

NR3

2022/2023



wino

TEKARZ

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

STREFA MARKI
GAMZIRI

ZACIEŚNIANIE WIĘZI
STANOWI WAŻNY
ELEMENT ŻYCIA

17 KWIETNIA
ŚWIATOWY
DZIEŃ
MALBECA

ZARĘCZYNY,
które zapamiętają
wszyscy!

PODRÓŻ DO AFRYKI
Skosztuj lata zimą!

OD REDAKCJI



wino
TEKARZ

WinoTekarz powstał z pasji do wina, którą chcemy się dzielić z innymi, dlatego jest nam niezmiernie miło, że kolejny raz możemy Cię zaprosić w (nie)winną podróż opisaną na łamach naszego biuletynu.

W trzecim numerze razem z naszym Winotekarzem oraz marką Gamziri poznamy smak prawdziwej Gruzji, jednego z najstarszych regionów produkcji wina na świecie. W wywiadzie, zastępca dyrektora generalnego winiarni Khareba i główny Winiarz - Vladimir Kublashvili zdradzi nam co sprawia, że wina gruzińskie w ostatnim czasie stały się tak bardzo popularne w Polsce oraz co wyróżnia winiarnię Khareba na tle innych producentów wina. Miłośników

dalszych podróży zabierzemy do Argentyny, a dokładniej do jej winnej stolicy czyli Mendoza, skąd pochodzą wina: Los Haroldos oraz Nampe, aby wspólnie odkryć sekret produkcji najlepszych malbeców na świecie. Swoją przystanek zrobimy również w RPA, gdzie obecnie w promieniach letniego, afrykańskiego słońca dojrzewają winogrona będące bazą kolejnego rocznika win marki Africant.

Razem z marką Oak View podpowiemy jak zorganizować idealne zaręczyny i czym zaskoczyć drugą połowę, a marka Panul doradzi jak zacieśniać więzi przy świątecznym stole. W najnowszym numerze przygotowaliśmy również coś dla najmłodszych! Przepis na granitę Trele Morele z malinami i puszystym, kremowym serkiem mascarpone. Nie zabraknie również ciekawych inspiracji kulinarnych na pyszne potrawy, którymi z pewnością zaskoczysz swoich gości.

Nie zwlekaj, wyrusz z nami w podróż do świata przepelnionego pasją - a wszystko to **Z MIŁOŚCI DO WINA.**

winOTEKARZ
proponuje



Mimosa cytrusowa

Składniki:

- 250 ml Passiamo Prosecco
- ½ grapefruita
- ½ pomarańczy
- ½ limonki

1. Do przygotowania drinków będziesz potrzebować filetoń z cytrusów. Obierz cytrusy za pomocą noża tak, by pozbyć się całości białej skóry. Następnie ostrym nożykiem powycinaj filety cytrusów pomiędzy białymi błonkami. Z pozostałości cytrusów wyciśnij sok.
2. Gotowe filety posiekaj i ułóż na dnie kieliszków.
3. Dolej wymieszany sok z cytrusów i całość uzupełnij schłodzonym prosecco.
4. W zależności od upodobania możesz zmieniać skład drinków, dodając więcej lub mniej wybranych cytrusów.



Granita Trele Morele z malinami i puszystym kremem mascarpone

Składniki - granita:

- 500 ml Trele Morele truskawkowego
- 10 g soku z cytryny
- 20 g cukru
- skórka z 1 cytryny
- 1 liść żelatyny

Składniki - mus mascarpone:

- 250 g mascarpone
- 250 g śmietanki 36%
- 90 g cukru pudru
- 2 żółtka
- 100 g świeżych malin do ozdobienia

1. Zrób granitę: Trele Morele podgrzej w rondelku, dodając sok z cytryny, cukier i startą skórkę z cytryny. Kiedy zacznie wrzeć, dodaj namoczony liść żelatyny i zestaw z ognia. Przelej do płaskiego naczynia i włóż do zamrażarki. Kiedy się zamrozi, zacznij skrobać widelcem, aż całość zamieni się w granitę/sorbet.
2. Zrób mus: żółtka i połowę cukru utrzyj mikserem, aż masa zgęstnieje i zrobi się jasna – ok. 7–8 minut. Cały czas miksując, dodaj mascarpone i utrzyj na jednolitą masę. W osobnej misce ubij śmietanę z drugą połową cukru. Połącz ubitą śmietanę z masą mascarpone i włóż do lodówki na minimum 30 minut.
3. W miseczce ułóż mus z mascarpone, obsyp go dużą łyżką granity i pociętymi, świeżymi malinami.



Grzaniec w stylu skandynawskim

Składniki:

- 1 butelka wina Suerente Gran Seleccion, czerwone, półśłodkie
- 125 ml wódki lub koniaku
- 3 laski cynamonu
- kawałek imbiru wielkości ok. 3 cm
- 1 łyżeczka kardamonu w ziarnach
- 1 łyżeczka goździków
- 2 gwiazdki anyżu
- 200 ml świeżego soku z pomarańczy
- skórka z 1 sparzonej pomarańczy cienko obrana
- miód (według uznania)
- rodzynki i migdały

Do garnka wlewamy czerwone wino, dodajemy wszystkie przyprawy oraz pokrojony w cienkie plasterki, obrany imbir. Całość zostawiamy w garnku na co najmniej 1 godzinę, a najlepiej na cały dzień, aby wszystko nabrało aromatu.

Następnie dolewamy wódkę lub koniak, sok z pomarańczy oraz miód. Bardzo powoli podgrzewamy, nie dopuszczając do zagotowania, mieszając z co jakiś czas. Do każdego kubka, wsypujemy migdały, rodzynki i cynamon, następnie rozlewamy nasz napój.



STREFA MARKI



GAMZIRI

SMAK PRAWDZIWEJ GRUZJI

Wywiad z **Vladimerem Kublashvilim**,
Deputy General Director Khareba and Chief Winemaker,
Zastępcą Dyrektora Generalnego winiarni Khareba i Głównym Winiarzem.

Dlaczego Gruzja traktowana jest jako jeden z najstarszych regionów produkcji wina na świecie?

Gruzja to 8000 lat nieprzerwanej historii winiarskiej, którą dokumentują liczne odkrycia archeologiczne. Już od bardzo długiego czasu o Gruzji mówi się jako o Kolebce Cywilizacji Winiarskiej. Najstarsze ślady produkcji wina i uprawy winorośli sięgają 6 – 5 tysiąclecia przed naszą erą i znajdujemy je na terenie neolitycznych siedlisk Shulaveri Gora. Fragmenty glinianych naczyń winiarskich odkryte w trakcie wykopalisk na tych terenach świadczą, iż już w neolicie istniało tu dobrze rozwinięte rolnictwo, co wskazuje na fakt, że udomowienie winorośli na terenie Gruzji musiało nastąpić jeszcze wcześniej. Na południe od Tibilisi archeolodzy odkryli pestki winogron datowane na tysiąclecia przed naszą erą. Pestki te, zgodnie z cechami morfologicznymi i ampelograficznymi, przypisuje się uprawianemu tu szczepowi *Vitis Vinifera Sativa*. Grono *Vitis Vinifera* pochodzi z południowego Kaukazu i uznaje się je za źródło pierwszych uprawianych na świecie szczepów. Stało się więc jasne, że związek pomiędzy człowiekiem a winogronami rozpoczął się już w 6 tysiącleciu przed naszą erą, a pierwsza uprawiana winorośl pojawiła się właśnie w Gruzji.

Dlaczego, Twoim zdaniem, wina gruzińskie są ostatnio tak popularne w Polsce?

Gruzini są, rzecz jasna bardzo dumni ze swojej bogatej i historycznie odległej kultury winiarskiej. Jednym z głównych powodów popularności win gruzińskich jest międzynarodowe odrodzenie starożytnej, gruzińskiej, tradycyjnej metody produkcji wina – Qvevri – ceramiczne naczynie wykorzystywane od tysięcy lat do przechowywania i starzenia wina. Chociaż tylko około 3% win gruzińskich produkuje się z wykorzystaniem qvevri, to naczynia te pozostają w dalszym ciągu swoistym romantycznym ideałem, który celebrytuje tradycję tego kraju.

Kolejnym powodem jest ogromny skok jakościowy wina gruzińskiego, który dokonał się w ostatnich 10 latach oraz aktywny, państwowy program promocyjny realizowany przez rząd gruziński w celu popularyzacji naszych osiągnięć na tym polu.

Po trzecie, powód bardziej polityczny, to odwaga narodu gruzińskiego w odpieraniu inwazji rosyjskiej w 2008 roku. Od tego czasu świat demokratyczny, wraz z Polską, podaje Gruzji pomocną dłoń, aby zerwać zależność rynkową naszego małego kraju od Rosji.



DOŁĄCZ DO NAS

[f /GamziriPL](#) [i /GamziriPL](#)



NR 3 2022/2023



Gamziri Saperavi czerwone półsłodkie

Gamziri Rkatsiteli białe półsłodkie

Gamziri Pirosmani czerwone półwytrawne

Gamziri Rkatsiteli białe półwytrawne

Gamziri Saperavi czerwone wytrawne

Co wyróżnia winiarnię Kharaba na tle innych producentów win gruzińskich?

Bez wątplenia najbardziej istotną różnicą jest fakt, iż Kharaba jest największym właścicielem winnic w Gruzji, obecnie posiadamy 1500 hektarów winnic, a obszar ten ciągle się zwiększa dzięki bardzo ambitnemu programowi nasadzeń. Kharaba posiada winnice nie tylko w Kachetti, ale również we wszystkich innych regionach winiarskich Gruzji, na przykład Kartlii, Imeretii, Racha-Lechkhumi, itd., gdzie również znajdują się zakłady produkcji wina.

Kolejna nasza przewaga, która jest niejako wynikiem powyższej różnicy, to fakt, iż Kharaba pracuje niemal ze wszystkimi rdzennymi szczepami winorośli. Jakość to kwestia kluczowa jeśli chodzi o wina Kharaby. Nasza winiarnia otrzymała wiele prestiżowych nagród na całym świecie, między innymi Najlepsze Wino Gruzjskie oraz Best of Show na Mundus Vini, Grand Golds, Decanter World Wine Award, Concours Mondial de Bruxelles, China Wine & Spirits Award, Hong Kong International Wine & Spirits Competition.

No i oczywiście robiący wielkie wrażenie kompleks turystyczny w Kvareli obejmujący tunel o długości 7,7 km, wydrążony w skale i wypełniony najlepszymi winami Kharaby. Prawdziwy fenomen...kompleks ten oferuje również możliwość degustacji najznakomitszych win wyprodukowanych w Kharabie oraz udziału w zajęciach warsztatowych, takich jak: proces destylacji Chacha, wypiek chleba gruzińskiego, wyrabianie Churchkhela, grillowanie różnych mięs (gruziński grill), czy zbieranie i tłoczenie winogron w Satsnakheli.

Czym na polskim rynku wyróżniają się wina Gamziri, spośród innych dostępnych Polsce brandów?

Wina Gamziri to przykład współczesnego sukcesu winiarni Kharaba. Wina te produkują się specjalnie dla polskich klientów i łączą one fascynację najlepszymi, rdzennymi szczepami Gruzji z nowoczesnym winiarstwem młodych i ambitnych winiarzy Kharaby, którzy starają się dopasować do oczekiwań klientów w Polsce w zakresie doskonałości w swojej kategorii.

winOTEKARZ
poleca nowość

12-14°C

Gamziri Rkatsiteli białe wytrawne

Na oficjalnym kanale TIM na YouTube pojawił się cykl filmów „Gruzja od kuchni z winami Gamziri”, w których pokazujemy jak przygotować: pierożki chinkali, placek chaczapuri, mięsne szaszłyki oraz słodką pachlawę. Wszystkie te potrawy doskonale współgrają z wybranymi smakami win Gamziri.

ZESKANUJ MNIE





ZACIEŚNIANIE WIĘZI STANOWI WAŻNY ELEMENT ŻYCIA.

Życie w ciągłym ruchu, mnóstwo obowiązków zawodowych i domowych, do tego rozwijanie swoich pasji i czasem chwila odpoczynku... Czy w dzisiejszym świecie mamy w ogóle czas na dbanie o relacje? Czy rzeczywiście starsi troszczą się o bliskich, a przedstawiciele generacji „Z” i millenialsi, są wiecznie wpatrzeni w ekrany? Do kogo najbardziej przywiązani są Polacy?

Bliskość i zażyłość w relacjach międzyludzkich są dużo bardziej znaczące, niż może nam się na co dzień wydawać. Utrzymywanie bliskiej więzi z ważnymi dla nas ludźmi, częste rozmowy, poruszanie w nich istotnych tematów, przytulanie - to klucz nie tylko do szczęścia, ale także, a może przede wszystkim, do zdrowia - psychicznego i fizycznego.

Niestety, duża część z nas zaspokaja potrzeby bliskości w dość niefortunny sposób. Często wydaje nam się, że duża ilość znajomych da nam szczęście i satysfakcję, a kreowanie własnego wizerunku jako osoby popularnej, aktywnej towarzysko sprawi, że pocujemy się lepiej. Podejście to ma jednak dużą wadę - im więcej mamy znajomych, tym płytsze relacje budujemy - a to właśnie głębokość więzi stanowi o zaspokojeniu potrzeby przynależności.

A z kim Polacy są związani najsilniej?

Z badań na zlecenie marki Panul wynika, że aż 90% ankietowanych mianem „najbliższych” określa swoich rodziców, dzieci, rodzeństwo i dziadków - wynik ten utrzymuje się przy każdej grupie wiekowej, płci, wykształceniu i miejscu zamieszkania. To nie ulega wątpliwości i nie jest żadnym zaskoczeniem - Polacy czują się najbardziej przywiązani do swojej najbliższej rodziny.

Coraz bardziej przywiązujemy się też do

przyjaciół - najbardziej oddana jest im najmłodsza grupa respondentów. Wyprowadzka z domu rodzinnego, rozpoczęcie studiów czy pracy niewątpliwie sprzyja nawiązywaniu nowych znajomości - stąd aż 50% osób poniżej 30 roku życia uważa swoich przyjaciół za najbliższe im osoby. Potwierdza to ogólne przekonanie, że millenialsi coraz więcej czasu spędzają poza domem i skupiają się na budowaniu relacji z osobami, z którymi łączą ich pasje i poglądy bardziej niż więzy krwi. Znajomi, sąsiedzi czy współpracownicy stanowią za to znikomy odsetek wśród odpowiedzi respondentów - oznacza to, że nadal silnie oddzielamy życie zawodowe od prywatnego, a po powrocie z pracy wolimy pozostawać w domowym zaciszu.





Jak podtrzymać więź? Co robią Polacy i jak często?

Aż 67% respondentów deklaruje, że odwiedzają się z najbliższymi w domu częściej niż raz w miesiącu, a 56% w takiej samej częstotliwości spędza z bliskimi czas poza domem. Wygląda na to, że osobiste spotkania są ważne dla Polaków i stanowią dużą część ich życia. A co jeśli nie mamy możliwości spędzenia razem czasu? Okazuje się, że każda grupa wiekowa radzi sobie z utrzymaniem kontaktu inaczej.

Aż 75% ankietowanych powyżej 55 roku życia deklaruje, że rozmawia z bliskimi przez telefon częściej niż raz w tygodniu! To postawa godna naśladowania - możemy uczyć się od rodziców i dziadków systematyczności.

Czy zatem prawdą jest, że nic nie zastąpi żywej rozmowy? Młodsze pokolenia udowadniają, że niekoniecznie. Najczęściej smsują ludzie poniżej trzydziestki (54%), a tendencja wraz z wiekiem jest spadkowa. Media społecznościowe okazują się być za to domeną kobiet i pokolenia „Y” i „Z”, czyli generacji „Z” i millennialsów. Jak widać, stereotyp przedstawiciela pokoleń „Y” i „Z” z telefonem w dłoni nie wziętą się znikąd - ale uważamy, że dopóki prowadzi to do utrzymywania więzi z najbliższymi, to nie ma w nim niczego złego!

Zacieśnianie więzi stanowi ważny element życia - z zasady nie potrafimy żyć w samotności i potrzebujemy swojego grona do świętowania sukcesów i wsparcia przy porażkach. Aby jednak je stworzyć, potrzeba dużo czasu, cierpliwości i kompromisów.



DOŁĄCZ DO NAS

 /PANUL_ZACIESNIA_WIEZI

 /PANULPOLSKA



ZARĘCZYNY które zapamiętają wszyscy!

Niezwykła to chwila, którą każda kobieta chciałaby zapamiętać na zawsze. Panowie, czy na pewno wiecie, jak się do niej przygotować? Posłuchajcie głosu eksperta, którego nazwisko może niektórych zaskoczyć. „*W pierścionku jest duszą, którą się oddaje, a w zamian bierze drugą duszę... I w taką złotą obietnicę wszczepia się wszystko, co w człowieku mówi: chcę, Kocham i przyrzekam!*” – tak o chwili zaręczyn pisał... Henryk Sienkiewicz. My podpowiadamy jak ją na długo upamiętnić.

Ponad ziemią, kołusząc się w chmurach...

Jeśli wybranka nie ma lęku wysokości, a pora roku jest odpowiednia to idealną niespodzianką będą oświadczyły podczas lotu balonem. Tę atrakcję bez problemu znajdziemy w każdym większym mieście. Jest dość popularną usługą, a więc zarezerwujmy ją z wyprzedzeniem. Efekt WOW osiągniemy wznosząc się w przestworza o zachodzie słońca. Pamiętajmy o odpowiednich akcesoriach, które uświetnią tą wyjątkową chwilę: bukiet kwiatów, butelkę różowego wina, mały koszyk piknikowy. Mistrzowie szczegółu zadbają, by wino o delikatnym aromacie jagód i śliwek było schłodzone, a w koszyku niecodzienne smakołyki. Czy tak wysoko ponad ziemią wybranka może nie powiedzieć „Tak”? Absolutnie nie!

Tam, gdzie pierwszy raz...

Chyba wszyscy pamiętamy pierwszy wspólny wyjazd. Te wahania i emocje, jakie miejsce wybrać, do góry czy nad morze, z przyjaciółmi czy bez. Najlepiej zaplanujmy zaręczyny, podążając szlakiem wspomnień. Namówmy wybrankę, nie zdradzając jednak szczegółów, aby wzięła dzień, dwa urlopu. Jak już dotrzemy na miejsce postarajmy się wszystko, szczegół po szczególe, odwzorować z naszego pierwszego wypadu. Zatrzymajcie się więc w tym samym hotelu czy pensjonacie, przejdźcie się na spacer przy samymi ścieżkami, a kolację spędźcie przy świecach i kwiatkach w tej samej klimatycznej knajpce. Ten magiczny moment cofnięcia się w czasie będzie idealny na intymne wyznania!

Podczas seansu tylko dla dwojga...

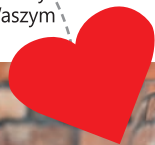
Zaskakującym i niestandardowym pomysłem na zaręczynową randkę będzie seans filmowy w sali kinowej wynajętej tylko dla dwojga. Ten sam pierwszy obejrzały razem film, romantyczna atmosfera, ulubione niezdrówie przekąski (bo przecież nie świeża marchewka!), sączone jakby ukradkiem wino. A gdy na ekranie pojawia się napis „The end” i ponownie zabrzmi najbardziej wzruszający motyw z filmu, panowie sięgacie po pierścionek i w niepokoju czekacie na „Tak”. Jeśli budżet nie pozwala na wynajęcie sali tylko dla dwojga, nie załamujemy rąk. Nadal stawiamy na seans tylko dla nas - tyle że zdajemy się na kino domowe! Wcale nie będzie mniej uroczyste. Przeciwnie, bo możemy wtedy śmiało początek narzeczeństwa uświetnić czerwonym Oak View, zachwycającym podniebienie wybranki aromatem czarnej włśni z nutą wanilii.

Piękna przygoda za chwilę się zacznie!

Niezależnie od tego, który z pomysłów wybierzesz, pamiętaj, że ta chwila będzie towarzyszyła Wam przez całe życie. Przygotuj się do niej dobrze: odpowiednio wcześniej zorientuj się „jaki rozmiar pierścionka” nosi ukochana, ubierz się odpowiednio do powagi sytuacji. A jeśli nerwy Cię zjadają, to pamiętaj, że Kiełisek wina Oak View doda Ci śmiałości. Życzymy powodzenia i widzimy się na Waszym ślubie!

DOŁĄCZ DO NAS

f /OakViewPolska
@oakviewpolska



TIM S.A. PARTNEREM STOWARZYSZENIA SOMMELIERÓW POLSKICH

„Jeśli chcesz zbudować statek, nie gromadź ludzi, by zbierali drewno i rozdzielali obowiązki, ale wzbudź w nich tęsknotę za rozległym i niekończącym się morzem”.

Antoine de Saint-Exupéry

Rozległe, niekończące się morze to dla TiM S.A. niegasnąca pasja do wina i niesłabnąca chęć rozwoju. Misją Spółki jest dzielenie się wiedzą i doświadczeniem, edukacja i rozpowszechnianie kultury wina. W ramach działalności firma TiM systematycznie podnosi kompetencje osób, z którymi współpracuje i buduje wizerunek eksperta, dlatego też z przyjemnością przyjęliśmy zaproszenie i jako przedsiębiorstwo dołączyliśmy do grona profesjonalistów w ramach partnerstwa ze Stowarzyszeniem Sommelierów Polskich. Idee SSP, organizacji, którą tworzą ludzie, są spójne z postrzeganiem świata i biznesu przez TiM. Stowarzyszenie popularyzuje kulturę wina, integruje społeczność winiarską, promuje odpowiedzialną i świadomą konsumpcję alkoholu. Swoje cele SSP realizuje organizując zawody sommelierskie na szczeblu regionalnym, krajowym i międzynarodowym, wyjazdy enoturystyczne, tworząc silną markę ekspercką w dziedzinie alkoholi, organizując konkurs „Wino na medal”.

Spółka TiM w ramach współpracy ze Stowarzyszeniem Sommelierów Polskich uzyskała tytuł partnera wydarzeń mistrzowskich: Mistrzostwa Polski Sommelierów, Warszawa, Mistrzostwa Polski Młodych Sommelierów, Poznań oraz tytuł partnera zawodów Grand Prix.

Opisując współpracę z SSP należy wspomnieć o ważnym na polskim rynku wina konkursie „Wino na medal”. W edycji 2022 wzięło udział aż 160 win. Jury oceniało produkty w skali 100-punktowej metodą tzw. degustacji w ciemno. Wyróżnienia przyznawano w trzech kategoriach: wina spokojne, musujące, wzmacniane. Po raz pierwszy do konkursu można było zgłaszać nie tylko wina dostępne w gastronomii, lecz także produkty obecne na półkach wszystkich formatów sklepów. Medal w konkursie sommelierskim świadczy o dbałości o jakość, a także o umiejętnej selekcji, dlatego tym bardziej jesteśmy dumni, iż produkty z portfolio TiM S.A. otrzymały srebrne i brązowe wyróżnienia.



Le Grand Noir
Langwedacja-Russillon
D.O.C Chardonnay
białe wytrawne



Le Grand Noir
Langwedacja-Russillon
Viognier
białe wytrawne



Cono Sur Biciocleta
Reserva
Riesling
białe wytrawne



Cono Sur Biciocleta
Reserva
Gewurztraminer
białe wytrawne



Cono Sur Biciocleta
Pinot Noir
Limited Edition
czerwone wytrawne



Panul Reserva
D.O. Colchagua Valley
Chardonnay
białe wytrawne

podróż
do AFRYKI



SKOSZ TUJ Lata
ZIMA!



Wina **Africant** powstają na zachodnim wybrzeżu RPA, gdzie klimat jest bardzo zróżnicowany, co pozwala na uprawę różnych szczepów winorośli w warunkach idealnych do ich wzrostu. W większości obszarów przeważa klimat zwrotnikowy, ale na południowych krańcach – podzwrotnikowy typu śródziemnomorskiego. Region, w którym uprawiane są winogrona, z których powstają wina Africant charakteryzuje się najbardziej deszczowym klimatem, mimo to średnia temperatura w ciągu całego roku rzadko spada poniżej 20 stopni. Warto podkreślić, że grudzień, styczeń, luty są najcieplejszymi miesiącami, a temperatury utrzymują się na poziomie około 26 stopni. Taki osobliwy klimat tworzy idealne warunki do powstawania wyjątkowych win.

AFRICANT

Limited Edition



Africant Natural Sweet
Chenin Blanc
białe słodkie



Africant
Chenin Blanc
białe półwytrawne



Africant
Sauvignon Blanc
białe wytrawne



Africant
Pinotage
czerwone półwytrawne



Africant
Pinotage
czerwone wytrawne

TROCHĘ O WINIARNI, A RACZEJ O WINACH

Wina marki Africant produkowane są w dwóch południowoafrykańskich winiarniach, których początki sięgają XVII wieku. Podstawowa linia wytwarzana jest w Lutzville Vineyards, a nasza nowość Africant Coffee Pinotage powstaje nieco bliżej najstarszego miasta RPA - Kapsztadu w Boland Cellar.

SOUTH AFRICA



LUTZVILLE

LUTZVILLE VINEYARDS

Historia Lutzville Vineyards sięga 1700 roku. Pierwsze wzmianki o uprawie winorośli na terenach dzisiejszych winnic pochodzą od francuskiego badacza François Le Vaillant (francuski odpowiednik Karola Darwina). Odnotował on, iż pod koniec roku 1700 dokonał zakupu mocnego trunku od pewnej wdowy imieniem Van Zeijl. Około 200 lat później, w 1963 roku, powstała winiarnia **Lutzville**. Do dzisiaj Lutzville kontynuuje tradycję uprawy winorośli i produkcji win pochodzących z zachodniego wybrzeża Afryki Południowej. Chociaż krajobraz się zmienił, kwintesencja charakteru zachodniego wybrzeża pozostała niezmienna, wciąż jest to doskonałe miejsce do uprawy i wytwarzania jakościowych win.



GROWING GREATER TOGETHER

BOLAND  **CELLAR**
EST 1941
SOUTH AFRICA

BOLAND CELLAR

Winiarnia Boland również może poszczycić się długą historią produkcji wina. Wszystko zaczęło się w latach 80-tych XVII wieku, kiedy to kilku francuskich hugenotów zaczęło osiedlać się w małej placówce handlowej w Paarl. Znaleźli tu doskonałe warunki do rozpoczęcia uprawy i pielęgnowania bogatej tradycji winiarskiej w regionie. Od tych skromnych początków, produkcja przyszłego wina Bolandów rosła przez lata, aż w 1939 roku około 40 rolników z regionu zebrało się, aby rozpocząć zbiorowe tłoczenie swoich winogron. W pewnym momencie ilość hodowanych przez nich owoców winogron stała się tak duża, że istniejące zakłady nie dawały już rady tego obsługiwać. Wtedy to dziewięciu odważnych rolników z okolic Paarl, zdecydowanych kontynuować współpracę, postanowiło działać na własną rękę. 17 czerwca 1941 roku, podjęto odważny krok w postaci utworzenia własnej winnicy. Dziś ta winnica jest znana jako **Boland Cellar**. Winiarnia Boland Cellar została założona, ponieważ lokalni rolnicy zrozumieli, że pracując razem, są w stanie stworzyć lepsze wino i budować rozwijający się przemysł winiarski w RPA wykorzystując najnowsze technologie i wiedzę wybitnych enologów.



Africant
Coffee Pinotage
czerwone wytrawne



WYJĄTKOWEGO SZCZEPU O DWÓCH RODOWODACH

17 KWIETNIA obchodzimy **ŚWIATOWY DZIEŃ MALBECA**, wyjątkowego szczepu winogron, który do Argentyny przywędrował aż z... Francji. Ten temperamentny szczep stał się odmianą narodową, a wina Malbec są dziś wizytówką południowoamerykańskiego winiarstwa. Jak francuska odmiana stała się argentyńską potęgą? Czym wyróżnia się ten szczep i czy każdy Malbec smakuje tak samo?

Z Francji do Argentyny

Malbec przywędrował do Argentyny w XIX wieku. Stało się to za sprawą francuskiego inżyniera Michela Piqueta, który sprowadził ten szczep z Francji, oraz Nicolasa Cantena, który pracował nad udoskonalaniem jego uprawy. Szybko okazało się, że to właśnie u stóp Andów Malbec znalazł idealne warunki do wzrostu. **Po raz pierwszy pojawił się w Argentynie prawdopodobnie 17 kwietnia 1853 roku**, dlatego właśnie tego dnia obchodzone jest argentyńskie święto World Malbec Day, czyli **Światowy Dzień Malbeca**. Celebrację tego wydarzenia zainicjowała w 2011 roku organizacja Wines of Argentina, zajmująca się promocją argentyńskiego winiarstwa na całym świecie, a wspiera ją argentyńskie Ministerstwo Spraw Zagranicznych, Argentyńska Agencja Inwestycji i Handlu Międzynarodowego oraz Argentyńska Korporacja Winiarska (COVIAR). Coroczna celebrowanie wina o argentyńskiej autentyczności i światowym sukcesie odbywa się nie tylko w Argentynie, ale i na całym świecie przez miłośników tego wyjątkowego szczepu.



Charakterystyka szczepu Malbec

W Argentynie znajduje się aktualnie $\frac{3}{4}$ światowych upraw tego szczepu, a winnice obejmują powierzchnię ok. 31 tysięcy hektarów. Chociaż Malbec uprawiany jest we wszystkich regionach Argentyny, szczególnie słynie z niego środkowo-zachodnia część kraju.

W prowincji Mendoza znajduje się aż 75% wszystkich winnic w Argentynie. To właśnie tu, u podnóża Andów, winogrona ze szczepu Malbec mają idealne warunki do wzrostu. Duża ilość słońca, wysoka temperatura oraz niejednorodność gleb sprzyjają rozwojowi upraw winorośli, z których produkowane są jedne z najwybitniejszych odmian win na świecie.

Wino ze szczepu Malbec charakteryzuje się ciemnoczerwonym kolorem oraz słodko-owocowym aromatem. Dzięki optymalnemu nasłonecznieniu wino Malbec jest bogate, pełne, przyjemne w smaku i posiada odpowiednią kwasowość. **Dominuje w nim smak wiśni i jeżyny, wyczuwalne są także nuty czekolady i fiołków.** Charakterystyczne, ciemne grona szczepu Malbec wzbogacają wino w taninę — roślinne garbniki, które odpowiadają za głęboki i wyrafinowany smak wina. Przez swój smak jest uniwersalne, doskonale komponuje się z potrawami mięsnymi (szczególnie popularną w Argentynie wołowiną), a także potrawami z grilla. Wina Malbec spożywa się także solo, szczególnie te delikatniejsze, pochodzące z cieplejszych, niżżej położonych winnic w Mendoczie.



WIEDZA
winOTEKARZa



Malbec francuski vs Malbec argentyński

Mimo, że Francja jest ojczyzną Malbeca, nie jest to flagowe wino w tym kraju. Dlaczego? Pod koniec XIX wieku obszar winnic na terenie Francji znacznie się zmniejszył. Powodem była inwazja mszyc, które szczególnie dewastowały krzewy winne. Dodatkowo w starym świecie winiarskim, obejmującym Europę i basen Morza Śródziemnego, panuje bardziej nieprzewidywalny klimat, niż w Argentynie. Malbec nie lubi przymrozków, z którymi musieli zmagać się francuscy winiarze, dlatego o wiele lepiej rozwija się w suchej i słonecznej Ameryce Południowej. Warunki klimatyczne wpłynęły również na wielkość winnej produkcji, która dziś wynosi jedynie 6 tysięcy hektarów, czyli ponad cztery razy mniej niż w Argentynie. Mniejsza ilość winnic przekłada się bezpośrednio także na wyższą cenę wina.

Niemniej, aby mieć porównanie francuskiej odmiany wina Malbec ze szczepem argentyńskim, należy skosztować obu. Warto zacząć od wina **Nampe** Malbec lub **Los Haroldos** Malbec, wytrawnych propozycji prosto z Mendoczy, które zrzeszone są w winiarskim projekcie **Wina Argentyna**.

winoTEKARZ
poleca nasze nowości



Nowość z linii Ponte Portugal - marki, którą pokochali Polacy.

Starzone w dębie, wyjątkowe wino klasy Reserva oferuje to, co w czerwonym winie najlepsze – aromaty czerwonych owoców oraz gładki, idealnie wyważony, długi finisz. Wino o głębokim kolorze owocu granatu, wytworzone ze szczepów Touriga Nacional, Castelão, Tinta Roriz, Alicante Bouschet i Syrah, które na stałe wpisały się w tradycję portugalskiego winiarstwa regionu Tejo.

PORTUGALIA



Ponte Portugal
Reserva
czerwone, wytrawne

WŁOCHY



Cod Vina
Pinot Grigio
białe, wytrawne



Cod Vina
Primitivo
czerwone, wytrawne



Cod Vina
Appassimento Primitivo
czerwone, wytrawne



winOTEKARZ
poleca nasze nowości



WŁOCHY



Passiamo
Pecorino
białe, wytrawne



MOŁDAWIA



Black Doktor
musujące
białe, półwytrawne



CHILE



Tierra Aufera
Sauvignon Blanc, Pedro Jimenez
białe, wytrawne



NIEMCY



Björn Glögg
aromatyczny napój na bazie
wina, czerwony słodki



Google Play



App Store

**ZAPRASZAMY DO OCENIANIA NASZYCH WIN
W APLIKACJI VIVINO**



BARSCZ Z CZERWONYM WINEM

SKŁADNIKI

- 2 l wywaru warzywnego,
- 3 buraki,
- 2 suszone prawdziwki,
- 300 ml zakwasu buraczanego,
- 200 ml czerwonego, wytrawnego wina
- Ponte Portugal Reserva,**
- 3 ząbki czosnku,
- 3 ziarenka ziela angielskiego,
- 2 liście laurowe,
- sól i pieprz.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namocz około 2 godziny. Buraki obierz, pokrój w plasterki i dodaj do wywaru warzywnego wraz z grzybami i wodą z ich namaczania. Dodaj przyprawy, czosnek i gotuj około 1 godzinę. Wywar przecedź, dodaj czerwone wino i zagotuj, aż alkohol odparuje. Na koniec dodaj zakwas buraczany, podgrzewaj dalej przez około 15 minut, nie doprowadzając do wrzenia. Podawaj z uszkami świętecznymi.



TARTA Z KURCZAKIEM, POREM I SUSZONYMI POMIDORAMI



SKŁADNIKI

- 1 opakowanie ciasta francuskiego,
- 400 g piersi z kurczaka,
- 1 duży por,
- 9-10 pomidorów koktajlowych,
- ser żółty do posypania (opcjonalnie),
- 3 jajka,
- 200 g śmietanki 30%,
- 100 g kremowego sera,
- 2 ząbki czosnku,
- szczypta słodkiej, wędzonej papryki,
- estragon,
- sól, pieprz do smaku,
- masło do posmarowania formy,
- olej do smażenia,
- świeża bazylija do dekoracji.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę do tarty smarujemy odrobiną masła, wykładamy ciastem i delikatnie dociskamy na boki. Żeby odciąć ciasto od formy używamy wałka do ciasta. Delikatnie go dociskamy i ciasto „przetnie” się samo. Podpiekamy ciasto przez około 15 minut w piekarniku, w temperaturze 180 °C. Wyciągamy z pieca. Kurczaka kroimy w kostkę, obtaczamy we wszystkich wymienionych przyprawach, na chwilę odstawiamy, następnie podsmażamy na patelni na odrobinie oleju. Pora kroimy w półplasty, podsmażamy na odrobinie oleju z dodatkiem soli - musi delikatnie zmięknąć. Pomidory koktajlowe kroimy na pół. W misce mieszamy ze sobą jajka, serek i śmietankę, dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę i dokładnie ze sobą łączymy. Na podpieczony spód wykładamy kawałki kurczaka, następnie na to por i pomidory. Zalewamy wszystko masą jajeczną, posypujemy odrobiną sera i dekorujemy listkami bazylii. Zapiekamy 20 minut w temperaturze 180 °C. Najlepiej smakuje z **Cono Sur Bicicleta Reserva Chardonnay**.

DESER Z GRANATEM I CZERWONYM WINEM

SKŁADNIKI

- 200 g sera mascarpone,
- 30 g białej czekolady,
- 1 galaretkę z czerwonych owoców,
- 200 ml półsłodkiego, czerwonego wina **Gamziri Saperavi**,
- 1 granat,
- listki mięty do dekoracji.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę rozpuść w kąpeli wodnej, przestudź nie doprowadzając do zastygnięcia, a następnie zmiksuj z serem mascarpone. Podgrzej 100 ml czerwonego, słodkiego wina, nie doprowadzając do wrzenia. Rozpuść w nim galaretkę owocową, a następnie dodaj pozostałe wino. Galaretkę winną schłodź w lodówce do lekkiego zastygnięcia. Masę serowo-czekoladową przełóż do pucharków, uzupełniając je od góry galaretką winną. Schłodź w lodówce do całkowitego zastygnięcia. Podaj udekorowane cząsteczkami granatu i listkami mięty.



ŁĄCZENIE WINA
Z JEDZENIEM

Jedzenie jest ...	Wino wydaje się ...	Oznacza to, że ...
Słone	Mniej wytrawne, mniej kwaśne	Sól dobrze komponuje się z winami
Kwaśne	Mniej kwaśne, słodsze	Wino musi mieć przynajmniej tyle kwasowości, co jedzenie
Słodkie	Bardziej wytrawne, kwaśniejsze, mniej słodkie	Wino musi być tak samo słodkie lub słodsze od jedzenia
Tłuste/Oleiste	Mniej kwaśne	Łączy się z kwaśnymi winami
Pikantne (Chilli)	Bardziej wytrawne	Paruje dobrze z winem o niskim alkoholu i styczącą w winie
Intensywne w smaku	Zdominowane jedzeniem	Koresponduje z intensywnymi w smaku winami