocowy będzie też deser. Pavlova, czyli tort bezowy ze świeżymi owocami, to jeden z symboli świąt, zwłaszcza że grudzień to sezon na czereśnie, mango i brzoskwinie. Upalne popołudnie spędza się na plaży, pakując przekąski i orzeźwiające wina do przenośnych lodówek zwanych w Australii „esky”.

Jeśli nasz prowiant wystarczyłby dla drużyny piłkarskiej, a do tego mamy mnóstwo plażowych krzesełek, parasole,

rakietki do tenisa, materace, zestaw do krykieta... najlepiej wybrać się na jedną z plaż, gdzie można wjechać autem, otworzyć bagażnik i urządzić sobie piknik. Ktoś zapyta, gdzie w tym całym zamieszaniu podział się Mikołaj? Australijski Mikołaj wkrada się przez werandę w nocy lub nad ranem pierwszego dnia świąt i raczej nosi szorty. Zwyczajowo czeka na niego zimne piwo. Nie jest też przeciążony pracą, bo

choć przynosi prezenty, to raczej drobne. Wciąż popularne jest za to wysyłanie życzeń świątecznych. Nawet znaczki na takie

kartki są znacznie tańsze niż na zwykły list, trzeba tylko zaznaczyć na kopercie, że w środku jest właśnie kartka.



Święta z widokiem na ocean

Drugiego dnia świąt można wybrać się na zakupy i w ramach Boxing Day polować na super okazje i przeceny albo oglądać mecz krykieta lub słynne regaty żeglarskie Sydney-Hobart. Wieczorem warto zajrzeć do dzielnic, których mieszkańcy dekorują domy tradycyjnymi świątecznymi lampkami. Nieopodal Adelajdy jest na przykład miasteczko Lobethal, gdzie ponad 700 domów daje się ponieść atmosferze świąt. Kreatywność ich właścicieli naprawdę imponuje. Tutaj nikogo nie zdziwi, że świetlne renifery maszerują po sztucznym śniegu w towarzystwie kangurów i koali.

Wiele osób decyduje się też na świąteczne samochodowe podróże. Tradycja wzięta się od pokonywania ogromnych australijskich dystansów, by dotrzeć do rodzin i bliskich, ale przerodziła się w styl celebrowania świąt. Cały dzień spędza się w drodze z przystankami na podziwianie turystycznych atrakcji, a wieczór i noc na kempingu pod namiotem lub w kamperze. Wówczas świąteczne menu zastępuje grill lub ognisko oraz poranna kawa z widokiem na ocean.



**Święta w Australii
obchodzi się naprawdę
do góry nogami.**

Cheers!



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

cena
Kocham Wino
62⁹⁹
z Kartą
Burgundową

VINA BUJANDA
ORGANIC
DOCa RIOJA, HISZPANIA

wytrawne

VINA
BUJANDA
Organic wine
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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 Zakopanka, 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 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 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. Polczyńska 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