

NR 7
2024

wino
TEKARZ



STREFA MARKI
Passiamo Prosecco

ENOTURYSTYKA
na każdą kieszeń

WINO NA
LATO



Witajcie miłośnicy wina!

Cieszymy się, że możemy zaprezentować Wam siódme wydanie naszego magazynu Winotekarz. Przed nami numer pełen inspiracji, wiedzy i pasji, która towarzyszy nam od samego początku.

W tym wydaniu przygotowaliśmy dla Was wiele interesujących treści, które z pewnością wzbogacą Wasze winiarskie doświadczenie. Wspólnie odkryjemy strefę marki Passiamo Prosecco, zgłębiając sekrety produkcji tego trunku. Wyjaśnimy również co kryje w sobie Vinho Verde, czyli wino idealne na lato. Z najnowszego numeru dowiecie się także jak powstają wina 0%, czym jest enoturystyka oraz w jakich regionach w Niemczech powstają najlepsze wina. Mamy nadzieję, że lektura dostarczy Wam wielu inspiracji i niezapomnianych wrażeń, a wszystko to **Z MIŁOŚCI DO WINA.**

winOTEKARZ proponuje 

California Sunshine

SKŁADNIKI:

100 ml soku z pomarańczy
50 ml likieru pomarańczowego
150 ml białego, półwytrawnego wina Suerente Gran Seleccion Chardonnay
kruszony lód
truskawki, maliny
kilka liści mięty lub plasterki cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wsypujemy lód i owoce, dolewamy likier. Na koniec dodajemy białe, półwytrawne wino Suerente Gran Seleccion Chardonnay oraz sok pomarańczowy i wszystko mieszamy. Przelewamy mieszankę do kieliszka i ozdabiamy miętą lub cytryną.



Suerente
Gran Seleccion
Chardonnay

białe,
półwytrawne



Red Bubble

SKŁADNIKI:

240 ml białego, półwytrawnego, musującego wina Cava Suerente Gran Seleccion
700 g mięszu arbuza
syrop cukrowy
sok z cytryny
mięta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ze schłodzonego w lodówce arbuza wyciągamy miąższ, starannie usuwamy pestki, po czym miksujemy. Zmiksowany miąższ wkładamy do szklanki. Dodajemy 240 ml białego wina musującego Cava Suerente Gran Seleccion. Następnie dodajemy syrop cukrowy dla podkreślenia smaku. Wyciskamy do przygotowanego drinka połowę cytryny. Na koniec ozdabiamy miętą.



Cava Suerente
Gran Seleccion

białe,
półwytrawne,
musujące



Negroni Secco

SKŁADNIKI:

30 ml czerwonego, wytrawnego wina Suerente Gran Seleccion Organic Vegan Tempranillo Syrah Cabernet Sauvignon
30 ml białego, wytrawnego, musującego wina Passiamo Prosecco
30 ml Campari
kostki lodu

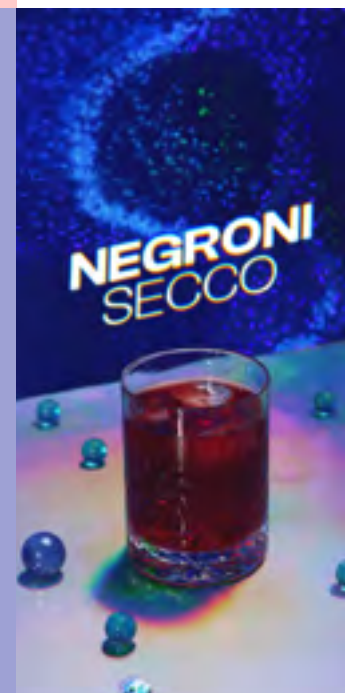
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Bierzemy barmańską szklankę i wypełniamy ją kilkoma kostkami lodu. Następnie wlewamy w równych proporcjach wino Passiamo Prosecco, Suerente Gran Seleccion i Campari. Wszystko bardzo delikatnie mieszamy, nie wstrząsamy. Na końcu przelewamy do kieliszka.



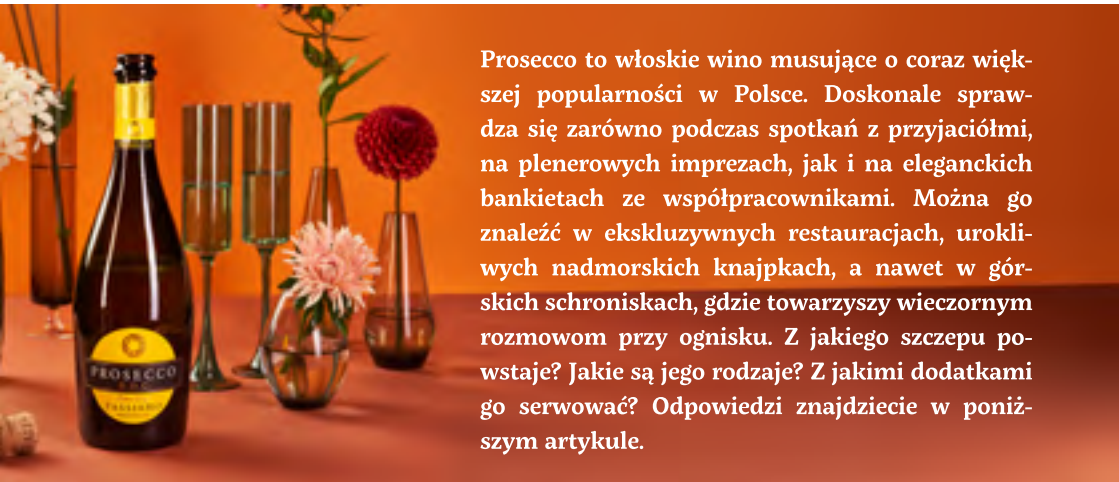
Suerente Gran
Seleccion
Organic,
Tempranillo,
Syrah, Cabernet
Sauvignon

czerwone,
wytrawne



Passiamo Prosecco:

Włoska elegancja w kieliszku



Prosecco to włoskie wino musujące o coraz większej popularności w Polsce. Doskonale sprawdza się zarówno podczas spotkań z przyjaciółmi, na plenerowych imprezach, jak i na eleganckich bankietach ze współpracownikami. Można go znaleźć w ekskluzywnych restauracjach, urokliwych nadmorskich knajpkach, a nawet w górskich schroniskach, gdzie towarzyszy wieczornym rozmowom przy ognisku. Z jakiego szczepu powstaje? Jakie są jego rodzaje? Z jakimi dodatkami go serwować? Odpowiedzi znajdziecie w poniższym artykule.

JAK POWSTAJE PROSECCO?

Powstawanie bąbelków w Prosecco jest naturalnym procesem, wynikającym z fermentacji samego wina. W odróżnieniu od szampana oraz innych win produkowanych metodą szampańską, takich jak: Cava czy Franciacorta, Prosecco nie przechodzi fermentacji w butelce. Zamiast tego, proces ten odbywa się w dużych zbiornikach, które są hermetycznie zamknięte, aby zachować gaz w winie. Dopiero po zakończeniu fermentacji wino jest przelewane do butelek pod ciśnieniem. Ta technika, znana jako metoda Charmata jest prostsza i tańsza od klasycznej. Pozwala to tworzyć wina musujące o doskonałym przełożeniu ceny do jakości.

Z JAKIEGO SZCZEPU?

Prosecco powstaje ze szczepu GLERA – winorośli o białej skórce z gatunku Vitis Vinifera. Dawniej szczep ten nazywany był... „Prosecco”. Od 2009 roku Prosecco jest chronioną nazwą pochodzenia geograficznego, zarezerwowaną wyłącznie dla win musujących produkowanych w regionach Wenecji Euganej-skiej oraz Julijskiej.




Prosecco różni się także ze względu na zawartość poziomu cukru resztkowego.

- **Extra Brut** – najbardziej wytrawny rodzaj Prosecco o zawartości cukru resztkowego na poziomie **0-6g/l**. Aromaty: wytrawne nuty cytrusowe i niedojrzałe owoce. Temperatura podania: **6-8°C**. Serwowanie: owoce morza, białe ryby, przystawki na bazie warzyw, świeże sałaty.
- **Brut** – wytrawny rodzaj Prosecco. Aromaty: intensywnie cytrusowe, warzywne nuty, aromat skórki chlebowej. Temperatura podania: **6-8°C**. Serwowanie: owoce morza, przystawki, lekkie dania kuchni włoskiej.
- **Extra Dry** – półwytrawny/półsłodki rodzaj Prosecco o zawartości cukru resztkowego na poziomie **12-17 g/l**. Aromaty: nuty jabłka, gruszki, z cytrusową kośćcówką. Temperatura podania: **6-8°C**. Serwowanie: owoce morza, makarony, sery, delikatne zupy.
- **Dry** – półsłodki rodzaj Prosecco o zawartości cukru resztkowego na poziomie **17-32 g/l**. Aromaty: nuty kwiatowe i owocowe. Temperatura podania: **6-8°C**. Serwowanie: desery, delikatne dania.



Rozmowy przy winie 

 /wino_passiamo

JAK PODAWAĆ PROSECCO?

Podawanie Prosecco zazwyczaj zależy od preferencji i okazji, ale istnieją pewne ogólne zasady.

1. **Niska temperatura serwowania** – optymalna będzie 6-8°C, pozwoli to zachować naturalną, orzeźwiającą strukturę wina oraz wyzwolić jego najlepsze walory smakowe.
2. **Idealne szkło** - kieliszki do Prosecco są krystalicznie szklane i wyglądają jak połączenie tych do białego wina i do szampana. Na długiej nóżce znajduje się wąska i lekko rozszerzająca się czara. Dzięki niej bąbelki są trwalsze, a równocześnie aromat powoli uwalnia się ku nozdrzom. Do drinków z użyciem tego alkoholu idealnie sprawdzą się różnorodne naczynia o mniejszej lub większej pojemności.
3. **Odpowiedni dobór do potrawy** - właściwie dla Prosecco nie ma kulinarnego tabu. Łączy się doskonale ze wszystkimi potrawami, do których podajemy zazwyczaj lekkie, białe wina. Ryby, owoce morza, miękkie sery kremowe (brie, camembert, cambozola), kanapki, sałatki, a nawet delikatne wędliny. Świetnie smakuje także samo, jako orzeźwiający aperitif.

Prosecco, z jego lekkim, musującym charakterem i wyrafinowanym smakiem, przenosi nas w podróż do słonecznych winnic północnych Włoch. Niezależnie od tego czy jesteśmy na kameralnym wieczorze w gronie przyjaciół, czy świętujemy wyjątkową okazję, Prosecco zawsze jest strzałem w dziesiątkę.

Smak wakacyjnej bez troski

Wina idealne na lato



Le Grand Noir
różowe, wytrawne

Promienie słońca, śpiew ptaków, szum fal, wiatr we włosach, zapach lasu, pikniki, wieczory na tarasie, grill nad jeziorem czy spotkania z przyjaciółmi w ogrodzie. Wszystko to kojarzy się z latem i wakacjami - czasem lenistwa, przyjemności, przygód, odkrywania tego, co nowe i nieznanne. Lato to również wysokie temperatury, upalne, długie dni, krótkie, parne noce. To czas, kiedy marzymy o orzeźwieniu, mamy ochotę na lekkie, delikatne potrawy oraz trunki.

Zastanawiasz się, jakie wino pasuje idealnie na wakacje? Sprawdź letnie rekomendacje Winotekarza.

Bąbelkowy zawrót głowy – wino musujące – czas na ochłodę

Nic tak dobrze nie orzeźwia jak BĄBELKI. Wspaniale sprawdzają się podczas najgorętszych dni, idealnie dopełniają smak wielu dań, są doskonałą bazą wakacyjnych drinków, a także po prostu kryją w sobie smaki lata. Włoskie Prosecco rozpieszcza nasze zmysły aromatem sezonowych owoców: śliwek, jabłek, gruszek, smakuje idealnie jako aperitif, współgra z sałatkami i drobiem z grilla. A jeśli nie Prosecco to... hiszpańska Cava. Znak rozpoznawczy gorącej Hiszpanii. Orzeźwiający, lekko zadziorny urozmaica smak przekąsek z grilla i owoców morza.

Zielono mi – Vinho Verde oraz wina białe z różnych zakątków świata

Wina białe są idealnym towarzyszem letnich dni. Rześkie, świeże, owocowo-cytrusowe doskonale sprawdzają się podczas upałów. Najchętniej wybieranym i najczęściej polecanym w lecie winem białym jest to powstałe ze szczepu Muscat. Przywodzi na myśli francuską Langwedocję oraz hiszpańskie regiony winiarskie. Otula promieniami słońca jednocześnie orzeźwiający jak nadmorska bryza. Dla miłośników młodych, świeżych win idealnym wyborem wydaje się być Vinho Verde. Delikatne, orzeźwiający, cytrusowe przenosi do słonecznej Portugalii kusząc smakiem przygody i nowych doznań. Dostępne również w wersji różowej dla fanów wakacji w odcieniach różu.

Różne odcienie różu..., gdy lato jest w pełni...

Bukiet przywodzący na myśl czerwone owoce: dojrzałe truskawki, pachnące maliny, a to wszystko w otoczeniu soczystych cytrusów i...

ten orzeźwiający smak. Wina różowe smakują idealnie podczas urlopu, ale również wtedy, kiedy chcemy przywołać wspomnienia. Gaszą pragnienie, dostarczają wakacyjnych doznań. Kuszą od pierwszej kropli.

Białe, różowe, musujące... stwórz kompozycję idealną dla siebie i ciesz się wakacyjnym słońcem w towarzystwie ulubionego wina.



Cono Sur
Bicycleta
Sauvignon
Blanc Blush
różowe,
wytrawne

Le Grand
Noir
Muscat
Blanc Blush
białe,
słodkie

Ponte Portugal
Vinho Verde
DOC
białe,
półwytrawne

Panul Gran
Reserva
Chardonnay
białe,
wytrawne



Podróż do Australii

Australia, choć uchodzi za najmłodszy kontynent, stoi na czele światowej produkcji wina. To tutaj, tereny cechują się gorącym i suchym klimatem zwrotnikowym, a dzięki temu powstają wybitne trunki. Kraj ten słynie głównie ze szczepów Shiraz i Chardonnay, gdzie do elity szczepów kandydują także Riesling oraz Cabernet Sauvignon. Dodatkowo, Australia może się poszczycić najstarszymi winoroślami na świecie, których korzenie sięgają XIX wieku.



Najbardziej znane regiony winiarskie to:

Australia Południowa: można ją podzielić na dwie strefy winiarskie: ciepłą Dolinę Barossy, znakomitą dla szlachetnego szczepu Shiraz oraz chłodniejszą Dolinę Eden, doskonałą dla uprawy Rieslinga. Oba obszary otrzymały oznaczenie GI w 1997 roku, co gwarantuje ochronę nazw produktów z konkretnego regionu oraz ich producentów.

Historia **Doliny Barossy** jest pełna różnorodnych wpływów kulturowych, m.in. angielskich osadników i śląskich migrantów z ówczesnych Niemiec. Wino z tego regionu (szczególnie starsze winorośle), stanowi dumę regionu, będąc symbolem dziedzictwa winiarskiego.

Dolina Eden słynie z doskonałych win szczepu Riesling, cenionych na całym świecie. Region ten przyciąga miłośników wina nie tylko ze względu na doskonałe wina, ale także malownicze krajobrazy. Właśnie z tego urokliwego regionu, jakim jest Australia Południowa, pochodzą nasze wina KanGhuRu zachwycające swoim wyjątkowym smakiem.



Nowa Południowa Walia to nie tylko jeden z najbardziej zaludnionych regionów Australii, ale także kluczowy obszar w historii tego kraju. Znajduje się tam najstarsza działająca winnica w kraju – Olive Farm. Region ten również był domem dla Jamesa Busby'ego, uznawanego za pioniera winiarstwa w Australii i Nowej Zelandii.

Skarbami tego regionu są wina ze szczepów Chardonnay i Shiraz. Wina te, często charakteryzują się mineralnym lub ziołowym smakiem. Słyną one z niezwykłych możliwości dojrzewania, dzięki czemu nabierają aromatów miodu, białych kwiatów i suszonych owoców.

Tasmania to wyspa odosobniona na obszarze rozległego oceanu. Jest to najbardziej górzysty region w Australii. Lokalne pasma górskie zapewniają ochronę przed wiatrem i deszczem, co umożliwi różnorodność dla winiarskich siedlisk. Większość winnic znajduje się na umiarkowanych lub niskich terenach, co sprzyja łagodnemu klimatowi typu morskiego. Na wyspie dominują szczepy burgundzkie, czyli Pinot Noir i Chardonnay. Wiele z nich powstaje za pomocą metody klasycznej i odznacza się naprawdę wysoką jakością.



Australia to kraina o długiej historii i unikalnym środowisku, które kształtuje wyjątkowe winorośle. Od malowniczej Doliny Barossy po górzystą Tasmanię. Kraj ten oferuje niezapomniane doznania zarówno dla miłośników wina, jak i podróżników. W każdym kieliszku wina z tych regionów tkwi nie tylko wyjątkowy smak, ale także opowieść o miejscu, w którym je wyprodukowano. To właśnie ta historia i unikalność czynią australijskie wina tak wyjątkowymi na światowej scenie winiarskiej.



Sekrety wina bezalkoholowego. Jak powstaje?



Wino bezalkoholowe zyskuje coraz większą popularność wśród miłośników tego szlachetnego trunku. Dzięki nowoczesnym technologiom możemy cieszyć się smakiem i aromatem wina, nie martwiąc się o skutki uboczne spożycia alkoholu.



Jeszcze niedawno panował stereotyp, że wina bezalkoholowe bardzo odstają swoim poziomem od tradycyjnych alkoholowych odpowiedników, jeśli chodzi o doznania smakowe. Aktualnie, w odpowiedzi na zmieniające się potrzeby konsumentów, współcześni producenci oferują coraz lepszej jakości wina i inne trunki 0%, inwestując w bardziej zaawansowane metody dealkoholizacji, starając się zachować pełnię smaku swoich alkoholowych odpowiedników.

Pierwszy etap powstawania wina dealkoholizowanego jest taki sam jak w przypadku produkcji tradycyjnego odpowiednika. Wino 0% lub o obniżonej zawartości alkoholu, tak jak jego alkoholowy odpowiednik, przechodzi proces fermentacji. Następnie wino takie przechodzi proces dealkoholizacji.



Destylacja próżniowa

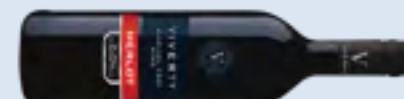
W przypadku destylacji próżniowej wino umieszcza się w próżni. Następnie jest ono delikatnie podgrzewane, aby odparować alkohol, zwykle w temperaturze od 21 do 35 stopni Celsjusza. Próżnia obniża temperaturę wrzenia, co pozwala zachować aromaty i smaki wina.





Viverty Chardonnay
bezaalkoholowe
białe, półsłodkie  





Viverty Chardonnay  
bezaalkoholowe
białe, półwytrawne



Viverty Merlot  
bezaalkoholowe
czerwone, półwytrawne

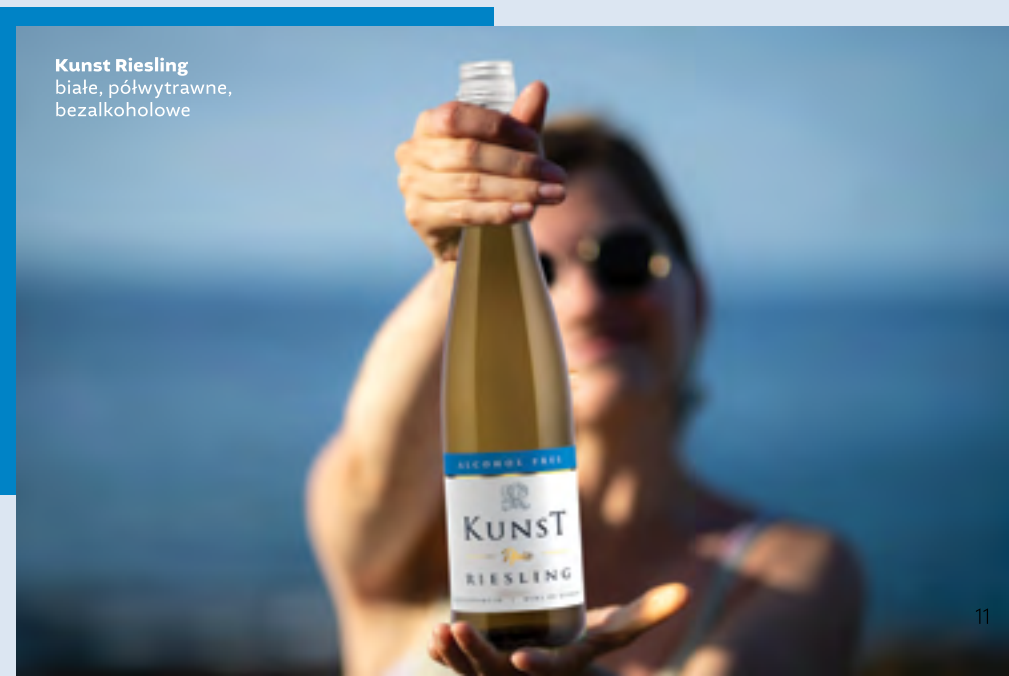


Leonard Kreusch Riesling
bezaalkoholowe
białe, półwytrawne  

Odwrócona osmoza

Druga metoda to odwrócona osmoza, zwana również filtracją. W tym procesie wino jest przepuszczane przez membranę pod wysokim ciśnieniem, co tworzy dwa roztwory: skoncentrowane wino oraz mieszkankę wody i alkoholu. Alkohol jest następnie usuwany z wody poprzez podgrzewanie, a woda wraca do wina. Na koniec dodaje się więcej wody, aby uzyskać odpowiednią objętość wina bezalkoholowego.

Kunst Riesling
białe, półwytrawne,
bezaalkoholowe



AKTYWNA ENOTURYSTYKA

Enoturystyka, czyli turystyka winiarska, to nie tylko degustacja win i zwiedzanie winnic, ale także okazja do odkrywania pięknych miasteczek, krajobrazów, zamków i innych zabytków w regionach winiarskich. Co ważne, taka forma podróżowania nie musi być kosztowna. Przykładowo, noclegi można zaplanować na campingu (których coraz więcej w ostatnim czasie się otwiera i remontuje), a zwiedzanie tych rejonów rowerem może znacząco obniżyć koszty wycieczki, i jednocześnie dostarczyć niezapomnianych wrażeń. Dodatkowo, enoturystyka rowerowa pozwala na pełne cieszenie się pięknem przyrody i lokalną kulturą, z dala od zgiełku dużych miast.

Regiony winiarskie w Polsce

Polska może się pochwalić kilkoma znaczącymi regionami winiarskimi. Największe z nich to region zielonogórski, małopolski, region przełomu Wisły oraz podkarpacki. Coraz więcej winnic powstaje również na północy kraju, co pokazuje rosnącą popularność winiarstwa w Polsce. Regiony te oferują nie tylko wysokiej jakości wina, ale także przepiękne krajobrazy i liczne atrakcje turystyczne.



● polskie winnice

źródło: www.podroze.onet.pl

Enoturystyka rowerowa

Rower to doskonała forma spędzania czasu wolnego, również w kontekście enoturystyki. Pozwala na aktywne zwiedzanie pięknych miejsc, które są trudno dostępne dla samochodów. Poniżej przedstawiamy parę przykładowych miejsc, które warto odwiedzić.

Sandomierz. W województwie świętokrzyskim, w okolicach Sandomierza, znajdziesz malownicze krajobrazy pełne lessowych wąwozów, wzgórz i dolin rzek. Wiosną region ten zachwyca kwitnącymi drzewami morelowymi, jabłonią i wiśniami, a latem gościnne winnice zapraszają na festiwale wina.

Wzgórza Trzebnickie. Położone zaledwie 30 km na północ od Wrocławia, Wzgórza Trzebnickie oferują unikalne szlaki rowerowe wśród poniemieckich gospodarstw i pałaców. Winnice w tym regionie słyną z ciekawych win, a same szlaki są urozmaicone licznymi atrakcjami.

Przełom Wisły. Region Przełomu Wisły urozmaicają malownicze wzgórza oraz zabytkowe miasta na czele z Kazimierzem Dolnym. W regionie tym znajdują się urokliwe winnice, piękne krajobrazy oraz świetnie oznakowane ścieżki rowerowe, a wszystko to w zasięgu 30 km.

Zielona Góra i okolice. Województwo lubuskie, a dokładniej okolice Zielonej Góry to prawdziwa kopalnia winiarskich doświadczeń. Dziesiątki winnic, rejsy po Odrze oraz szlaki po puszcach i łąkach tworzą idealne warunki do enoturystyki rowerowej. Samo miasto oferuje atrakcje winiarskie, takie jak Festiwal Winobrania, który odbywa się we wrześniu.

Kraków i okolice. W Małopolsce, w promieniu 30 km od Krakowa, czeka do odkrycia wiele winnic. Region ten jest doskonałym rozwiązaniem na weekendową wycieczkę rowerową. Oferuje zarówno atrakcje turystyczne, takie jak: Ojcowski Park Narodowy, jak i te wcześniej wspomniane winiarskie, w postaci wizyt w lokalnych winiarniach.

CIEKAWE MIEJSCA NA ENOTURYSTYKĘ ROWEROWĄ ZA GRANICĄ

Morawskie szlaki winne. Południowe Morawy zdają się być stworzone dla miłośników dwóch kółek i aktywnego wypoczynku. Liczne winnice i winiarnie, malownicze krajobrazy, urokliwe miasteczka, piękne pałace i zamki tworzą idealne warunki do enoturystyki.

Dolina Wachau w Austrii. Region ten słynie z białych win i moreli, pięknych widoków, urokliwych, wielowiekowych miasteczek, starych świątyń i opactw. Charakteryzuje się świetnie przygotowanymi i dobrze oznakowanymi trasami rowerowymi wzdłuż Dunaju. Prawie 40 km odcinek pomiędzy Melk, a Krems an der Donau zadziwia dużą ilością majestatycznych skał, uroczych wiosek, opactw i pałaców.

Jak bezpiecznie zaplanować rowerową enoturystykę?

1. Rozplanuj czas wycieczki z uwzględnieniem dłuższych przerw.
2. Podczas jazdy zawsze noś kask, miej wodę, apteczkę i naładowany telefon.
3. Używaj „spluwaczek” podczas degustacji.
4. Planuj degustacje na koniec dnia i zorganizuj transport rowerów.

WinOTEKARZ poleca 

Odkryj świat Vinho Verde

Vinho Verde to jedno z najbardziej charakterystycznych win produkowanych w Portugalii. Dzięki swojej świeżości i lekkości przyciąga coraz większą liczbę miłośników wina, którzy poszukują czegoś orzeźwiającego i unikatowego.

ZIELONE WINO?

Vinho Verde w dosłownym tłumaczeniu oznacza „zielone wino”. Żeby sprawę bardziej skomplikować, może być białe, lub różowe, a nawet czerwone. Nazwa nie odnosi się do barwy, lecz nawiązuje do gron, które są wcześniej zbierane, mają dużą rześkość i kwasowość dzięki czemu nadają wyjątkowy charakter produkowanym winom.

REGION POCHODZENIA

Vinho Verde pochodzi z regionu Minho, który znajduje się w północno-zachodniej części Portugalii. Warto dodać, że jest to jeden z najbardziej zróżnicowanych pod względem klimatu i ukształtowania terenu region winiarski w Portugalii. Duży wpływ na panujący tam klimat ma bliskie położenie Oceanu Atlantyckiego. Zima jest chłodna, wiosna wilgotna, lato słoneczne i raczej suche, jesień natomiast upływa pod znakiem częstych opadów deszczu.

Ukształtowanie terenu, czyli liczne wzniesienia i doliny nieco ograniczają zapędy Atlantyku, do tego stopnia, iż w obrębie Minho możemy mówić nawet o kilku mikroklimatach.

W regionie Minho znajduje się dziewięć apelacji, z których najważniejszą jest Vinho Verde.



ZIELEŃ MA WIELE ODCIENI I POTRAFI ZAOFEROWAĆ WIELE WRAŻEŃ

Wino to produkuje się głównie z lokalnych szczepów o długiej historii. Najczęściej jest kupażem, ale zdarzają się również wina jednoszczepowe. Czołowe szczepy białe to: Loureiro, Arinto, Alvarinho oraz Trajadura. Czerwone – Vinhão i Alvarelhão. Każdy z nich ma za zadanie wnieść coś wyjątkowego do wina, każdy z nich jest odpowiedzialny za jego poszczególny element. Można dodatkowo wybierać w wersjach bez lub z bąbelkami, delikatnie musującymi, perlistymi, lekko szczypiącymi w język, z nieznaczną słodyczą w tle lub bardzo wytrawnymi.



ŚWIEŻOŚĆ I LEKKOŚĆ

Charakterystyczną cechą wina Vinho Verde jest jego świeżość i lekkość. Jest to wino o niskiej zawartości alkoholu, zwykle w granicach 9-11%, co czyni je idealnym wyborem na gorące lato lub jako aperitif. Ma ono również naturalną kwasowość, która nadaje mu żywą i orzeźwiającą strukturę. Doskonale komponuje się z daniami o lekkiej strukturze, takimi jak owoce morza, sałatki, sushi czy potrawy z kurczaka. Pamiętajmy jednak, aby zawsze podawać je schłodzone. Optymalną temperaturą będzie 8-10°C.




Ponte Portugal
Vinho Verde,
białe, półwytrawne



Odkryj świat
Vinho Verde –
szkolenie degustacyjne.

 /ponte.portugal

 /ponte.portugal

Zielone praktyki Cono Sur



Panele słoneczne: czysta energia i jakościowe wina

CZĘŚĆ I

Zasady korzystania z czystej energii i redukcja wpływu na środowisko od zawsze stanowiły główne założenia filozofii winiarni Cono Sur. Z myślą o zmniejszeniu emisji gazów cieplarnianych i kosztów energii elektrycznej, Cono Sur rozpoczął już w 2015 roku, ocenę wymagań i możliwości technicznych zrealizowania projektu montażu paneli słonecznych w najważniejszych winnicach.



Cono Sur Organic
Sauvignon Blanc
białe, wytrawne



Cono Sur Organic
Pinot Noir
czerwone, wytrawne



W trakcie realizacji tak obmyślanego projektu, winiarnia zdała sobie sprawę, że warunki geograficzne poszczególnych winiarni w zakresie osiągniętych temperatur oraz nasłonecznienia, nie tylko idealnie pasują do produkcji win wysokiej jakości, ale także są niezwykle sprzyjające w produkcji odnawialnej energii elektrycznej. Istniejące w winiarniach doskonałe warunki geograficzno-klimatyczne do produkcji wina, idealnie odpowiadają technicznym wymaganiom paneli słonecznych. Idąc tym tropem od 2017 roku Cono Sur systematycznie rozpoczął montaż paneli słonecznych w swoich posiadłościach. Do dnia dzisiejszego instalacje fotowoltaiczne znajdują się w regionach: El Encanto (Aconcagua), Campo Lindo (Leyda), La Espuela (Maule), Las Lomas i Santa Elisa (Colchagua).



Obecnie aż 83% winnic Cono Sur otrzymuje energię ze źródeł odnawialnych.



Cono Sur Organic
Cabernet Sauvignon
Carmenere Syrah
czerwone, wytrawne



Cono Sur Organic
Chardonnay
białe, wytrawne



Regiony winiarskie Niemiec






W Niemczech produkcja wina ma bogatą i fascynującą historię sięgającą setek lat wstecz.




Kraj ten słynie nie tylko z doskonałej jakości win, ale również z różnorodności regionów winiarskich, które charakteryzują się zróżnicowanym krajobrazem - od malowniczych wzgórz po strome zbocza dolin i rzek. Tereny te sprawiają, że Niemcy są idealnym domem dla wielu odmian winorośli. Głównym szczepem uprawianym w niemieckich winnicach jest Riesling. To właśnie ta odmiana winorośli jest uważana za flagową i najbardziej cenioną w Niemczech. Charakteryzuje się ona delikatnymi, owocowymi aromatami oraz wyraźną kwasowością, nadającą trunkom świeżości i elegancji. Oprócz Riesling, w Niemczech uprawia się również inne szczepy, takie jak Silvaner, Müller-Thurgau czy Pinot Noir.

Podczas gdy niektóre regiony słyną z produkcji wyjątkowo słodkich i aromatycznych win, inne specjalizują się w produkcji wytrawnych trunków o głębokim smaku i charakterze. Warto zanurzyć się w tę fascynującą podróż po niemieckich winnicach, aby odkryć bogactwo smaków, aromatów i tradycji tego urozmaiconego kraju winiarskiego. Oto dwa największe regiony winiarskie w Niemczech.



Kunst Riesling, białe, półwytrawne    8-10°C



Kunst Riesling, białe, półwytrawne, bezalkoholowe    8-10°C

Hesja Nadreńska

Hesja Nadreńska (Rheinhessen) to największy region winiarski Niemiec. Znajduje się on po zachodniej stronie Renu między Ludwigshafen a Moguncją. Na tym terenie rośnie ponad ¼ wszystkich niemieckich upraw winorośli. Tradycje winiarskie w Hesji Nadreńskiej sięgają czasów rzymskich. W średniowieczu były one starannie pielęgnowane, a w Nierstein można odnaleźć najstarszą winnicę w Niemczech. W okresie przed I wojną światową wina z tego regionu cieszyły się dużym uznaniem na rynkach międzynarodowych, jednak po wojnie zmieniono priorytety na rzecz większej ilości produkowanego wina, co miało negatywny wpływ na ich jakość. Symbolicznym przedmiotem stały się wówczas niebieskie butelki z wizerunkiem Najświętszej Marii Panny na etykiecie. W latach 80. Hesja Nadreńska, podobnie jak całe Niemcy, postawiła na jakość zamiast ilości, co przyczyniło się do produkcji coraz lepszych win przez miejscowych winiarzy. W tym regionie dominują odmiany białe, takie jak Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner oraz Grau- i Weißburgunder, stanowiące około 70% areału, podczas gdy wśród czerwonych szczepów ważną rolę odgrywają Dornfelder, Spätburgunder i Portugieser.

Palatynat

Palatynat (Pfalz) to drugi co do wielkości region winiarski w Niemczech. Obejmuje on około 23 tysiące hektarów winnic. Jego historia sięga I w.p.n.e. gdzie na tym terenie winorośle sadzili Rzymianie, jednak pierwsze formalne

regulacje dotyczące ich uprawy pojawiły się dopiero po wojnach napoleońskich. Region ten jest położony między rzeką Ren, a granicą francuską, przez co wielu winiarzy posiada winnice nawet po drugiej stronie granicy. Formalnie produkowane tam wino również klasyfikowane jest jako wino niemieckie. Jedną z charakterystycznych cech Palatynatu jest jego łagodny i ciepły klimat. Warunki klimatyczne są szczególnie korzystne wiosną, kiedy ryzyko przymrozków w tym regionie jest bardzo małe. Region słynie przede wszystkim z białych odmian winorośli, z których najbardziej znany jest Riesling, stanowiący niemalże symbol Palatynatu. Wśród innych popularnych odmian wymienia się Müller-Thurgau i Kerner. Oprócz białych win, uprawiane są także czerwone szczepy, takie jak Portugieser, Dornfelder i Pinot Noir (Spätburgunder).



Nagroda Specjalna Kolegium Redakcyjnego w kategorii „Nowości”

Francuska linia win - Le Petit Noir:
białe półwytrawne, czerwone półwytrawne



WYRÓŻNIONE

Wina musujące i szampany:
Passiamo Proseccobiałe wytrawne

Alkohole 0%
Leonard Kreuzsch
Rieslingbiałe wytrawne











Siarczyny w winie

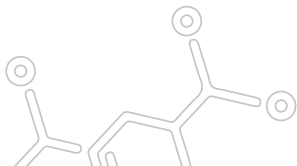


- **Dwutlenek siarki (SO₂)** jest wykorzystywany do usuwania lub utrzymywania pod kontrolą różnych mikroorganizmów: bakterii, drożdży, pleśni, które są groźne dla moszczu i wina.
- **SO₂** przeciwdziała utlenianiu się wina.

➤ **Dwutlenek siarki** jest wykorzystywany na wielu etapach produkcji – od oprysków chroniących, aż do butelkowania.

! Nie istnieją wina wolne od siarczynów, ponieważ nawet do 15 mg/l jest naturalnym produktem fermentacji.

SO ₂ w winie			SO ₂ w innych produktach		
	czerwone wytrawne	max. 160 mg/l		suszone pomidory	max. 200 mg/kg
	białe i różowe wytrawne	max. 210 mg/l		suszone jabłka i gruszki	max. 600 mg/kg
	słodkie	max. 400 mg/l		suszone banany	max. 1000 mg/kg
	likierowe	max. 200 mg/l		suszone morele, rodzynki, śliwki i figi	max. 2000 mg/kg




UE



Imiglykos White
białe, półsłodkie  10-12°C

Imiglykos Rose  12°C
różowe, półsłodkie

Imiglykos Red  16-18°C
czerwone, półsłodkie



Niemcy



Kunst Riesling  8-10°C
białe, półwytrawne, bezalkoholowe



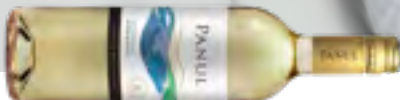
Sorbet mango

SKŁADNIKI:

2 owoce mango
sok z jednej cytryny
125 ml wody
65g cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Umyj i obierz owoce mango po czym pokrój je w kostkę. Miąższ z mango zmiksuj na gładko tak by powstała gęsta pulpa, po czym odstaw ją by przygotować syrop. Do rondla wlej: 125 ml wody, 65 g cukru i sok z jednej cytryny. Powstały syrop doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz moc palnika i podgrzewaj na małej mocy przez 20 minut. Do gotowego syropu dodaj pulpe z mango. Całość zamieszaj i ponownie zagotuj po czym odstaw do przestudzenia. Gotową pulpe przelej do naczynia, w którym będziesz mrozić sorbet. Schładzaj sorbet w zamrażarce 4 godziny (co godzinę dokładnie przemieszaj). Po czym odstaw lody na około 5 godzin. Po tym czasie lody są gotowe do spożycia.



Panul
białe, półsłodkie

Sałatka z granatem

SKŁADNIKI:

1 owoc granatu
garść sałaty np. strzępiastej
250 g pomidorków koktajlowych
100 g sera feta
1 młoda cebula
½ papryczki chili
kilka gałązek tymianku
sól
pieprz
4 łyżki oliwy
3 łyżki syropu klonowego lub miodu
2 łyżki soku z cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wyluskaj ziarenka granatu. Sałatę poszarp i włóż do miski. Pomidorki przekrój na półki i dołóż do sałaty. Dodaj fetę, posiekaną cebulkę oraz drobno posiekane chili. Przypraw solą i pieprzem po czym dodaj granat. Osobno wymieszaj pozostałe składniki i polej po sałatce. Na sam koniec dodaj listki tymianku.



Kunst Riesling,
białe, półwytrawne,
bezalkoholowe



Szaszłyki z kurczaka

SKŁADNIKI (NA 5 SZTUK):

400 g filetu z kurczaka
400 g cukinii
1 czerwona papryka
1 młoda cebula
4 łyżki oliwy
sok z jednej cytryny
1 łyżka miodu lub syropu klonowego
1 łyżeczka kurkumy
1 łyżeczka suszonego oregano
½ łyżeczki mielonej kolendry
½ łyżeczki kminu rzymskiego
½ łyżeczki ostrej papryki w proszku
szczypta soli i pieprzu (do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pokrój kurczaka, cukinię i paprykę w kostkę, a cebulę na ćwiartki. Pokrojone składniki włóż do miski, dopraw solą i pieprzem. Dodaj resztę przypraw po czym polej je oliwą i wymieszaj. Nadziej składniki na patyczki do grillowania i grilluj je przez około 10-12 minut. Pod koniec grillowania skrop je sokiem z cytryny i posmaruj miodem bądź syropem kolonom.



Le Petit Noir
czerwone, półwytrawne

