

NR6
2024



wino TEKARZ



STREFA MARKI
Le Grand Noir

WINNE CIEKAWOSTKI
o Chile

WINO NA
WIELKANOC



Witajcie miłośnicy wina! Z ogromną radością prezentujemy Wam szósty numer Winotekarza – naszego przewodnika po świecie wina. Tym razem w nowej odsłonie!



W nowym numerze przygotowaliśmy dla Was prawdziwą ucztę dla zmysłów. Podpowiemy, jakie wino doskonale podkreśli smak i aromatyczność wielkonočných potraw. Razem z markami: Cono Sur, Panul i Tierra Aufera wybierzemy się w podróż do Chile - miejsca gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, tworząc unikalną krainę doznań. Szczególną uwagę zwrócimy również na wino Le Grand Noir, które z odwagą łamie konwencje klasycznego smaku, przywołując odkrywcze podejście do tradycji winiarskich Francji. Podzielimy się także pomysłami na spędzenie wyjątkowej majówki.

Zapraszamy do lektury szóstego numeru Winotekarza. Magazynu, w którym miłość do wina spotyka się z nieustanną podróżą przez różnorodność smaków, doświadczeń i inspiracji kulinarnych.

winOTEKARZ proponuje 

Kalimotxo

Tego świetnego w swojej prostocie drinka kochają Hiszpanie z Kraju Basków.

SKŁADNIKI:

100 ml wina Tierra Aufera, Carmenere, Merlot, czerwone wytrawne
100 ml Coca-Coli
1 cytryna
Kilka kostek lodu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Dodaj coca - colę i wino w proporcji 1:1, do szklanki wypełnionej lodem. Udekoruj plasterkiem cytryny, pamiętaj aby na koniec dobrze wszystko wymieszać. Teraz wyobraź sobie, że siedzisz na plaży w San Sebastian, Cheers!



Tierra Aufera, Carmenere, Merlot, czerwone, wytrawne.



Sauvignon Blanc Punch

Orzeźwiający koktajl na bazie Aperolu i owoców cytrusowych.

SKŁADNIKI:

100 ml wina Nampe Sauvignon Blanc
Odrobina likieru Aperol lub jego zamiennika
1 grejpfrut , 1 cytryna
Pół łyżeczki syropu cukrowego lub miodu
Odrobina wody gazowanej
Kilka kostek lodu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wlej 100 ml wina Nampe Sauvignon Blanc do szklanki. Dodaj odrobinę popularnego likieru Aperol lub jego zamiennika. Następnie wyciśnij świeży sok z grejpfruta oraz z cytryny i dodaj do naszej mieszanki. Dodaj pół łyżeczki syropu cukrowego lub miodu, wrzuc kilka kostek lodu do koktajlu. Na koniec, dodaj odrobinę wody gazowanej.



Nampe Sauvignon Blanc, białe, wytrawne.



Plum Prosecco Breeze

Ciekawe i orzeźwiające połączenie bąbelków ze słodyczą.

SKŁADNIKI:

100 ml wina Nuwang Ume Plum
100 ml wina Passiamo Prosecco
Limonka
Kilka Kostek lodu
Mięta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Włóż do szklanki kilka kostek lodu. Następnie wyciśnij na lód połowę, wcześniej dokładnie umytej limonki, którą później wrzuc do szklanki. Dorzuc kilka listków mięty, po czym połowę szklanki wypełnij schłodzonym Nuwang Ume Plum oraz drugą połowę tak samo dobrze schłodzonym Prosecco. Na koniec wymieszaj dokładnie drinka i ciesz się super orzeźwiającym połączeniem smaków.



Passiamo Prosecco, białe, wytrawne.





Le Grand Noir – wino o buntowniczym charakterze, przełamujące standardy francuskiego winiarstwa.

WSZYSTKO ZACZEŁO SIĘ W 2005 ROKU...

Trójka wieloletnich miłośników francuskiej kuchni i stylu życia, a zwłaszcza wina, zamarzyła o stworzeniu czegoś wyjątkowego. Robert Joseph, Hugh Ryman oraz Kevin Shav postanowili stworzyć wino przełamujące klasyczny smak wielowiekowych tradycji winiarskich Francji, świeżym i zaskakującym podejściem znanym z Nowego Świata. Wino, doskonałe samo w sobie, a także idealne jako dodatek do przyrządzanych potraw. Wino, w którym odnajdziemy smaki jednej z najwspanialszych części Francji.



Le Grand Noir
Grenache, Shiraz,
Mourvedre



Le Grand Noir
Chardonnay



Le Grand Noir Rose

REGION MINERVOIS w którym powstaje wino Le Grand Noir, stanowi jeden z najstarszych obszarów winiarskich nad Morzem Śródziemnym. Jego korzenie sięgają czasów rzymskich, gdyż to właśnie Rzymianie wybrali teren Langwedocji-Roussillon do uprawy pierwszych winorośli. Nazwa Minervois pochodzi od malowniczej wioski Minerve, historycznego miejsca w regionie Langwedocja.

ABY ZROBIĆ WSPANIAŁE WINO POTRZEBNE SĄ WSPANIAŁE WINOGRONA

Winiarnie znajdują się w obszarze śródziemnomorskim, który charakteryzuje się gorącym i suchym latem. Gleby są tutaj różnorodne i występują w wielu typach, a każda z nich pasuje do innej odmiany winogron. I tak o to, szczepy Pinot Noir i Chardonnay doskonale odnajdą się na glebie kredowej, zawierającej dużą ilość węgla wapnia, z kolei dla popularnego Cabernet Sauvignon lepiej sprawdzi się gleba żwirowa, charakteryzująca się swoją wyjątkową lekkością. Temperatura również jest tutaj zróżnicowana. We wschodniej części regionu dominują wilgotne wiatry morskie, na zachodzie przeważają prądy atlantyckie, a centrum charakteryzuje się suchym środowiskiem, które pozostaje gorące przez cały rok. Francuzi nazywają połączenie gleby, mikroklimatu i nachylenia w winnicy – terroir. Każda butelka Le Grand Noir łączy ze sobą różne terroir, dzięki czemu osiąga zrównoważoną jakość charakterystyczną dla wysokiej klasy win.

CHARAKTERYSTYCZNE SZCZEPY

Najważniejsze odmiany winogron używane w Minervois to Carignan, Grenache, Syrah i Mourvèdre. Wina o potencjale do starzenia się uważane są za miękkie, aksamitne, z jedwabistymi taninami i aromatami dojrzałych owoców. Vin Noble du Minervois to nazwa odnosząca się do deserowych win, w tym słodkich wersji z Muscat, Grenache i Maccabeu. Charakteryzują się one złożonym profilem smakowym i wyraźną kwasowością, która równoważy słodycz.

WINO LE GRAND NOIR jest różnorodne, z szerokimi walorami smakowymi, nie szablonowe. Czasem bywa *le capricieux* – czyli kapryśne, ale w pozytywnym znaczeniu tego słowa lub *les deux monde*, łączące dwa światy – świat starych francuskich tradycji oraz nowoczesnego podejścia, bywa również *le guitare électrique* – elektryzujące smakiem.

CZARNA OWCA

Grafika słynnej buntowniczej owcy została zaprojektowana przez wielkiego miłośnika win - Kevin'a Shaw. Jego studia graficzne Stranger&Stranger w Londynie, Nowym Jorku i San Francisco – przyczyniły się do zwiększenia sprzedaży światowych win i alkoholi od Hendricks Gin po Michel Rolland's Clos de Siete. Kevin w swojej rodzinnej miejscowości posiada również własną piwniczkę świetnie dobranych win, zarówno tych z Nowego jak i Starego Świata Winiarskiego.

Rozgość się w świecie, w którym króluje miłość do wina i zobacz co czyni markę Le Grand Noir naprawdę wyjątkową.

Zeskanuj mnie



Wino na Wielkanoc

Wskazówki i rekomendacje. Jakie wino wybrać na świąteczny stół?



Święta Wielkanocne są najstarszymi i najważniejszymi w obrzędku chrześcijańskim. Uroczyste obchody Niedzieli Wielkanocnej zwanej również Niedzielą Zmartwychwstania Pańskiego od pokoleń są głęboko zakorzenione w polskiej tradycji.

Wielkanoc to czas spotkań z rodziną, rozmów i wspomnień. To moment, gdy przyroda budzi się do życia, za oknem słychać śpiew ptaków, a nasze serca otwierają się na to, co piękne i nowe. Święta Wielkanocne to również elegancko udekorowane, pełne wyśmienitych potraw stoły. Jedzenie jest istotnym elementem świętowania i nie potrafimy wyobrazić sobie rodzinnych świąt bez tradycyjnych dań.

Biała kielbasa, żurek, domowy paszтет, faszerowane jajka, baby, mazurki, serniki, piękna zastawa, żonkile i tulipany. Wszystko to brzmi pysznie i wygląda pięknie, ale czegoś nam brakuje, czegoś, co dopełni i urozmaici smak serwowanych potraw. Jakie wino najlepiej pasować będzie do jajek, żurku czy pieczeni? Białe czy czerwone? Słodkie czy wytrawne? A może musujące? Przedstawiamy kilka wskazówek i inspiracji.

Wielkanocną Niedzielę warto rozpocząć od lekkiego, orzeźwiającego wina musującego. Śniadanie to najważniejszy moment w tym wyjątkowym dniu i chociaż degustacja wina nie kojarzy się ze śniadaniową porą warto podkreślić uroczysty charakter tego posiłku i spróbować nowego połączenia smakowego.

Prosecco Passiamo oraz **Cava Suerente Gran Seleccion** dzięki kwasowości i perlistym bąbelkom podkreślą smak jajek z majonezem, domowej szynki, pasztetu czy białej kielbasy. Będą także doskonałym urozmaicheniem sałatek czy dodatków na bazie chrzanu.

Kolejne świąteczne godziny to czas rozmów z najbliższymi, odpoczynku i oddechu od codzienności. Czujemy wiosenną atmosferę, a wszechobecna radość udziela się wszystkim domownikom.

Tradycyjny, świąteczny obiad kusi niebanalnym smakiem i aromatem. Schab, indyk, jagnięcina, te i inne mięsa wymagają szczególnego dopełnienia. Jakie wino wybrać, aby zachwyliło gości? Najlepiej skupić się na winach uniwersalnych wytwarzanych ze znanych i lubianych szczepów. Chardonnay, Riesling, Carmenero, Cabernet Sauvignon czy Pinot Noir zawsze dobrze się sprawdzą. Do przystawek polecamy chilijskie wino Panul Chardonnay z kolei smak świątecznej pieczeni czy schabu idealnie uwydatni wino czerwone wytrawne. Warto wybrać markę **Cono Sur Bicicleta Cabernet Sauvignon** lub Merlot. Białe mięsa stanowią świetny duet z Rieslingiem – **Kunst Riesling** sprawdzi się tutaj doskonale.

Warto pochylić się również nad dodatkami lub bazą potrawy w formie sosu. Najczęściej spotykamy ciemny lub jasny sos pieczeniowy. Do sosów jasnych na bazie śmietany dobieramy najchętniej beczkowe wina białe, jasne sosy pieczeniowe lubią towarzystwo lekkich, białych win, z kolei sosy ciemne wspaniale łączą się z winami bardziej owocowymi.

Wielkanoc to czas wypieków. Zapach domowego ciasta otula nasze zmysły, a my nie wyobrażamy sobie świątecznego obiadu bez pysznego, słodkiego deseru. Smak wybornego sernika idealnie podkreśli **Tokaji Late Harvest**, ciasto cytrynowe smakuje doskonale w połączeniu ze szczepem Moscato – rekomendujemy wino **Le Grand Noir Moscato**. Kultowe mazurki stanowią pozegnię smaku w połączeniu z winami typu Tokaji. Drożdżowe baby idealnie komponują się z **Prosecco Passiamo Rose**.

Wino kocha kuchnię a kuchnia kocha wino. Nie bójmy się eksperymentować poszukując połączenia idealnego. Wino i potrawy nie mogą tłumić swojego charakteru, reszta to kwestia wyobraźni.





Winne ciekawostki o Chile

Chile to malownicze państwo leżące na długim pasie zachodniego wybrzeża Ameryki Południowej, słynące nie tylko z imponujących krajobrazów Andów, ale również z wyśmienitego wina. Jest to niezwykle miejsce w świecie winiarskim gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, tworząc unikalną krainę doznań.

Chile to kraj o niezwykłym położeniu geograficznym, otoczony górami, pustynią Atacama i Oceanem Spokojnym. Dzięki tej izolacji geograficznej, winnice w Chile są jednymi z najbardziej chronionych na świecie. Brak szkodliwych owadów i chorób sprawia, że producenci mogą skupić się na organicznych i zrównoważonych metodach uprawy winorośli.

Wpływ gór na smak wina

Andy, najdłuższe pasmo górskie na świecie, pełnią kluczową rolę w kształtowaniu smaku win chilijskich. kształtowaniu smaku win chilijskich. Dlaczego?

Ponieważ góry stanowią naturalną barierę dla chłodnych wpływów oceanicznych, co sprawia, że obszary winiarskie, takie jak Valle de Colchagua czy Valle de Maipo, cieszą się surowym klimatem, idealnym do uprawy winorośli o intensywnych smakach i aromatach.



Panul
Chardonnay
białe wytrawne



Cono Sur
Bicicleta Blush
Sauvignon Blanc



Tierra Auffera
Carmenere Merlot
czerwone wytrawne



Stulecia tradycji winnej

Historię winiarstwa w Chile datuje się mniej więcej na XVI wiek, kiedy to hiszpańscy konkwistadorzy wprowadzili winorośl na te ziemie. Prawdziwy rozkwit winiarski miał miejsce jednak w XIX i XX wieku, kiedy to wina chilijskie zaczęły zdobywać uznanie na międzynarodowej arenie. Dziś Chile jest jednym z najważniejszych producentów wina nie tylko w Ameryce Południowej, ale i na całym świecie.

Narodowe skarby enologiczne oraz znane i nieznane szczepy winne

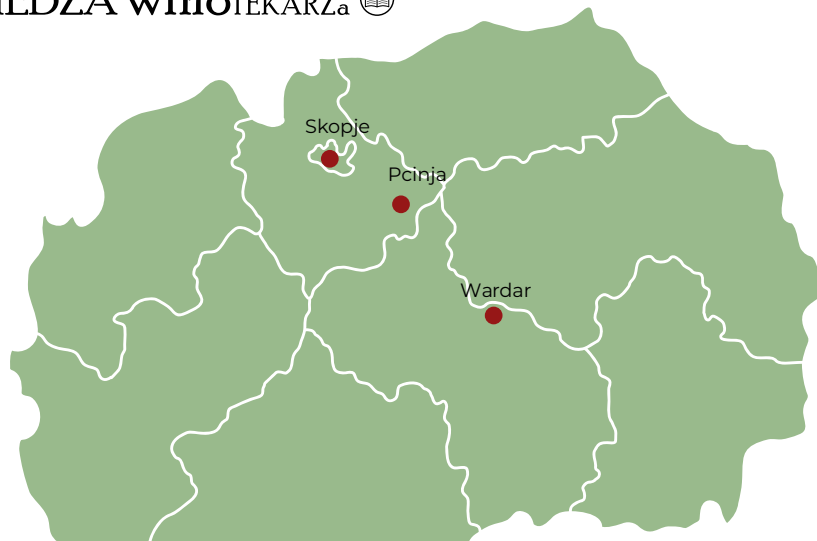
Chile jest domem dla niektórych z najstarszych winorośli na świecie. W regionie Valle de Maule można znaleźć winorośle Carignan, które mają ponad 150 lat. To prawdziwe skarby enologiczne, które dostarczają unikalnych i niepowtarzalnych doznań smakowych.

Jeśli chodzi o szczepy, to Cabernet Sauvignon z Chile zdobył światowe uznanie. Kraj ten ma jednak o wiele więcej do zaoferowania. Szczepy takie jak Carménère, często nazywane „zaginionym szczepem Bordeaux”, są prawdziwym klejnotem Chile. Odkrycie ich w winnicach chilijskich było jak archeologiczne odkrycie dla świata winiarstwa.



Chile, wraz ze swoim niepowtarzalnym klimatem, niezwykłą geografą i pasją do produkcji wina, to kraina, która nieustannie zaskakuje i zachwyca miłośników tego wyjątkowego alkoholu. Dla tych, którzy poszukują nie tylko wyśmienitych win, ale także fascynującej historii i ciekawostek enologicznych, Chile stanowi niezwykle miejsce do odkrywania. Wznieśmy więc toast kieliszkiem jednego z naszych niepowtarzalnych win chilijskich: Cono Sur, Panul lub Tierra Auffera.





Przewodnik po szlakach Północnej Macedonii

Republika Macedonii Północnej to młode państwo na mapie świata, choć jego korzenie sięgają tysiący lat wstecz. Posiada malownicze krajobrazy ukształtowane przez historię, majestatyczne ruiny i autentyczne wioski, które dodają temu miejscu unikalnego uroku.

To, co czyni Macedonię Północną absolutnie fascynującym krajem to fakt, że pozostaje nadal jednym z nielicznych, nieodkrytych przez Europejczyków regionem winiarskim. Obecnie winiarska historia Macedonii Północnej staje się żywa, przenosząc nas w czasie i łącząc z dziedzictwem tego niezwykłego obszaru.

REGIONY

W tej antycznej krainie wina, mamy trzy regiony, które zachwycają pięknie zlokalizowanymi winnicami:

Północnej Macedonii obszar zlokalizowany na zachodzie, w którym wytwarzane są wina pełne smaku, historii i wyjątkowego klimatu.



Sunrise of North Macedonia czerwone, półwytrawne



Sunrise of North Macedonia białe, półwytrawne

Ten region charakteryzuje się doskonałymi warunkami do uprawy winorośli. Klimat wysokogórski z mroźnymi zimami i gorącymi latami, sprawia, że czerwone szczepy, takie jak Cabernet Sauvignon, Merlot czy Vranec prezentują pełnię swoich walorów z kolei białe winogrona, jak Riesling czy Chardonnay dodają temu regionowi charakteru.

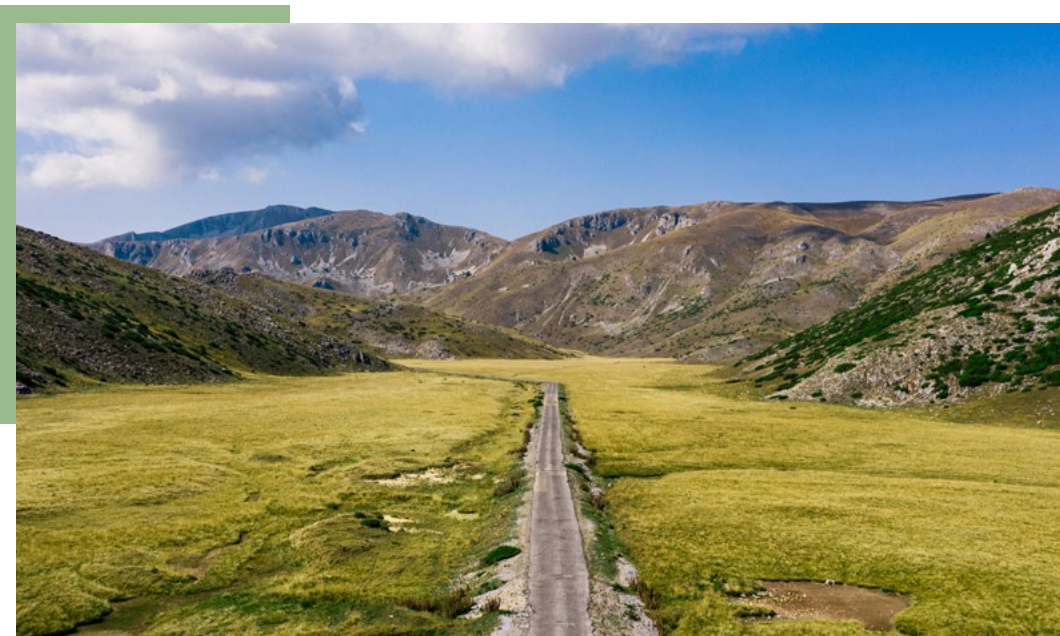
Dolina Rzeki Vardar, centralny region, a zarazem serce macedońskiego wina, gdzie klimat śródziemnomorski spotyka się z kontynentalnym, tworząc doskonałe warunki do uprawy winorośli. Położona w samym sercu Bałkanów, Dolina Rzeki Vardar przyciąga rocznie ponad 2 miliony turystów, stanowiąc nie tylko główną strefę tranzytową na Półwyspie Bałkańskim, ale także raj dla winiarzy. Znana zarówno z międzynarodowych, jak i lokalnych odmian winogron, oferuje unikalne smaki, takie jak Smederevka, Temjanika, Belan, Zupljanka, Zilavka, Kratoshia, Prokupec i potężny Vranec.

Na wschodzie, **Pcinja-Osogovo**, To obszar o umiarkowanym klimacie kontynentalnym, z lekko chłodniejszymi temperaturami i silnymi wiatrami północnymi.

Czerwone odmiany, takie jak Cabernet Sauvignon, Gamay Noir, Pinot Noir i potężny Vranec, dominują w winnicach. Białe winogrona, w tym Muscat Ottonel, Sauvignon Blanc, Riesling i Zilavka, dodają regionowi świeżości.

Każdy region ma swoje unikalne odmiany winorośli, które są symbolem łączącym kulturę winiarską z przyrodą.

Macedonia Północna to miejsce magiczne, w którym wino jest elementem tradycji, kultury i historii. Ta opowieść o kolebce wina jest podróżą w czasie, łączącą nas z dziedzictwem tego niezwykłego regionu.



Owocowa przygoda z Trele Morele



Człowiek XXI wieku żyje w ciągłym pośpiechu, pogrążony w codziennych obowiązkach. Co zdarzyłoby się, gdybyśmy postanowili zwolnić tempo, a nawet stanąć w miejscu, odetchnąć i przypomnieć sobie nasze szczęśliwe dziecięce chwile?

Wystarczy na moment zapomnieć o codziennej rutynie i zrobić krok w kierunku odkrycia nowych pasji. Dobrym przykładem są pieszce wycieczki, które pozwalają zanurzyć się w naturze i dostrzec piękno przyrody. Po czasie krótkie spacery mogą zamienić się w dłuższe wyprawy. Góry, jeziora, rzeki zachwycają i uczą życia.

Przygodą nie musi być tylko wycieczka plenerowa. Możemy poczuć magię również w zaciszu własnego domu. Ciekawe powieści, filmy czy seriale zabiorą nas w podróż dookoła świata, do krainy marzeń i cudów. Pobudzą naszą wyobraźnię i pozwolą przenieść się do świata wyobraźni.



Trele Morele Malina Trele Morele Truskawka Trele Morele Winogrono Trele Morele Brzoskwinia

Dla osób, które potrzebują ciągłego działania przygotowaliśmy kilka rad, które pozwolą urozmaicić dzień.

Scrapbooking – to pasjonująca forma tworzenia albumów ze wspomnieniami, która pozwala na przyozdobienie i uwiecznienie najważniejszych chwil życia. To nie tylko albumy, ale prawdziwe dzieła sztuki, które stanowią unikatową formę wyrażenia siebie. W procesie scrapbookingu każda strona albumu staje się płótnem, a każdy element dekoracyjny ma znaczenie.



Origami - zanurz się w starą sztukę składania papieru. W kilka chwil przeniesiesz się do fascynującego świata precyzyjnych zgięć i form, oferującego nie tylko kreatywny sposób spędzania czasu, ale także, inspirując do wewnętrznego wyciszenia i poprawy koncentracji.



Masa solna - tworzenie z niej to łatwy sposób na wyjątkową zabawę i twórcze eksperymenty. Nie tylko dzieci, ale i dorośli mogą czerpać radość z formowania tej uniwersalnej substancji. Proces przygotowania masy solnej jest prosty, a jego rezultaty mogą być nieskończenie różnorodne. Połącz ze sobą: 1 miarkę soli drobnoziarnistej, 1 miarka mąki i 1/2 marki wody. Pamiętajcie o stopniowym dodawaniu wody i ciągłym mieszaniu, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Po wszystkim włóż do piekarnika by utrzymać jej wyjątkową formę.

Wraz z Trele Morele poczujecie wewnętrzne dziecko. Nasz owocowy napój gazowany, zaprasza do wspólnego spędzania czasu. Smaki takie jak: słodka truskawka, świeża malina, słoneczna brzoskwinia czy zielone winogrono przeniosą każdego do owocowej krainy, w której wszystko może się zdarzyć.

Nie marnujmy czasu na nudę i rutynę – odkryjmy w sobie dziecko i cieszymy się każdą słodką chwilą z Trele Morele.

Majówka z BIB'ami

Majówka to czas, który łączy w sobie ciepłe promienie słońca oraz niekończącą się przyjemność z wyczekiwanego odpoczynku. To coś więcej niż tylko długi weekend – to chwila, kiedy chcemy w pełni cieszyć się życiem oraz wspólnie spędzonym czasem z rodziną i przyjaciółmi. Jak każdy z nas wie, dobre towarzystwo i smaczne trunki są kluczowe dla udanej majówki. Jest to idealna okazja aby wykorzystać nietypowe rozwiązanie jakim są wina w BiB'ach!

Czym są BiB'y?

Bag in Box to ciekawa alternatywa dla klasycznego wina w szklanych butelkach. Jest wygodnym i ekonomicznym rozwiązaniem na spotkania w większym gronie osób. Jeden BiB mieści w sobie aż 4 standardowe butelki wina. Podczas opróżniania opakowania przez umieszczony zwykle w dolnej części kranik, worek schowany w stylowym, kartonowym opakowaniu zmniejsza swoją objętość.

Worek zachowuje się tak jakby w dalszym ciągu był zamknięty, dzięki czemu wino zachowuje świeżość nawet do 8 tygodni. Warto pamiętać o tym, że kartonowe opakowanie wcale nie oznacza, że znajdujące się w nim wino jest gorszej jakości, wręcz przeciwnie jest ono równie dobre, a nawet lepsze od tych znajdujących się w szklanych butelkach!



PONTE PORTUGAL BIB 3L
białe, półwytrawne



PONTE PORTUGAL BIB 3L
czerwone, półwytrawne



MAJÓWKOWE POMYSŁY NA NIEZAPOMNIANE CHWILE

Majówka to czas, który sprzyja aktywnemu spędzaniu wolnego czasu i korzystaniu z dobrej pogody. Zamiast siedzieć w domu, warto wyjść na świeże powietrze i cieszyć się chwilami z bliskimi. Oto kilka inspiracji, jak aktywnie spędzić ten wyjątkowy czas:

Piknik w parku: Zabierzcie ulubione przekąski, przygotujcie koc i sięgnijcie po wygodne wino w BiB'ie, aby uczynić relaksujący piknik jeszcze bardziej wyjątkowym. To świetny sposób, aby cieszyć się smacznym jedzeniem na świeżym powietrzu i delektować się chwilami spędzonymi z bliskimi.

Wycieczka rowerowa: Wykorzystajcie majówkową atmosferę, aby odkryć uroki waszej okolicy na dwóch kółkach. Wybierzcie się na malownicze ścieżki rowerowe, śródeśne trasy lub miejskie alejki, aby cieszyć się słońcem i świeżym powietrzem. Wspólnie odkrywajcie nowe miejsca, zatrzymujcie się na krótkie przystanki, by podziwiać widoki i relaksujecie się w bliskim otoczeniu natury.

Ognisko w ogrodzie: Wieczorem stwórzcie przytulny nastrój przy ognisku w ogrodzie. To doskonała okazja do spędzenia czasu przy rozmowach i smakowitych przekąskach. Przygotujcie wygodne miejsca do siedzenia, włączcie muzykę i cieszcie się wspólnie spędzonym czasem.

Warto pamiętać, że majówka to doskonały czas na tworzenie wspomnień i budowanie więzi z bliskimi. Niech te dni będą pełne śmiechu, ruchu i radości życia!

Eko-grillowanie

Poradnik jak zorganizować eko-grilla?

Wiosna to wspaniały czas na zorganizowanie grilla, lecz jak go zorganizować, aby ten wspólny czas spędzony z rodziną czy znajomymi nie stanowił obciążenia dla środowiska? Poniżej przedstawimy Ci kilka kroków, które według nas sprawiają, że Twój grill będzie bardziej ekologiczny i less waste.

Krok 1: Wybór odpowiedniej lokalizacji.

Wybierz miejsce do grillowania, które jest przyjazne dla środowiska oraz spełnia standardy bezpieczeństwa, nie narażając nas na niepotrzebne ryzyko. Spotkanie przy grillu można zorganizować na swojej prywatnej posesji lub na jednym z wyznaczonych miejsc do grillowania. W internecie można sprawdzić, gdzie w Twoim mieście jest dozwolone grillowanie. Unikaj obszarów chronionych, parków narodowych i obszarów ekologicznych.

Krok 2: Przemysłane zakupy.

Wybierając się na zakupy przed grillem, pamiętaj, aby wcześniej oszacować, ile produktów będzie Wam potrzebnych, aby uniknąć marnowania żywności. Najlepszym pomysłem jest stworzenie listy zakupów. Jeśli jest taka możliwość, staraj się wybierać produkty od lokalnych dostawców oraz te, które nie są pakowane w plastik. Nie kupuj ketchupu i innych sosów w jednorazowych saszetkach. Jeśli uprawiasz własne warzywa czy zioła, wykorzystaj je w procesie przygotowania dań na grilla.

Krok 3: Właściwy dobór sprzętu na grilla.

Obecnie w wielu sklepach dostępne są grille jednorazowe, które nie są zbyt ekologiczną opcją. Zastanów się nad zakupem grilli wielokrotnego użytku. Pomyśl też o dobrej rozpalce, takiej jak wysokiej jakości ekologiczny brykiet, który pali się dłużej niż węgiel i utrzymuje stałą temperaturę nawet do 4 godzin, zmniejszając zużycie opału i ułatwiając utrzymanie kontroli nad równomiernym opiekaniem potraw. Kolejną opcją do bardziej domowych warunków są grille gazowe lub elektryczne. A jeśli masz możliwość rozpalic ognisko w bezpiecznych warunkach, zorganizuj je.

Krok 4: Unikanie jednorazowych naczyń i sztućców.

Zdajemy sobie sprawę, że grille często odbywają się w plenerze, ale warto pomyśleć o wykorzystaniu naczyń i sztućców wielokrotnego użytku. Jeśli już musisz użyć jednorazowych naczyń, wybieraj te, które są biodegradowalne. Obecnie na rynku jest coraz więcej takich alternatyw. Bardzo popularne są również tacki aluminiowe, które warto zastąpić tackami na grilla np. ze stali nierdzewnej.

Krok 5: Zawsze za sobą sprzątaj.

Organizując grill w duchu less waste, musimy mieć świadomość, że i tak pozostaną po nim odpady. Dlatego każdy z nas powinien wiedzieć, gdzie wyrzucić najpopularniejsze odpady, które powstają w trakcie i tuż po grillowaniu. Należy pamiętać, że surowe lub upieczone mięso, wędliny, kości, ości oraz resztki ryb należy wyrzucać do pojemnika na odpady zmieszane. Nigdy nie wrzucaj ich do worka na bioodpady! Popiół z ogniska lub grilla również wrzucamy do odpadów zmieszanych, ale można go również wykorzystać jako nawóz do roślin.



Wina Białe

Odkryj świat delikatności i świeżości

Wraz z nadejściem wiosny, serca miłośników wina biją szybciej, a kieliszki wypełniają się jasnymi, rześkimi trunkami. Wino białe, o lekkim charakterze i soczystych aromatach, staje się bohaterem wiosennych spotkań i przyjęć. To idealna propozycja dla tych, którzy pragną odkryć świeżość w kieliszku i skosztować delikatności, jaką niesie ze sobą ta pora roku.



Historia win białych sięga tysięcy lat wstecz. Już starożytni Grecy i Rzymianie produkowali białe wina, chociaż wówczas proces fermentacji i produkcji wina był znacznie bardziej prymitywny niż dzisiaj. W średniowieczu, winnice monastyczne w Europie zachodniej odegrały kluczową rolę w zachowaniu i rozwijaniu tradycji produkcji wina białego. Dopiero wraz z postępem technologicznym i zainteresowaniem dla winiarstwa w Nowym Świecie, jak również z coraz większymi odkryciami dotyczącymi różnorodności szczepów winorośli, wina białe zyskały na popularności na całym świecie.

Wino białe wyróżnia się różnorodnością smaków, od świeżych, rześkich i owocowych po delikatnie kwiatowe. Charakteryzuje się ono także wyjątkową zdolnością do oddania terroir, czyli wpływu gleby i klimatu na winorośle. Te cechy sprawiają, że wina białe doskonale komponują się z lekkimi potrawami, owocami morza, a także stanowią doskonałą alternatywę dla czerwonych win w cieplejsze dni.





W świecie winiarskim istnieje wiele szczepów białego wina, z których każdy wnosi unikalne cechy i smaki. Oto kilka z nich, które cieszą się szczególną popularnością:

Sauvignon Blanc: Pochodzący głównie z regionu Bordeaux we Francji, ten szczep jest znany z intensywnych aromatów cytrusów, trawy i ziołowej świeżości. To doskonały wybór dla miłośników wina o wyrazistym charakterze.

Chardonnay: Szczep ten zyskał ogromną popularność na całym świecie. Od Francji po Kalifornię. Chardonnay oferuje szeroką gamę stylów - od świeżych i mineralnych po bogate i dębowe. To elastyczny szczep, który znakomicie oddaje terroir.

Pinot Grigio: Pochodzący z Włoch, szczep ten prezentuje delikatne i owocowe nuty, takie jak gruszka, jabłko i migdały. Pinot Grigio jest lekkie i orzeźwiające, idealne na wiosenne popołudnia.



 
Pichilemu Origen Reserva Especial Sauvignon Blanc

 
Il Casato Pinot Grigio Valdadige Doc

 
Crafted Collection Riesling

 
La Cova Negra Do Valencia

Oprócz wyżej wymienionych, istnieje wiele innych popularnych szczepów, które cieszą się uznaniem wśród miłośników białego wina. Są to m. in.:

Riesling: pochodzący głównie z Niemiec, oferuje szeroką gamę smaków, od słodkich i owocowych po wytrawne i mineralne.

Viognier: ten szczep jest popularny w Dolinie Rodanu we Francji, gdzie tworzy wina o intensywnych aromatach brzoskwini, moreli i kwiatów.

Sémillon: pochodzący z Francji, szczególnie z regionu Bordeaux, tworzy wina o bogatych smakach owoców tropikalnych, miodu i orzechów.

Gewürztraminer: pochodzący z regionu Alzacji we Francji, oferuje intensywne aromaty liczi, róż, goździków i przypraw.

Albariño: pochodzący z północno-zachodniej Hiszpanii, szczep ten oferuje wina o świeżych aromatach owoców cytrusowych, ziół i morskich bryzg.

Vermentino: pochodzący głównie z Włoch, szczep ten tworzy wina o świeżych aromatach cytrusów, zielonych jabłek i ziół.

Chenin Blanc: pochodzący głównie z Doliny Loary we Francji, Chenin Blanc oferuje szeroką gamę stylów, od wytrawnych i mineralnych po słodkie i pełne.

To tylko kilka przykładów popularnych szczepów białych win, które można znaleźć na rynku. Każdy z nich wnosi coś wyjątkowego do kieliszka, tworząc niezapomniane doświadczenia dla miłośników wina.



Kilka ciekawostek o białych winach:

Złote Wina: niektóre wina białe, zwłaszcza te starzone w dębowych beczkach, mogą przybierać kolor złoty, co jest znakiem dojrzałości i wysokiej jakości. Wina białe starzone przez długi czas mogą rozwijać złożone smaki i aromaty, podobnie jak ich czerwone odpowiedniki.

Wytrawne vs Słodkie: w przeciwieństwie do popularnego przekonania, nie wszystkie wina białe są słodkie. Istnieje wiele wytrawnych białych win, które są doskonałym wyborem dla tych, którzy preferują bardziej zrównoważone i mineralne trunki.

Terroir: podobnie jak w przypadku win czerwonych, terroir ma ogromne znaczenie dla charakteru i smaku wina białego. Gleba, klimat, ekspozycja słoneczna i inne czynniki mogą znacznie wpływać na aromaty i smaki wina.

Idealne temperatury podawania: w przeciwieństwie do win czerwonych, wina białe często najlepiej smakują, gdy są podawane dobrze schłodzone. Temperatura podania zależy od konkretnego wina, ale zazwyczaj oscyluje w granicach 8-12°C dla lekkich białych win, a 6-8°C dla tych bardziej pełnych.

Warianty regionów: w różnych regionach świata istnieje mnóstwo różnych stylów i odmian win białych.

Od chłodnych dolin Francji, gdzie dominują Chardonnay i Sauvignon Blanc, po gorące wybrzeża Australii, gdzie szczepów białych win jest o wiele więcej, a możliwości eksploracji są niemal nieograniczone.

Spożycie wina białego w Polsce cały czas rośnie i to zjawisko wydaje się nie zwalniać tempa. Coraz więcej miłośników wina docenia bogactwo smakowe i różnorodność, jaką oferuje ta kategoria trunków. Wina białe zdobywają uznanie zarówno wśród doświadczonych degustatorów, jak i tych, którzy dopiero zaczynają swoją podróż po świecie win.

Znajdując się w samym środku tej winiarskiej rewolucji, Polska ma wiele do zaoferowania miłośnikom wina białego. W lokalnych winotekach, a także na platformach internetowych, takich jak www.winoteka.pl, można znaleźć bogatą ofertę win białych, w tym te oparte na najpopularniejszych szczepach. Bogactwo aromatów i smaków czeka na odkrycie, a wiosenne wieczory stają się jeszcze bardziej magiczne pod wpływem kieliszka pełnego białego wina.

Wino białe to nie tylko napój, to podróż przez różnorodność smaków i aromatów, które z pewnością urozmaicą każdą wiosenną chwilę.



Zakrętka kontra korek

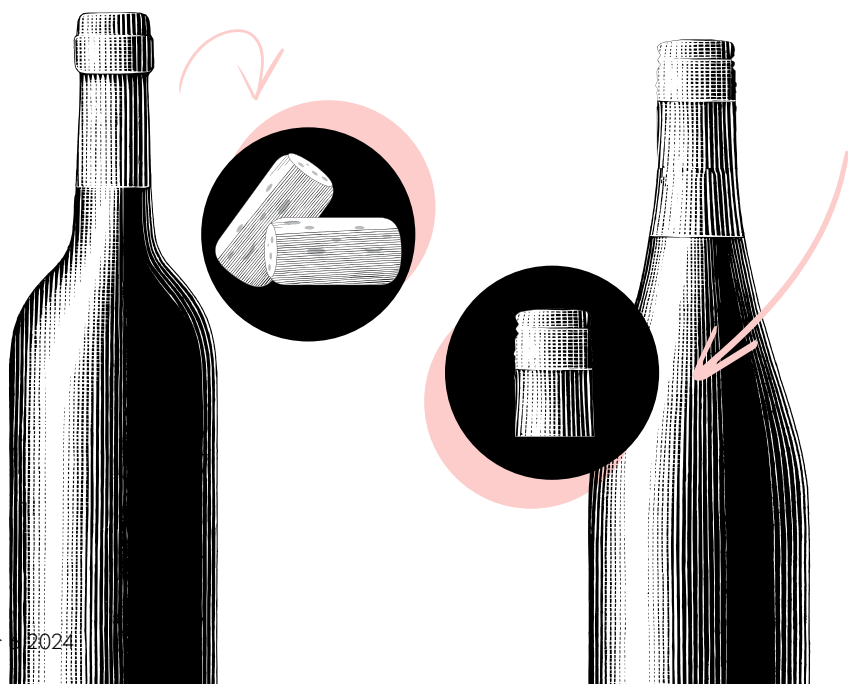
Głównym powodem pojawienia się alternatywnych zamknięć: korków syntetycznych i zakrętek, jest tzw. "choroba korkowa", która powoduje wadę wina poprzez destrukcję jego aromatów.

Korek naturalny wymaga stałej określonej wilgotności, zakrętka nie.

Korki wskazane są przy winach wymagających leżakowania, aby mogły się rozwinąć dzięki niewielkiej dawce powietrza.

Zakrętki są bardzo dobre dla win białych, świeżych, które dzięki takiemu zamknięciu dłużej utrzymują oczekiwaną młodość.

Korek naturalny wymaga zachowania pozycji horyzontalnej butelki w trakcie przechowywania, zakrętka nie.



Gruzja



Ikalto
Czerwone, półsłodkie



Ikalto
Białe, półsłodkie



Chile



Panul
Czerwone, półsłodkie



Panul
Białe, półsłodkie





Delikatny krem z cukinii

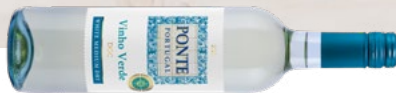
SKŁADNIKI:

2 cukinie
kostka masła
ząbek czosnku
2 ziemniaki
cebula
serek topiony
pestki dyni, przyprawy
1 l bulionu warzywnego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

pokrój cukinię w plastry o grubości około 2 cm. Następnie pokrój dużą cebulę w talarki i dwa średniej wielkości ziemniaki w kostkę. W garnku rozpuść 2 łyżki masła, dodaj rozdrobniony ząbek czosnku i wrzuc pokrojone warzywa. Smaż je przez kilka minut pod przykryciem na małym ogniu. Po kilku minutach dodaj litr bulionu warzywnego. Gotuj całość do momentu, aż warzywa zmiękną, a następnie zmiiksuj je na gładką masę. Na koniec dodaj trójząbek sera topionego, szczyptę soli, świeżo zmielony pieprz i dopraw ziołami według własnego gustu. Ponownie zmiiksuj, aby wszystko dobrze się połączyło.

Najlepiej podawać z uprażonymi na patelni pestkami dyni oraz domowymi grzankami, które zostały doprawione oliwą i ziołami.



Ponte Vinho Verde białe, półwytrawne

Szybki makaron z Fetą – hit internetu

SKŁADNIKI:

250 g makaronu
(np. penne lub farfalle)
200 g sera feta
250 g pomidorków
koktajlowych
oliwa z oliwek
2 ząbki czosnku
suszone lub świeże zioła:
oregano, bazylija, rozmaryn
sól i pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

rozgrzej piekarnik do 180°C. Ugotuj makaron al dente. Po ugotowaniu, odcedź go i odstaw na bok. W naczyniu żaroodpornym umieść ser feta w centrum i otocz go pomidorkami koktajlowymi. W małej misce połącz oliwę z posiekanym czosnkiem, suszonym oregano, bazylią, rozmarynem, solą i pieprzem. Następnie polej tą mieszaną pomidorki i fetę. Piecz przez około 25-30 minut. Po wyjęciu z piekarnika delikatnie rozgnieć fetę i pomidorki widelcem, aby uzyskać kremową konsystencję. Następnie dodaj wcześniej ugotowany makaron i dokładnie wymieszaj. Na koniec dopraw wszystko pieprzem według własnego uznania.



Panul Sauvignon Blanc białe, wytrawne



Jabłka pod kruszonką

SKŁADNIKI:

4 duże jabłka
100 g mąki pszennej
50 zimnego masła
50 g cukru
1 łyżeczka cynamonu
szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:


jabłka pokrój na małe kawałki. Usuń gniazda nasienne, wymieszaj z cynamonem i rozłóż równomiernie w naczyniu do zapiekania. W misce połącz mąkę, zimne masło, cukier i szczyptę soli. Rozcieraj palcami, aż składniki połączą się w grudki. Rozłóż kruszonkę równomiernie na jabłkach. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 30-35 minut, aż kruszonka będzie złocista i chrupiąca. Deser najlepiej smakuje podany na ciepło, z gałką lodów waniliowych.



Le Grand Noir Moscato białe, słodkie



 /tim_z_milosci_do_wina

 /TIMZMilosciDoWina

 www.tim-wina.com.pl


z miłości do wina

Niniejsze czasopismo nie zachęca do spożywania napojów alkoholowych, nie stanowi formy reklamy napojów alkoholowych i jest skierowane wyłącznie do osób pełnoletnich.