

MAGAZYN



nr 2/2024

# KOCHAM WINO

2 maja – 30 czerwca

sezon na grilla

CENTRUM WINA

**W NUMERZE:**

APLIKACJA KOCHAM WINO .....	2
GRILLOWANIE .....	4
WINNICA MIESIĄCA KENDERMANN'S .....	12
DZIEŃ MATKI .....	16
DZIEŃ OJCA .....	17
FESTIWAL WIN NOWOZELANDZKICH .....	18
KULTOWE WINNICE KIM CRAWFORD .....	26
PELLEGRINO - SZLAKIEM WINA .....	32
WINA BEZALKOHOLOWE .....	34
ŚWIAT WINA DO GÓRY NOGAMI .....	38
DISTILLERS LIMITED - SEZON NA GRILLA .....	42
ZIELONA DESTYLARNIA .....	46

**Magazyn Kocham Wino Nr 2/2024**

**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

**projekt graficzny i skład**

Joanna Szabłowska

**autorzy tekstów:**

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

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 rezerwacja 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**

**Połącz konta i 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.



SEZON GRILLOWY  
do **25%**  
NA WYBRANE WINA

AUTORKA:  
**ALICJA TURUK**

# GRILL

to styl życia i stan umysłu

Idę o zakład o butelkę naprawdę dobrego wina, że jeśli grillowanie zostałoby dyscypliną olimpijską, my – Polacy, królowalibyśmy na podium po wsze czasy.

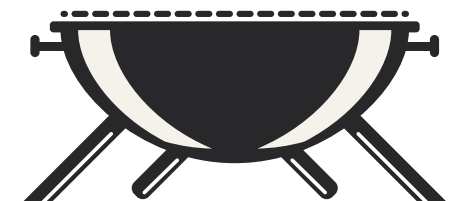
I żadna, ale to żadna nacja nie byłaby w stanie odebrać nam palmy pierwszeństwa. Nikt, ale to nikt nie byłby w stanie odebrać nam olimpijskiego złota.

Amerycanie ze swoim barbecue – nie mają nawet podjazdu. Niemcy z grillowanym bratwurstem... proszę Państwa z czym do ludzi? Brytyjczycy? – mogą za nami co najwyżej brykiet nosić.

Oficjalnie przyjęło się, że sezon grillowy rozpoczyna się Majówką, ale prawda jest taka, że jeśli aura jest łaskawa pierwsze grillowania urządzamy nawet w marcu.

# 7

złotych zasad  
idealnego grilla!



# GRILL

to styl życia i stan umysłu

## 1. Czysty grill i gorący ruszt to podstawa.

Otłuszczony ruszt z pozostałościami z poprzednich spotkań spowoduje, że nasze potrawy będą gorzkie i niesmaczne. Pozostałości po grillowaniu warto poddać pirolizie, czyli wypalaniu w wysokiej temperaturze, wówczas czyszczenie rusztu będzie bardzo łatwe. Grillowanie wymaga odrobiny cierpliwości – bez względu czy pracujemy na sprzęcie tradycyjnym czy gazowym należy pamiętać, że grill trzeba rozgrzewać minimum 10-15 minut tak aby ruszt był odpowiednio gorący.

💡 Jeśli dłonie można utrzymać nad węglami 5 sekund - grill jest lekko rozgrzany, 3 sekundy - średnio, gdy zaczniesz parzyć po 1 sekundzie - mocno.

W międzyczasie, dla umilenia sobie czasu oczekiwania na odpowiednią temperaturę polecam w ramach aperitif'u dla Was i Waszych gości – różowe primitivo. Przewspaniałe, letnie wino z aromatami letnich truskawek, arbuza i marakuji. Doskonale przygotuje kubki smakowe na symfonię smaków i umili gorycz skrobienia rusztu po zimie.

### BORGODEI TRULLI PRIMITIVO

IGP SALENTO ROSATO

🍷 wytrawne

43,99  
32,99

cena za 1L 58,65 zł  
najniższa cena  
z ostatnich 30 dni 43,99 zł

### GRIFONE PINOT GRIGIO ORGANIC

IGT TERRE SICILIANE

🍷 wytrawne

42,99  
32,24

cena za 1L 57,32 zł  
najniższa cena z ostatnich 30 dni 42,99 zł

## 2. Przyprawy, przyprawy i jeszcze raz przyprawy.

## 3. Temperatura – klucz do sukcesu.

Dwa najważniejsze składniki: temperatura i czas! Jedną z żelaznych zasad idealnego grillowania głosi, że cienkie i delikatne kawałki mięsa będą lepsze jeśli potraktujemy je wysoką temperaturą, zaś te grubsze i twarde będą lepiej ugrillowane w temperaturze niższej i wymagają więcej czasu.

💡 Tylko polędwica wołowa upiecze się szybko, nawet jeśli porcja będzie gruba.

Skoro już jesteśmy przy temacie temperatury – to nic nie podnosi jej tak skutecznie jak wino z ukochanego szczepu Polaków – czyli primitivo. Tak tak. Primitivo kochamy tak samo jak grillowanie. A w Maxale zakochacie się od pierwszej kropli. Gęste, aromatyczne, kipiące od aromatów wiśni, malin, czerwonej porzeczki i przypraw. Doskonale do czerwonych mięs i grillowanych warzyw.

### MAXALE PRIMITIVO

PUGLIA APPASSIMENTO

🍷 półwytrawne

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

76,99  
57,74

Świat bez przypraw byłby nudny, szary i monotony. Dobrze skomponowana mieszanka przypraw potrafi zmienić pospolitą pierś kurczaka w wykwintne danie godne gwiazdek z kulinarnego przewodnika. Dlatego nie bójmy się przypraw: eksperymentujmy, kombinujmy, twórzmy swoje własne mieszanki – zaskakujmy siebie i swoich gości. Do odważnych świat należy. Warto pamiętać, że tłuszcz jest nośnikiem smaku więc potrawę warto najpierw delikatnie posmarować lub spryskać olejem a później posypać z każdej strony przyprawami, dzięki temu przyprawy będą się lepiej trzymać powierzchni potrawy.

💡 Nie powinno się grillować mięsa peklowanego. Wydziela ono szkodliwą dla zdrowia nitrozoaminę.

W trakcie zabawy w małego chemika czy zielarza – komponując swoje autorskie mieszanki przypraw warto sięgnąć po kieliszek Grifone Pinot Grigio. To orzeźwiające wino wyostreży nasz zmysł smaku i węchu i pobudzi kreatywność. Zachwyci aromatami cytrusów i owoców tropikalnych. A przy okazji będzie doskonałym towarzyszem wspomnianego wcześniej kurczaka.

2-31.05.2024  
do **25%**  
NA WYBRANE WINA

**KOCHAM WINO**

**Najlepsze ceny w Klubie Kocham Wino**

Promocja nie łączy się z rabatami ani punktami w programie lojalnościowym Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

1-30.06.2024

PROMOCJA



do **25%**  
NA WYBRANE  
WINA

**360° LOIRE  
SAUVIGNON BLANC**  
IGP VAL DE LOIRE

cena za 1L 66,65 zł  
najniższa cena z ostatnich 30 dni 76,99 zł

wytrawne



~~49,99~~  
**37<sup>49</sup>**

# GRILL

to styl życia i stan umysłu

Bo grill to nie tylko domena mięsożerców. Zarówno wegetarianie, jak weganie mogą cieszyć się dobrodziejstwem dań z grilla. Najróżniejsze warzywa, tofu, halloumi, tempeh... nawet owoce. Swoją drogą, jestem wielką fanką grillowanego ananasa! Jedyne, co nas ogranicza, to wyobraźnia. I tu – patrzcie punkt 2 – szalejmy z przyprawami.

Warzywom i owocom wystarczy 5 minut grillowania. Jeśli ktoś chce wrzucić na grilla ziemniaki, warto je wcześniej podgotować.

A do wszystkich specjatyw wege (na które często dają się skusić nawet najbardziej zatwardziali miłośnicy mięsa) idealnie pasuje nasz bestseller – prosecco Brilla. W zasadzie tego wina nikomu specjalnie przedstawiać nie trzeba: soczyste, owocowe, obłędnie perliste. Jest jak promyki letniego słońca podczas odpoczynku na piknikowym kocyku.

**KOCHAM  
WINO**

**Najlepsze ceny  
w Klubie Kocham Wino**

Promocja nie łączy się z rabatami ani punktami w programie lojalnościowym Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

**4.** Grillować można wszystko!

~~76,99~~  
**57<sup>74</sup>**

**BRILLA  
PROSECCO  
EXTRA DRY  
DOC PROSECCO**

wytrawne

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



**6.** Nie odwracaj grillowanych produktów zbyt często.

W przeciwieństwie do miłośników lunaparków – mięsu nie służy rollercoaster. Zgodnie z przyjętymi zasadami sztuki grillowania powinniśmy odwracać nasze produkty raz lub maksymalnie dwa razy. Powód jest banalny: wielokrotne obracanie uszkadza strukturę naszych potraw. Starajmy się też unikać przekuwania produktów, ponieważ może to wpływać negatywnie na ich smak i kolor.

Do grillowania należy używać drewna węgielnego lub liściastego. Te iglaste zawierają duże ilości żywicy, które podczas spalania mogą uwalniać szkodliwe substancje.

A skoro jesteśmy przy rollercoasterze – to wino 360° poleca się na grilla ;-) Jak sama nazwa wskazuje, tą butelkę można obracać, ile dusza zapagnie ;-) A co w środku? Bardzo przyjemne francuskie cabernet franc z wyraźnymi aromatami truskawek, jeżyn i kwiatowych akcentów.



~~49,99~~  
**37<sup>49</sup>**

**360° LOIRE  
CABERNET FRANC**  
IGP VAL DE LOIRE

wytrawne

cena za 1L 66,65 zł  
najniższa cena z ostatnich 30 dni 76,99 zł

**5.** ...ale nie wszystko naraz 😊

Zauważyliście, że mamy dziwną tendencję do załadowywania ruszta na maxa. Tak, że wszystko leży praktycznie bez wolnej przestrzeni i przewracanie czegokolwiek wymaga niezłej ekwilibrystyki? Maksymalne „obłożenie” ruszta nie powinno przekraczać 75% jego powierzchni, dzięki temu będziemy mogli wygodnie przekładać poszczególne porcje grillowanych potraw i reagować w porę, jeśli coś zacznie się przypalać.

W zasadzie nie istnieje żaden przepis zabraniający grillowania w obrębie swojego balkonu wewnętrznego, jak i zewnętrznego, o ile jest spełniony jeden ważny warunek. Jeśli chcesz grillować na balkonie w bloku, musisz mieć ekologiczny sprzęt, który nie generuje dymu.

Na ochłodę proponuję sauvignon blanc. Nie ma chyba bardziej gaszącego upał (i głowę) szczepu niż ten właśnie. Lekko mineralne, z idealnie zbalansowaną kwasowością i aromatami agrestu, melona i cytrusów.

1-30.06.2024

do **25%**  
NA WYBRANE  
WINA


Promocja nie łączy się z rabatami ani punktami w programie lojalnościowym Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.

**KOCHAM  
WINO**

Najlepsze ceny  
w Klubie Kocham Wino

## 7. JAKOŚĆ!

Bez dobrej jakości produktu nie ma w ogóle mowy o dobrym grillu. Niestety, wciąż zdarza się, że na ruszcie lądują wątpliwej jakości kiełbasa, tłuste mięsa, niskiej jakości żeberka, karkówka czy boczek. Czasem zasada „mniej, ale lepszej jakości” jest kluczem do sukcesu. Zapewniam Was, że stawiając na wysokiej jakości produkty, wzniesiecie się na kulinarne wyżyny, a w oczach Waszych gości zaśluzycie na kolejny złoty medal.

 Nie rozpalaj grilla gazetami ani przedmiotami malowanymi lub lakierowanymi. Substancje stosowane w procesie barwienia wytwarzają związki toksyczne podczas spalania.

I niech taką wisienką na torcie, ukoronowaniem naszych grillowych dokonań będzie właśnie wyjątkowo wino. Pikantne, aromatyczne, złożone, wielowymiarowe. Doskonałe do mięs i warzyw. Z idealnym stosunkiem jakości do ceny, a z okazji rozpoczęcia sezonu grillowego – w doskonałej promocji.

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

65,99  
**49,49**

**LA LINDA  
MALBEC**  
MENDOZA  
ARGENTYNA

 wytrawne

LA LINDA

MALBEC 2022

LUGI BOSCA WINES  
ARGENTINA



WINNICA MIESIĄCA



KENDERMANNS

## SZTUKA TWORZENIA WIN REH-KENDERMANN

Według Reh-Kendermann winiarza na początku procesu tworzenia wina można porównać do artysty, który posiada wiedzę, jaki potencjał mają grona, i jedynie wizję końcowego rezultatu. Podejmując określone decyzje, zaczyna tworzyć w głowie szkic, z którego wyłania się wino. Potencjał wyśmienitego trunku ma swoje źródło w winnicy. Zadaniem winiarza jest tylko (i aż) dobranie tła i pokręcenie kolorów, a na końcu drogi stworzenie dzieła, które zadowoli konsumentów.

1920

W malowniczym Leiwien nad Mozela Carl Reh zakłada firmę, która zajmuje się handlem winogronami oraz moszczem. Biznes winiarski Carla prosperuje doskonale, więc po siedmiu latach postanawia otworzyć własną winiarnię.

1936

Carl jest pierwszym winiarzem nad Mozela, który podczas produkcji i przechowywania stosuje neutralne kadzie, żeby maksymalnie odzwierciedlić klimat siedliska oraz kupuje wysokiej klasy winnice.

1956

W Leiwien zostaje otwarta jedna z najnowocześniejszych winiarni w Europie, wyposażona w całkowicie automatyczny system butelkowania.

2004

Międzynarodowy magazyn „Wine World” ogłasza Reh Kendermann producentem roku win riesling (Riesling Winery of the Year).

### DZIŚ

Pasja do wina łączy pokolenia. Obecnie Reh Kendermann zarządzają przedstawiciele trzeciej generacji.

AUTORKA: **MONIKA STĘPIEŃ**

## TERROIR, CZYLI POCHODZENIE WINA

Regiony winiarskie w Niemczech charakteryzuje mozaika różnorodnych gleb. Gleba to opowieść, z której możemy wyczytać dzieje natury. Z perspektywy winiarza profil glebowy, każda kolejna warstwa i jej struktura mają ogromny wpływ na wzrost krzewu i smak wina. To właśnie zróżnico-

wana struktura glebowa poszczególnych poletek, które tworzą winnicę, począwszy od lekkiego podłoża piaszczystego, poprzez gleby lessowe i gliniaste, aż po kruche podłoża łupkowe, gwarantuje szeroki wybór odmian i zróżnicowanie smakowe niemieckich win.

Gleba, klimat, odmiana, człowiek... Harmonijne współistnienie tych elementów zapewni unikalny smak wina.

### KENDERMANN GRAUBURGUNDER URMEERLOSS

Wino jest ciekawym przykładem unikalnego wpływu gleb lessowych, które powstały na podwalinach prehistorycznego oceanu, na smak wina.

Wyraźnie owocowy charakter, z grapefrutem, gruszką i jabłkiem, w ustach lekko pieprzne, wyraźnie mineralne, świeże i dobrze zbalansowane.

**Ciekawostka:** Grauburgunder to nie jedyna niemiecka nazwa dla pinot gris. Bardzo popularna jest także nazwa Rulander.

**Food pairing:** Aperitif, ryby i owoce morza, przekąski warzywne, sałaty, drób, smażone białe mięsa, makarony.

## KENDERMANNNS

NIEMCY  
1 wytrawne

59,99  
50<sup>99</sup>

1-30.06.2024

cena za 1L 79,99 zł  
najniższa cena z ostatnich  
30 dni 59,99 zł



### KENDERMANNNS RIESLING

QBA PFALZ, NIEMCY

1 półwytrawne

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

49,99  
42<sup>49</sup>

1-30.06.2024

59,99  
50<sup>99</sup>

1-30.06.2024

### KENDERMANNNS RIESLING SPÄTLESE

QmP RHEINHESSEN,  
NIEMCY

1 półsłodkie

cena za 1L 79,99 zł  
najniższa cena z ostatnich  
30 dni 59,99 zł

Najlepsze ceny  
w Klubie Kocham Wino

KOCHAM  
WINO

Pobierz aplikację



Promocja nie łączy się z rabatami ani punktami w programie lojalnościowym Kocham Wino.  
Regulamin dostępny u sprzedawcy.



26  
maja

99,99  
89,99  
CENA Z KARTĄ BURGUNDOWĄ

cena za 1l 133,32 zł  
najniższa cena z ostatnich 30 dni 99,99 zł



CALABRIA  
BELELLA MOSCATO  
AUSTRALIA

🍷 słodkie

DZIEŃ  
MATKI

23  
czerwca

DZIEŃ  
OJCA

cena za 1l 145,33 zł  
najniższa cena z ostatnich 30 dni 109 zł



109,  
9810  
CENA Z KARTĄ BURGUNDOWĄ

KINGS OF  
PROHIBITION  
SHIRAZ  
BAROSSA VALLEY  
AUSTRALIA

🍷 wytrawne

# FESTIWAL WIN NOWOZELANDZKICH



Pijesz sauvignon blanc, myślisz Nowa Zelandia. To oczywiście! Żaden inny kraj na świecie nie przywłaszczył sobie wszystkich praw do jednego szczepu, jak kraina kiwi\*. Trudno nawet uwierzyć, że ta odmiana pochodzi z Francji, skoro najpopularniejsze wina na świecie dojrzewały w zupełnie innym zakątku globu. Pakujemy więc piknikowy kosz i ruszamy w podróż po Nowej Zelandii, kraju, w którym nigdy nie jesteś daleko od oceanu i winnicy.

Nowa Zelandia jest jednym z ostatnich odkrytych krajów na świecie. Wiele z jej terenów wciąż pozostaje nietkniętych. Składa się z dwóch wąskich wysp i ma aż 16 tysięcy kilometrów linii brzegowej. Regiony winiarskie Nowej Zelandii rozciągają się na długości 1600 km od subtropikalnego Northland do Central Otago. Każdy ma bardzo wyraźne cechy subregionalne, co sprawia, że wina są jeszcze ciekawsze. 96% całkowitej powierzchni winnic w Nowej Zelandii posiada certyfikat Zrównoważonej uprawy winorośli (SWNZ).

Tutaj słońce wschodzi jako pierwsze na świecie, to też pierwszy kraj, który wita Nowy Rok. Nowa Zelandia ma idealne warunki do uprawy winogron i ma też wielu zdolnych winiarzy, którzy nie boją się deklorować, że cenią nowoczesność, lubią eksperymentować,

a w winach szukają po prostu smaku i przyjemności. Pomaga im klimat. Bryza znad oceanu, ciepłe dni i chłodne noce sprawiają, że winogrona dojrzewają tu powoli, mają intensywny smak i naturalnie wysoki poziom kwasowości, który odpowiada za lekki, orzeźwiający finisz win. To właśnie ta idealna równowaga jest sekretem nowozelandzkiego sauvignon blanc. Było to pierwsze wino, które umieściło Nową Zelandię na światowej mapie i stało się kultowe. Nie ostatnie jednak. Cztery odmiany - sauvignon blanc, pinot noir, pinot gris i chardonnay - odpowiadają za ponad 90% krajowej produkcji wina. Można tu też znaleźć doskonałe Rieslingi i Syrah oraz wiele innych, mniej znanych win, które cieszą się coraz większą popularnością. Warto więc odkrywać ten młody winiarski kraj, oczywiście z kieliszkiem wina pod ręką.

## Winiarska Nowa Zelandia w liczbach\*



739  
liczba winiarni

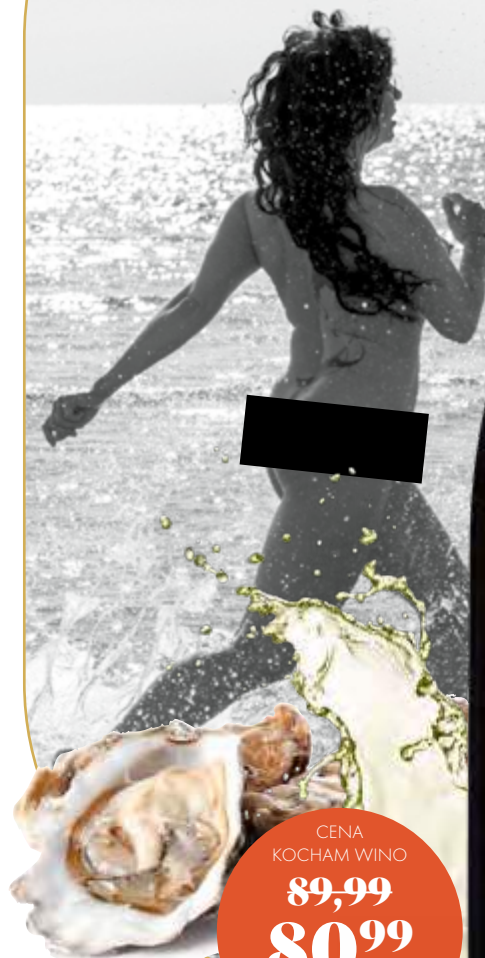


41,860 ha  
powierzchnia upraw



360,7 mln  
litrów  
produkowane wina

\* dane z 2023 z Roczego Raportu New Zealand Winegrowers



CENA KOCHAM WINO  
89,99  
**80,99**  
Z KARTA BURGUNDOWA

cena za 1L 119,99 zł



\*Kiwi to w tym przypadku wcale nie owoc, a rodzimy nietolny ptak Nowej Zelandii, od którego piészczotliwie nazywani są lokalni mieszkańcy. To ikona kraju. Cheers to that!

### Wypijmy za to kieliszek Marlborough Sun Sauvignon Blanc Bubbles 2021.

Jak smakuje? Wyobraź sobie swoje ulubione wakacyjne nuty agrestu, marakui i grejfruta połączone z odrobiną ziołowych akcentów, morskiej bryzy, mineralności i orzeźwiającymi bąbelkami. Wszystko dzięki błyskawicznym zbiorom zachowującym świeżość owoców i fermentacji w stalowych zbiornikach. Nowa Zelandia udowadnia, że Sauvignon Blanc Bubbles może być odważną, nowoświatową konkurencją dla klasycznych lekkich i orzeźwiających win musujących. Oryginalna etykieta zachęca nie tylko, by dowiedzieć się więcej o słynnym regionie Marlborough, a także, by w nieskrępowany sposób cieszyć się słońcem.

Nasze ulubione wino do ostryg.



Promocja nie łączy się z rabatami ani punktami w programie lojalnościowym Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.



## Wypijmy za to kieliszek Marlborough Sun Sauvignon Blanc 2021

Kiedy w 1975 roku w Marlborough zasadzono pierwsze winorośle sauvignon blanc, nikt nie mógł przewidzieć statusu supergwiazdy, jaki ta odmiana osiągnie w ciągu kilku dekad. Dziś odpowiada za 77% produkcji i 86% eksportu. Smak nowozelandzkiego sauvignon blanc stał się punktem odniesienia dla całego winiarskiego świata. Szukamy w nim zapachu ziół, trawy, przypraw i smaku dojrzałych owoców tropikalnych. Cheers to that!

Jest skoncentrowane i rześkie. Ma długi finisz oraz klasyczne nuty agrestu, marakui, wiciokrzewu. Fermentacja w stalowych zbiornikach, wczesny zbiór winogron z wyselekcjonowanych bloków z kilku podregionów Marlborough i minimalny kontakt ze skórkami sprawia, że to aromatyczne wino jest idealne na wiosnę i lato. Nasze ulubione wino do potraw z odrobiną chili.



CENA KOCHAM WINO  
76,99  
**69,29**  
Z KARTA BURGUNDOWA

cena za 1L 102,65 zł



**KOCHAM WINO**

Najlepsze ceny w Klubie Kocham Wino



## Wypijmy za to kieliszek *Sileni Pinot Gris*

CENA  
KOCHAM WINO

84,99

76<sup>49</sup>

Z KARTA  
BURGUNDOWA

**KOCHAM  
WINO**

Najlepsze ceny  
w Klubie Kocham Wino



Drugi co do wielkości region winiarski Nowej Zelandii Hawke's Bay może się pochwalić tradycjami winiarskimi sięgającymi 1851 roku. Jest tak zróżnicowany, że z sukcesem można tu uprawiać bardzo wiele odmian. Jest też ulubionym zakątkiem turystów, których przyciągają degustacje i winiarskie festiwale. Cheers to that!

Sileni The Cellar Selection Pinot Gris 2017 z Hawke's Bay. Dzięki selekcji owoców uprawianych na różnych rodzajach gleby wino jest głębokie w smaku i złożone. Dla osiągnięcia tego efektu kluczowy był optymalny moment zbioru winogron oraz późniejszy kontakt z osadem drożdżowym. Pozwoliło to zachować naturalną owocowość, aromatyczną pikantność i solidną strukturę. Intensywny smak uzupełnia orzeźwiająca lekkość. Wkraczając na scenę nowozelandzką na początku lat 90., pinot gris zyskało ogromną sławę i jest tu obecnie trzecią, najpopularniejszą białą odmianą. Nasze ulubione wino do grillowanej ryby.

cena za 1L 113,32 zł



Najbardziej znanym i największym regionem winiarskim Nowej Zelandii jest Marlborough. Ma blisko 30 tysięcy ha upraw winorośli. Okrzyknięty został jednym z najbardziej słonecznych i suchych zakątków kraju, nazywanym przez Maorysów „miejszem z dziurą w chmurze”. Cheers to that!

Nazwa Sileni nawiązuje do starożytnej Grecji. Sylenowie byli towarzyszami boga wina i zabaw Dionizosa. Za intensywną aromatyczność wina z nutami owoców tropikalnych, grejfruta i agrestu odpowiadają zróżnicowane gleby Marlborough. Naturalne owocowe cechy zachowana fermentacja w stalowych zbiornikach, a złożoność wina i długi finisz podkreśla blend z odmianą semillon. Nasze ulubione wino do tajskiego curry.

## Wypijmy za to kieliszek *Sileni Sauvignon Blanc*

CENA  
KOCHAM WINO

89,99

80<sup>99</sup>

Z KARTA  
BURGUNDOWA



cena za 1L 119,99 zł



CENA  
KOCHAM WINO  
**76,99**  
**69,29**  
Z KARTĄ  
BURGUNDOWĄ



W Nowej Zelandii mieszka nieco ponad 5 milionów osób. Znacznie więcej jest owiec. Kiedyś było ich tyle, żeby dosłownie każdemu zapewnić małe stado. Na początku lat 80. stosunek ten wynosił 22 owce na każdego człowieka. Cheers to that!

### Wypijmy za to kieliszek Sheep Dreams Sauvignon Blanc Marlborough 2022!

Klasyka gatunku! Lekkie, bardzo aromatyczne wino. Intensywny cyrusowy bukiet przełamuje aromat dojrzałego agrestu i świeżo skoszonej trawy. Dobrze zbalansowana kwasowość i soczysty finisz sprawiają, że to wakacyjny niezbędnik. Urzeka bogatym bukietem tropikalnych owoców: marakui i liczi, z delikatną nutą agrestu, brzoskwini i świeżo skoszonej trawy. Ma wyraźną strukturę, orzeźwiająca kwasowość i delikatnie słodkawy finisz. Nasze ulubione wino do lekkich sałat.

cena za 1L 102,65 zł

KOCHAM  
WINO

POBIERZ APLIKACJĘ KOCHAM WINO

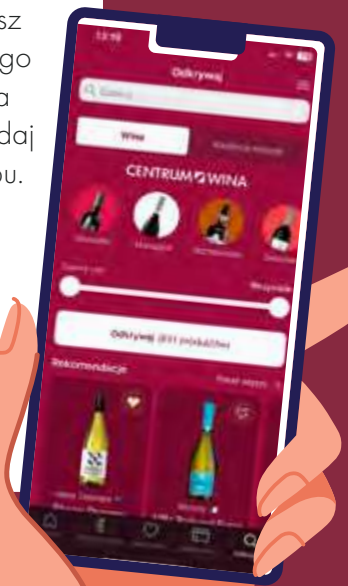
Dzięki aplikacji  
**Kocham Wino**  
świat wina masz w zasięgu ręki...  
i to bez wychodzenia z domu!

Po prostu kliknij „odkrywaj”, a otworzą się przed Tobą drzwi do winnic i destylarni z całego świata.

Nie wiesz, na co się zdecydować? W pierwszym kroku zdecyduj, czy szukasz wśród win, czy alkoholi mocnych od naszego partnera Distillers Limited. Wybierz kryteria według własnych upodobań, albo przeglądaj całą ofertę w poszukiwaniu swojego skarbu.

Szukasz czegoś konkretnego?

Po prostu wpisz nazwę poszukiwanej butelki. Jeśli zainteresuje Cię wino, dodaj do ulubionych i stwórz listę win do spróbowania!





**KIM  
CRAWFORD**

## SMIAK WIOSNY

Wiosną uwielbiamy powracać do smaków, które kojarzą nam się ze słońcem, ciepłymi wieczorami i planami na długie weekendy. Nic tak dobrze nie smakuje, jak pierwsze **prawdziwe** gruntowe truskawki, których zapach wypełnia całą kuchnię. I choć doskonale znamy ich aromat, co roku na nowo zaskakuje nas swoją intensywnością. W ułamku sekundy przypominamy sobie, jak bardzo je lubimy i nie możemy uwierzyć, że tak długo udało nam się bez nich przetrwać. To samo uczucie towarzyszy nam, kiedy po zimowej przerwie sięgamy po kieliszek ulubionego wakacyjnego wina sauvignon blanc z Nowej Zelandii. Dlatego nawet przez chwilę nie wahaliśmy się nad wyborem Winnicy Miesiąca w wiosennym wydaniu Magazynu. Początek sezonu bez win od Kim Crawford byłby jak wiosna bez truskawek. A tego sobie nie wyobrażamy.

## KIM CRAWFORD

**K**im Crawford i jego żona Erica założyli winnicę w 1996 roku, zaczynając od... pomysłu i pracując z domu w Auckland. Minęło kilka lat, zanim kupili pierwszą winnicę w Marlborough. Dziś robią jedne z najpopularniejszych nowozelandzkich win, eksportując je do wielu krajów na całym świecie. Corocznie otrzymują prestiżowe nagrody i wysokie noty w najważniejszych winiarskich rankingach. Ich uprawy obejmują 1500 km od północnego krańca kraju do południowego wybrzeża. Zróżnicowany klimat i gleby sprzyjają tworzeniu unikalnych win. Wyróżnia je intensywność smaku zbalansowana przyjemną kwasowością. Kim Crawford naprawdę wie, jak ważna jest rześka bryza znad oceanu, chłodne wieczory, duża różnica między temperaturą w ciągu dnia i nocy oraz sprzyjająca zbiorom długa, sucha jesień.

„Robimy rzeczy niekonwencjonalne, podejmujemy ryzyko i zawsze chcemy spróbować czegoś nowego” – podkreślają z dumą winemakerzy Kim Crawford, pozwalając owocom mówić za siebie i ograniczając swoją interwencję do minimum. Za najważniejszy krok w produkcji wina uznają moment zbioru owoców. Wolą zakrętki od korków i stalowe kadzie od dębowych beczek. Filozofia winnicy koncentruje się więc na ...smaku, naturalności Nowej Zelandii, na delikatności, która wcale nie pozbawia win wyrazu. Są zbalansowane i pełne charakteru. Nowoczesne, nowoświatowe podejście do wina sprawia, że nie da się ich podrobić w żadnym innym zakątku świata. Klasyczne nowozelandzkie szczepy, z których słynie Kim Crawford, pokazują region z najlepszej strony.

MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA



149,00  
**126<sup>65</sup>**

2-31.05.2024

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



## SAUVIGNON BLANC

Dzięki wyjątkowemu terroir Nowej Zelandii, żaden inny region winiarski na świecie nie jest w stanie oddać charakterystycznego stylu Marlborough Sauvignon Blanc. Sekret sukcesu win Kim Crawford tkwi w zbiorze pojedynczych bloków winnic i fermentacji małych partii. Pozwala to zachować i jak najlepiej wykorzystać indywidualny charakter każdego fragmentu winnicy. Inna działka odpowiadać będzie za intensywną owocowość, kojarzącą się z tropikalnymi owocami, marakują, guawą, a inna podkreśli cytrusowy aż pikantny finisz z nutami cytryny i grejpfruta. A jeśli dodamy do tego mineralność i ziołowe akcenty możemy mieć pewność, że to wino będzie faworytem restauracji i miłośników orzeźwiających, aromatycznych win.

**KOCHAM  
WINO**

**Najlepsze ceny  
w Klubie Kocham Wino**

Promocja nie łączy się z rabatami ani punktami w programie lojalnościowym Kocham Wino. Regulamin dostępny u sprzedawcy.



## SPITFIRE SAUVIGNON BLANC

Wino z limitowanej edycji Small Parcels. To wybór najlepszych, najbardziej aromatycznych owoców z dwóch różnych winnic Awarua i Awatere Hills, fermentowanych oddzielnie z dbałością o każdy szczegół. Ostatecznej selekcji dokonują winemakerzy podczas wielostopniowej degustacji. Od pierwszego rocznika zdobywa trofea i medale na całym świecie. Na uwagę zasługuje też rocznik. Niskie temperatury i wiosenne deszcze sprawiły, że rok 2019 słynie z dobrej jakości winogron i niskich plonów. Suche i gorące lato przyspieszyły zbiory, dając wina o niespotykanej lekkości i owocowości. Nuty grejpfruta, marakuj, papryki i guawy w połączeniu z odświeżającą mineralnością będą idealnym kompanem dla wielu, nawet bardzo złożonych dań.

189,00  
**160<sup>65</sup>**

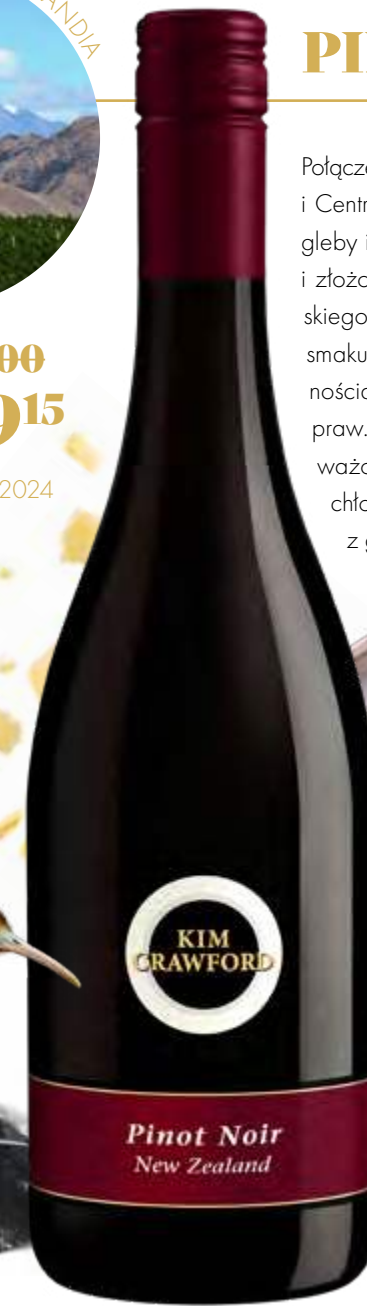
2-31.05.2024

cena za 1L 252 zł  
najniższa cena z ostatnich  
30 dni 189 zł



199,00  
**169<sup>15</sup>**

2-31.05.2024



## PINOT NOIR

Połączenie winnic o chłodnym klimacie w Marlborough i Central Otago - różnych klonów tego samego szczepu, gleby i mikroklimatu - pozwoliło podkreślić intensywność smaku i złożoność wina. Kombinacja starych i nowych beczek z francuskiego dębu sprawiła, że pinot noir ma długi finisz i ciekawe warstwy smaku, które ukazują cały swój potencjał wraz z wiekiem. Z przyjemnością odkrywamy aromaty dojrzałych owoców, nuty lukrecji i przypraw. Smak wiśni i jeżyn kojarzy się z naturalną słodyczą, zrównoważoną dzięki przyjemnie miękkim taninom i charakterystycznej dla chłodnego klimatu kwasowości. Nasze ulubione wino podawane z grzybowym risotto.



cena za 1L 265,33 zł  
najniższa cena z ostatnich  
30 dni 189 zł



ZAPRASZAMY DO WINNICY



PELLEGRINO

# KOCHAM WINO

Klub Kocham Wino to świat win i korzyści nie tylko w sklepach! Chcemy być z Tobą każdego dnia, przybliżać Ci świat win, kulturę winiarską i zarażać naszą pasją... a także nagradzać za to, że razem z nami Kochasz Wino!

Dla naszych Klubowiczów ze Złotą Kartą Kocham Wino mamy wyjątkowy benefit! Sycylijska perła, nasz partner i dostawca win Carlo Pellegrino.



## Zapraszamy Cię do winnicy, gdy tylko będziesz na Sycylii!

Pellegrino to sycylijska perełka, którą znajdziemy w najbardziej wysuniętej na zachód części wyspy. To wyjątkowe miejsce powstało w 1880 roku i do dziś jest w rękach osób z tej samej rodziny. To tutaj podczas produkcji wina czerpie się z możliwości, jakie daje środowisko naturalne i historia regionu, a prace prowadzone są w sposób zgodny z tradycyjnymi metodami rolnictwa ekologicznego i priorytetową dbałością o środowisko naturalne.

**Zapraszamy Cię na bezpłatne zwiedzanie winnicy szlakiem Discovering Marsala! Poznaj historię i pasję Cantine Pellegrino.**

Zwiedzanie winnicy zarezerwuj bezpośrednio na stronie, a w notatkach podaj swój numer Złotej Karty Kocham Wino, aby otrzymać wejściówkę dla siebie i osoby towarzyszącej. Sprawdź poniżej, jak rezerwować, a w przypadku pytań skontaktuj się z nami: [kochamwino@kochamwino.com.pl](mailto:kochamwino@kochamwino.com.pl).



0%  
alkoholu

VILLA  
BELLUCCI  
FREE

Lekkie,  
świeże,  
owocowe

Doskonała alternatywa  
dla osób, które chcą  
zrezygnować z alkoholu.



CENA Z KARTA BURGUNDOWĄ  
34,99  
31,99

cena za 1l,46,65 zł

VILLA  
BELLUCCI  
FREE

🍷 półwytrawne



wina bezalkoholowe

0%  
alkoholu



CENA Z KARTA BURGUNDOWĄ  
29,99  
26,99

CENA Z KARTA BURGUNDOWĄ  
29,99  
26,99

cena za 1l,39,99 zł

VILLA BELLUCCI FREE  
SAUVIGNON BLANC

🍷 półstodkie

VILLA BELLUCCI FREE  
PRIMITIVO

🍷 półstodkie



**CONTRASEÑA  
SAUVIGNON BLANC  
HISZPANIA**

1 wytrawne

CENA Z KARTĄ BURGUNDOWĄ  
~~47,99~~  
**43<sup>19</sup>**



cena za 1l 63,99 zł



# CONTRASEÑA

## 0% alkoholu

cena za 1l 63,99 zł

**CONTRASEÑA  
MONASTRELL  
HISZPANIA**

1 wytrawne

CENA Z KARTĄ BURGUNDOWĄ  
~~47,99~~  
**43<sup>19</sup>**



**CIN&CIN**

# APERITIVO

## FREE

cena  
KOCHAM WINO  
**26<sup>99</sup>**  
Z KARTĄ  
BURGUNDOWĄ



CIN&CIN  
Aperitivo Free



CIN&CIN  
Free musujące



Woda  
gazowana



Lód



cena za 1l 29,99 zł

**BEZALKOHOLOWY**

ŚWIAT WINA DO GÓRY NOGAMI

## Gorączka australijskich zbiorów

Pięć piekielnie upalnych dni wystarczyło, by tegoroczne zbiory wina w Australii Południowej przeszły do historii jako wczesne, intensywne i błyskawiczne.

### Walka o przetrwanie

Bezlitosna fala gorąca, która zniemacka nadeszła w samym środku winiarskich żniw, nie mogła zatrzymać prac. Kiedy owoce osiągną optymalną dojrzałość, trzeba je zebrać natychmiast. Plany pokrzyżować może tylko deszcz, ale nie upał i bezchmurne niebo. Jeśli winogrona będą czekać za długo, wino może smakować zupełnie inaczej albo w ogóle nie nadawać się do butelkowania. Kto chciałby pić niebeczkowane Sauvignon Blanc, które jest lepkie, żółte, ciężkie i oleiste. Powinno być przecieź orzeźwiająco cytrusowe, delikatne, zwiewne i mieć aż mineralną końcówkę kojarzącą się z morską bryzą. "Ugotowane" w słońcu winogrona na pewno nie dadzą tego efektu, a nawet najzdolniejszy winemaker nie naprawi błędów popełnionych podczas uprawy.

Dlatego mimo temperatur oscylujących wokół 40 stopni w winnicach nie przerywano prac ani na chwilę. Co więcej, fala upałów gwałtownie przyspieszyła dojrzewanie czerwonych szczepów, które

powinny jeszcze chwilę poczekać, więc zamiast zwolnić tempo z powodu pogody trzeba było je przyspieszyć. Choć pomagały dłuższe przerwy, kapelusze z najszerzym możliwym rondem, polewanie się wodą z lodem, to jednak po kilku godzinach w słońcu wszyscy byli dużo bardziej zmęczeni, powolni, a nawet chwilami niezdolni do dalszego wysiłku. Z dnia na dzień do pracy przy zbieraniu winogron stawiało się coraz mniej i mniej osób. Ulgi nie przynosiła nawet noc, bo o północy temperatura wciąż nie spadała poniżej 30 stopni. W Adelajdzie odnotowano wówczas trzy najwyższe temperatury z rzędu w ciągu nocy od prawie czterdziestu lat. Co ciekawe, po pięciodniowej fali upałów spadł deszcz, który przerwał maraton 46 dni bez opadów! Dla zrelaksowanych zazwyczaj backpackerów (młodzi turyści łączący często podróż z plecakiem z dorywczą pracą, dzięki której finansują podróż) przygoda ze zbiorami zamieniła się w codzienną walkę o przetrwanie.



## Najpierw deszcz, potem słońce

Na całym świecie winiarze próbują przewidzieć, jak zmiany klimatyczne wpłyną na uprawy winogron? Które szczepy najlepiej zniosą ekstremalne zjawiska pogodowe, a które odmiany nie poradzą sobie w dotychczasowych regionach. Dwa ostatnie lata pokazały, że potrzebna jest strategia, która może pogodzić skrajności. 2023 był zimny i mokry. Zbiory winogron zaczęły się z miesięcznym opóźnieniem, a niektóre czerwone odmiany trzeba było zebrać za wcześnie - nawet jeśli nie były jeszcze dojrzałe - w obawie przed kolejną falą deszczu. Wszyscy wciąż pamiętają, jak byli przemoknięci i przemarznięci, zwłaszcza podczas nocnych zmian. W czasie zbiorów winiarze pracują całą dobę i nie mają weekendów. Często nie wiedzą, jaka jest pora dnia czy dzień tygodnia. Jedzą, kiedy mogą i to, co daje im energię. W czasie wolnym - śpią. Nie w głowie im rozrywki i spotkania towarzyskie. Na czas zbiorów włączają pauzę nawet na życie prywatne. Wszyscy wiedzą, że tych kilka kluczowych tygodni decyduje o sukcesie nawet na długie lata. Najlepsze wina dojrzewają przecież w beczkach nawet przez kilkanaście miesięcy, a potem trafiają do piwniczek, by nabierać wartości aż będą gotowe do pokazania światu. W tym roku producenci wina spodziewają się

## Czego więc oczekiwać po roczniku 2024?

Wina białe mogą być bardziej owocowe, mieć więcej smaku, charakteru, naturalnej słodyczy. W sauvignon blanc da to np. wyraźniejsze nuty żółtych owoców tropikalnych. Gorący rok sprzyja również klasycznym australijskim shirazom. Powinny być tak bogate, że idealnie zbalansują złożone smaki naszej polskiej kuchni. Te najlepsze prawdopodobnie mogą mieć też jeszcze większy potencjał do leżakowania, bo dopiero z czasem akcenty skóry, trufli, dębowej beczki w pełni pokażą ich elegancką złożoność. Bez względu na to, jak i dlaczego zbiory są trudne, stresujące czy pracochłonne, winiarze zawsze nazwą je "wielkim wyzwaniem", a my zawsze, z każdego rocznika znajdziemy perełki, które sprawią że nasza kolekcja win albo wieczór spędzany z przyjaciółmi staną się wyjątkowe i przejdą do historii.

jednych z najlepszych zbiorów od lat właśnie dzięki wysokim temperaturom i stałym opadom deszczu.

## Zima zaskakuje drogowców, zbiory - winiarzy

Przypomnijmy, zeszłoroczne zbiory zdefiniował deszcz i zimny front. Sprzyjało to winom białym, czerwone z tego rocznika będą bardziej aromatyczne i delikatne niż zazwyczaj. 2024 jest totalnym przeciwieństwem 2023. Dzięki ciepłej pogodzie zbiory zaczęły się znacznie szybciej i można powiedzieć, że jak pierwszy śnieg zaskakuje drogowców, pierwsze dojrzałe winogrona w kilka dni postanowiły na nogi całą branżę, która jeszcze cieszyła się leniwą świąteczno-wakacyjną przerwą urlopową. Traktory w ekspresowym tempie postawiono w najwyższej gotowości, beczki i zbiorniki wypucowano, a w winnicach pojawiły się charakterystyczne siatki, które chronią owoce przed zbiorami - znak, że zbiory są już tuż. Nawet mieszkające w winnicach kangury wydawały się zaskoczone większym i wcześniejszym niż zazwyczaj zamieszaniem.



## The Whistler Double Oaked

Specjalnie wyselekcjonowana mieszanka najlepszych whisky zbożowych (80%) i słodowych (20%) z Irlandii. Master distiller Michael Walsh wybrał najlepsze destylaty zbożowe i słodowe dojrzewające w beczkach po bourbonie, a następnie połączył w beczkach po sherry. Ta whiskey z nutami karmelu, miodu, cytrusów i wanilii

jest doskonała do pikantnych potraw z grilla.

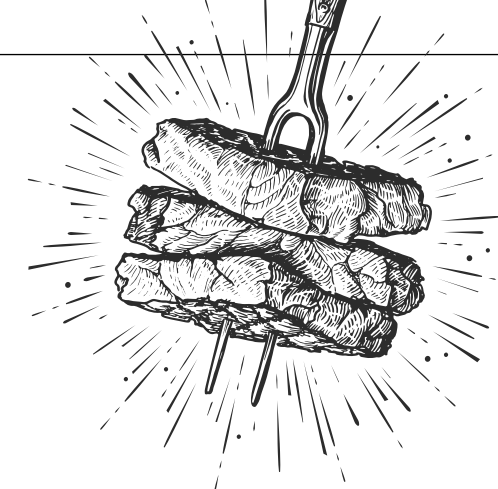
149,99  
134,99

CENA Z KARTĄ BURGUNDOWĄ

cena za 1l 214,27 zł  
najniższa cena z ostatnich 30 dni 149,99 zł



# GRILL



Nadchodzi sezon grillowy! Rozważamy, co podać i czym zaskoczyć gości. Wiele osób zastanawia się również, jaki alkohol będzie najlepszym towarzyszem potraw z grilla. Piwo i wino często stanowią pierwszy wybór, ale coraz więcej głosów przemawia za tym, że whisky też może być doskonałym ich uzupełnieniem.

Whisky to trunek oferujący bogactwo aromatów – od słodkich nut wanilii, karmelu i miodu, po mocno dymne i pikantne nuty. Ta różnorodność sprawia, że idealnie uzupełnia wiele grillowanych potraw, dodając im głębi, a także intensywności. Można ją też wykorzystać do marynaty, która jest bardzo ważną częścią przygotowywania posiłku z grilla. Co więcej whisky, ma zdolność do zrównoważenia tłustości i intensywności dań, a to czyni ją wprost idealną towarzyszką grillowanych potraw!

Podczas dobierania whisky do posiłku, jak w przypadku wina, warto kierować się zasadą komplementarności smaków. Im smak potrawy intensywniejszy, tym bardziej pasuje do niej równie intensywna whisky o zdecydowanym smaku, na przykład bourbon albo rye whiskey. Warto wziąć też pod uwagę charakterystykę smakową w zależności od rodzaju mięsa. Do wołowiny i ryb świetna będzie whisky dymna, a do kurczaka coś zdecydowanie delikatniejszego. Pikantna whisky doskonale odnajdzie się w towarzystwie wieprzowiny lub kielbaski. Jeśli zaś planujecie podawać dania z sosami, wtedy warto wybrać whisky, która te sosy dopełnia, ale w żadnym razie nie przytłacza. Dania z grilla i whisky to doskonałe połączenie smaków. Potrafi zachwycić i zaskoczyć nie tylko miłośników tego trunku. Dlatego podczas sezonu grillowego nie bójcie się eksperymentować z różnymi potrawami i rodzajami whisky. Odkrycie idealne połączenie smaków dla siebie i swoich gości!

AUTORKA: IZA ROCZNIWSKA



Whisky stworzona z destylatów pochodzących z Islay, słynącej z torfu, oraz ze Speyside, które słynie z whisky łagodniejszych, owocowych. Jednak producenci The Double Peat postarali się o torfowe destylaty również ze Speyside. Taka kompozycja nadaje whisky aromatów morskimi dymu oraz słodkiego z nutami owocowymi. Koniecznie wypróbujcie ją z rybą lub ze stekiem.

Double Peat  
spróbuj z rybą  
lub ze stekiem



249,99  
212<sup>49</sup>

CENA Z KARTĄ BURGUNDOWA



cena za 1L 357,13 zł  
najniższa cena z ostatnich 30 dni 249,99 zł

**DISTILLERS  
LIMITED**

ALKOHOLE MOCNE W APLIKACJI KOCHAM WINO!  
i KOCHAM WINO!

Twoja karta Kocham Wino daje Ci

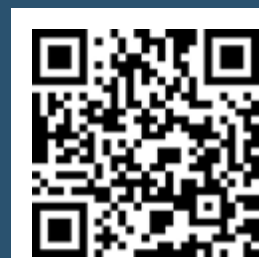
**10%** rabatu  
na alkohole mocne

i pozwala na skorzystanie z regularnych promocji

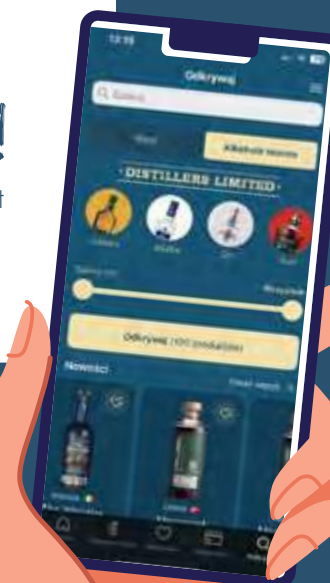
na wybrane butelki

**15%** rabatu!

W apce wypatruj też specjalnych ofert dla fanów czegoś mocniejszego!



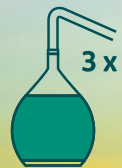
Distillers Limited to bezpośredni importer głównie niewielkich destylarni, często wyszukanych na końcu świata, „distillersów” zwariowanych na punkcie swojego produktu. Słowo „limited” w naszej nazwie oznacza kraftowych, niezależnych producentów, stanowiących przeciwwagę dla globalnych koncernów. Dlatego Distillers Limited to nie tylko import i sieć sprzedaży, ale również miejsce spotkań konsumentów z producentami.



# IRISH WHISKEY

Irish whiskey jest identyfikacją geograficzną Unii Europejskiej. Oznacza to, że może być produkowana wyłącznie w zgodzie ze ściśle określonymi przepisami:

- ✓ **Musi być destylowana i leżakowana w Irlandii.**
- ✓ **Nie może być słabsza niż 40% ABV.**
- ✓ **Starzenie musi odbywać się w drewnianych beczkach.**
- ✓ **Whiskey musi leżakować w beczkach minimum trzy lata.**



Tradycyjnie Irish whiskey wytwarza się metodą **trzykrotnej destylacji w miedzianych kottach**, chociaż dwukrotna destylacja jest również dopuszczalna. Pozwala to osiągnąć gładką, niemal aksamitną teksturę.

## W Irlandii produkuje się cztery rodzaje Irish whiskey:



### Pot Still

Najbardziej tradycyjna irlandzka whiskey. Powstaje ona z minimum 30% słodowanego i minimum 30% niesłodowanego jęczmienia oraz maksimum 5% innych zbóż.



### Single malt

Powstaje wyłącznie ze słodowanego jęczmienia. Słowo single oznacza, że powstała w jednej destylarni.



### Grain

Whiskey tego typu powstaje z maksimum 30% słodowanego jęczmienia, reszta zacieru jest produkowana z niesłodowanej kukurydzy, pszenicy lub jęczmienia.



### Blended

To najpopularniejszy rodzaj Irish whiskey. Wytwarza się ją z połączenia kilku rodzajów whiskey, co wymaga wyjątkowych umiejętności od master blendera.



Do wytwarzania Irish whiskey można używać beczek z różnych rodzajów drewna, nie tylko z **dębu**, ale też np.: **kasztanowca, wiśni, akacji, morwy, cedru japońskiego**. Pozwala to osiągnąć większą różnorodność smaków. Nie ma również ograniczeń co do wykorzystania beczek po innych trunkach.

W Irlandii tradycyjnie produkuje się również **whiskey torfowe**. Dzięki trzykrotnej destylacji są one jednak zwykle delikatniejsze od tych wytwarzanych w innych krajach.

## Czy wiesz, że...

- ✓ Pot still oznacza zarówno kocioł do destylacji whiskey, jak i nazwę najbardziej tradycyjnej Irish whiskey.
- ✓ Nazwa „whiskey” pochodzi od staroirlandzkiego *Uisce Beatha*, co oznacza wodę życia.
- ✓ Największy na świecie miedziany kocioł do destylacji whiskey znajduje się w Midleton Distillery w Irlandii. Powstał w 1823 r. i obecnie jest atrakcją turystyczną tamtejszej destylarni.
- ✓ Destylacja kolumnowa, druga obok kotłów miedzianych technika wytwarzania whiskey, została opracowana w 1830 r. w Irlandii przez Eneasa Coffeya.



Na wyspie Irlandia jest obecnie **3,5 miliona beczek**, w których starzy się whiskey.

**BORD BIA**  
IRISH FOOD BOARD



# ZBIERAMY 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 recyngowi.

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



ZAPRASZAMY DO NASZYCH SKLEPÓW: [w tych sklepach możesz oddać korki](#)

**BIAŁYSTOK** ul. Jana Kilińskiego 9A | **BIELSKO-BIAŁA** ul. Stojalowskiego 2/1 | **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 Zakopiańska, 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 **RZESZÓW** ul. Podwisłocze 29/106 **WARSZAWA:** [Westfield Arkadia, al. Jana Pawła II 82](#) | Galeria Mokotów, ul. Wołoska 12 | CH Reduta, Aleje Jerozolimskie 148 | CH Targówek, ul. Głębocka 15 | CH Wileńska, ul. Targowa 72 | CH Promenada, ul. Ostrobramska 75C | [Sklep Firmowy ul. Puławska 336](#) | The Warsaw Hub, Rondo Daszyńskiego 2B | 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