

NR 5

2023

# Wino TEKARZ

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

STREFA MARKI

**Björn GLÖGG**

**KARNAWAŁ  
Z TRELE MORELE**

CO W ŚWIĘTA JADAJĄ  
PORTUGALCZYCY?

KARNAWAŁ  
z CAVĄ i PROSECCO

**BIAŁE  
czy CZERWONE?**

Jakie wino  
do świątecznych  
potraw?

**WINNY  
HOROSKOP**



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 piątym numerze naszego magazynu podpowiemy jakie wino wybrać do świątecznych potraw oraz pokażemy co w święta jadają Portugalczycy. Na moment przeniesiemy się również do Skandynawii, aby wspólnie odkryć magię świąt w Szwecji. Porozmawiamy także o miodach pitnych, ich niezwykle bogatej historii i głęboko zakorzenionej tradycji. Nie zabraknie również inspiracji kulinarnych oraz ciekawych pomysłów na drinki z wykorzystaniem wina Suerente

Gran Seleccion, które idealnie sprawdzą się podczas karnawału. W najnowszym numerze przygotowaliśmy także winny horoskop, który podpowie Ci, jakie wino pasuje do Twojego znaku zodiaku.

Nie czekaj dłużej! Dołącz do nas w tę pasjonującą podróż – a wszystko to Z MIŁOŚCI DO WINA.

winOTEKARZ  
proponuje



DRINKI

Z

Suerente  
GRAN  
Selección

## NEW YORK SOUR

### Składniki:

- 60 ml Bourbounu,
- 15 ml soku z cytryny,
- 15 ml syropu cukrowego,
- 15 ml białka jajka kurzego,
- 15 ml wina Suerente Gran Seleccion, Cabernet Sauvignon, czerwone, półwytrawne,
- kostki lodu.

### Przygotowanie:

W shakerze wymieszaj Bourbon, sok z cytryny, syrop cukrowy i białko jajka. Dodaj kilka kostek lodu do shakera i energicznie wstrząśnij, aby wszystkie składniki się dobrze połączyły i schłodziły. Przelej zawartość shakera do szklanki. Delikatnie wlej czerwone wino na wierzch koktajlu. Możesz użyć łyżki barmańskiej, aby uniknąć mieszania wina z resztą składników. Udekoruj koktajl kawałkiem limonki lub pomarańczy.

Suerente Gran Seleccion D.O. Valencia  
Cabernet Sauvignon  
czerwone, półwytrawne





## MANKY PANKY

### Składniki:

- 25 ml Suerente Gran Seleccion Organic Vegan Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon,
- 30 ml ginu,
- 25 ml likieru malinowego,
- 10 ml Fernet,
- 25 ml soku z pomarańczy,
- kostki lodu.

### Przygotowanie:

Przygotuj szklankę do koktajlu. Możesz wybrać klasyczną szklankę do koktajli lub kieliszek koktajlowy. Wypełnij szklankę lodem, aby napój był dobrze schłodzony. W shakerze lub innym naczyniu do mieszania koktajli, połącz wino, gin, likier malinowy, Fernet i sok z pomarańczy. Dodaj kilka kostek lodu do shakera. Zamknij shaker i energicznie wstrząśnij przez kilka sekund, aby dokładnie wymieszać składniki i schłodzić koktajl. Przelej zawartość shakera do przygotowanej szklanki z lodem. Możesz udekorować koktajl plasterkiem pomarańczy lub plasterkiem cytryny, jeśli lubisz.

Suerente Gran Seleccion Organic Vegan Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, czerwone, wytrawne



## BICICLETA

### Składniki:

- 40 ml Suerente Gran Seleccion Organic Vegan Macabeo, Viognier, Riesling, białe, wytrawne,
- 40 ml bittersa pomarańczowego,
- 40 ml wody gazowanej,
- kostki lodu.

### Przygotowanie:

Napełnij szklankę kostkami lodu. Możesz użyć dowolnej ilości lodu, w zależności od swoich preferencji, ale zazwyczaj do drinka Bicicleta dodaje się go do połowy szklanki. Następnie dodaj 40 ml wina i 40 ml bittersa pomarańczowego do szklanki. Delikatnie wymieszaj składniki za pomocą długiej łyżki barmańskiej lub mieszadła. Jeśli chcesz, możesz ozdobić drinka plasterkiem pomarańczy. Plasterk pomarańczy może być umieszczony na brzegu szklanki lub wrzucony do napoju. Bicicleta jest gotowa do podania! Możesz cieszyć się jej orzeźwiającym smakiem.

Suerente Gran Seleccion Organic Vegan Macabeo, Viognier, Riesling białe, wytrawne





# Glögg, Tomte i Pepparkakor Magia Świąt w Szwecji

Pierwsza niedziela adwentu przypada na około cztery tygodnie przed Bożym Narodzeniem. To właśnie wtedy Szwedzi, tak jak Polacy zapalają pierwszą świecę w świeczniku adwentowym, co jest tam zwyczajem sięgającym lat 90-tych XIX wieku. Jest to zawsze wyjątkowe wydarzenie, na które czeka się z niecierpliwością, gdyż wprowadza ono w wyciekawny, świąteczny nastrój. W każdą niedzielę, aż do Bożego Narodzenia zapalana jest kolejna świeca, wtedy też wielu Szwedów delectuje się glögg - gorącym, pikantnym, grzany winem z blanszowanymi migdałami i rodzynekami - oraz pepparkakor - szwedzkimi pierniczkami.

Z każdą niedzielą adwentu rosną również oczekiwania dzieci. W telewizji emitowany jest specjalny, świąteczny kalendarz dla najmłodszych z 24 odcinkami, który trwa od 1 do 24 grudnia. Służy on również jako odliczanie do wielkiego dnia.

Kolejnym zwyczajem obchodzonym w Szwecji, który również rozpoczyna przygotowania do świąt jest dzień Świętej Łucji (13 grudnia). Tego dnia w różnych miastach i wioskach odbywają się pochody dzieci w białych strojach, z przewodzącą orszakowi dziewczynką przybraną w wianek z płonącymi świecami, chociaż obecnie świece zastępuje się lampkami ze względu na bezpieczeństwo.

Kilka dni przed Bożym Narodzeniem, tradycyjnie przystępuje się do dekorowania

choinki. Wśród ozdób, które zdobią drzewko, znajdują się kwiaty takie jak poinsecja (gwiazda betlejemska), czerwone tulipany i biały amarylis.

W Wigilię, znaną jako Julafton, wierzący Szwedzi uczestniczą w uroczystej mszy. Po powrocie do domu spotykają się z rodziną przy bogato zastawionym stole, na którym nie może zabraknąć szynki, potraw na bazie wieprzowiny oraz różnego rodzaju ryb i deserów.

Po rodzinnej, uroczystej kolacji pojawia się Tomte, który jest swoistym leśnym gnomem, przynoszącym dzieciom prezenty. Często, aby sprawić przyjemność najmłodszym z rodziny, jedno z rodzeństwa bądź krewnych wciela się w rolę Tomte, podobnie jak ma to miejsce ze Świętym Mikołajem w Polsce.







## Jak przyrządzać naszego Björn Glögg'a?

Glögg to rodzaj grzanego wina wywodzący się ze Szwecji. Björn Glögg z oferty TIM S.A. najlepiej smakuje na ciepło bowiem podgrzanie wydobywa z niego pełnię walorów smakowych. Temperatura podgrzewania Glögga nie powinna przekraczać 60-70°C.

Z uwagi na obecność przypraw korzennych takich jak aromaty wanilii, kardamonu, goździków, cynamonu, imbiru i skórki pomarańczy, nie musisz go dodatkowo przyprawiać. Wystarczy delikatnie podgrzać i rozkoszować się jego niezwykłym smakiem i aromatem. Do kubka z podgrzanym Björn Glögg'iem, aby urozmaicić jego smak można dodać rodzynki i migdały. Świetnie komponuje się ze słodkimi, świątecznymi wypiekami.

Björn Glögg  
korzenne do grzania  
czerwone, słodkie





winOTEKARZ  
radzi



**BIAŁE** czy **CZERWONE?**

**Jakie wino**

**do świątecznych potraw?**

Święta Bożego Narodzenia to czas rodzinnych spotkań, uroczystych obiadów i przyjęć. Na naszych stołach królują tradycyjne, świąteczne potrawy takie jak: barszcz z uszkami, zupa grzybowa, pierogi z kapustą i grzybami, ryby oraz dania mięsne przyrządzane na wiele sposobów. Tradycje kulinarne kultywowane od lat i przekazywane z pokolenia na pokolenie to bardzo ważny element polskich świąt. Jak w tym wszystkim właściwie dobrać wino, by podkreślić smak serwowanych potraw? Wszystko uzależnione jest od rodzaju i sposobu przyrządzenia oraz podania danej potrawy.



W większości domów, zgodnie z tradycją podczas Wigilijnej kolacji podawane są dania bezmięsne. Na polskich stołach prym wiodą dania na bazie kapusty i grzybów, np. pierogi. Połączenie wina i pierogów nie jest sprawą prostą. Sekret skrywa się w samym farszu – więcej grzybów, a mniej kapusty – będzie powodowało zdecydowane przesunięcie w kierunku lekkich win czerwonych takich jak: południowoafrykański **Pinotage z serii Africant** o wyrazistym posmaku owoców leśnych oraz przypraw korzennych. Gdy dominantą stanie się kapusta wówczas lepiej sprawdzą się wina o wyższej kwasowości, wyrazistym smaku cytrusów oraz aromacie świeżych jabłek np. **białe, wytrawne wino Portada** z regionu Lisboa. Oprócz pierogów na stołach pojawia się również ryba, pod różnymi postaciami np. jako smażony karp na maśle klarowanym. Do tak przyrządzonego dania rekomendujemy wino o aromacie tropikalnych owoców, z nutą wanilii w tle, która harmonijnie ujmie elementy smakowe klarowanego masła. Idealną propozycją będzie chilijskie, białe, wytrawne wino **Panul Chardonnay**.



Pierwszy i drugi dzień świąt Bożego Narodzenia to w wielu rodzinach prawdziwa uczta. Przy stołach zasiadają nasi przyjaciele oraz krewni, którzy z niecierpliwością wyczekują świątecznych przysmaków. Na stołach pojawiają się bogate pieczenie, faszerowana kaczka lub jagnięcina. Polacy często sięgają również po podawane na wiele sposobów wołowinę i wieprzowinę. Jakie wino wybrać, by jak najlepiej podkreślić ich smak? Gęste, tłuste sosy oraz cięższe smaki pieczeni warto uzupełnić kieliszkiem wyrazistego wina o dużej zawartości tanin. Dobrze zbudowane wino **Le Grand Noir**, powstałe z gron szczepu **Malbec**, z wyraźnie wyczuwalnym aromatem śliwek i czereśni, z subtelną nutą fiołka to idealny kompan do obfitych bożonarodzeniowych posiłków. By smakowało najlepiej, należy podać je w temperaturze 16-18°C. Kaczka pomimo koniugacji z drobiem – zdecydowanie lepiej czuje się w towarzystwie lżejszych win czerwonych. Tutaj doskonale sprawdzi się czerwone, wytrawne wino **Le Grand Noir Pinot Noir**, charakteryzujące się malinowym i czereśniowym aromatem ze szczyptą truskawki i dębu oraz odrobiną pieprzu w tle.

Dla wielu z nas Boże Narodzenie bez słodkiej potrawy nie byłoby kompletne. Często wybieramy ciasta lub desery z suszonymi owocami, takie jak: klasyczna drożdżowa strucla bożonarodzeniowa, makowiec, piernik lub keks. Tego typu słodkości świetnie skomponują się z białym winem **Le Grand Noir Moscato**, które charakteryzuje się cudownymi aromatami kwiatów, soczystej brzoskwiń i melona oraz idealnym poziomem słodyczy.



Africant  
Pinotage  
czerwone, półwytrawne



Portada  
Vinho regional Lisboa  
białe, wytrawne



Panul Reserve  
Chardonnay  
białe, wytrawne



Le Grand Noir  
D'OC Malbec  
czerwone, wytrawne



Le Grand Noir  
D'OC Pinot Noir  
czerwone, wytrawne



Le Grand Noir  
D'OC Moscato  
białe, słodkie

Wybór wina to również kwestia indywidualnych preferencji. Eksperymentujmy i bawmy się smakami, aby stworzyć idealne połączenie z potrawami świątecznymi i cieszyć się tym wyjątkowym czasem w towarzystwie rodziny i przyjaciół.

podróż  
do Portugalii



## CO W ŚWIĘTA JADAJĄ PORTUGALCZYCY?

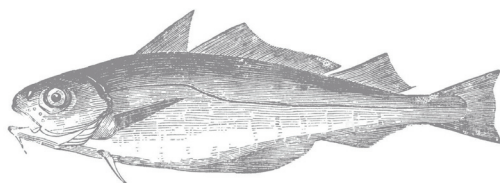
*Polskę oraz Portugalię dzieli nie tylko dwa i pół tysiąca kilometrów. Tym, co nas różni, są także tradycje bożonarodzeniowe, choć i w tym aspekcie można dostrzec wspólny mianownik – miłość do obfitych wigilijnych potraw, słodkości i grzanego wina. Panierowany dorsz, cynamonowe grzanki czy ryżowy pudding to tylko niektóre z dań, do których podczas świąt zasiadają Portugalczycy.*

### Wigilijne bacalhau de consoada

Co króluje na portugalskich świątecznych stołach? Bacalhau de consoada, czyli potrawa, którą nasi zachodni sąsiedzi spożywają przez okrągły rok! Mowa o panierowanym filecie z dorsza, który w wigilijny wieczór serwowany jest jednak według specjalnej receptury. Podczas uroczystej kolacji (Consoada) w Wigilię Bożego Narodzenia (Véspera do Natal) podaje się go z ziemniakami, jajkami na twardo oraz liśćmi kapusty galicyjskiej. Spożywany z octem winnym, oliwą oraz posiekany czosnkiem stanowi tradycyjną potrawę dla wszystkich mieszkańców kraju. Wystawna kolacja spożywana wieczorem, 24 grudnia, w gronie najbliższych to, podobnie jak dla Polaków, najważniejszy posiłek podczas całych świąt.

### Tradycja w wersji ekonomicznej

Według naszej tradycji świętowanie Bożego Narodzenia rozpoczyna się w Wigilię i trwa dwa kolejne dni. W Portugalii celebrowanie się o jeden dzień krócej, jednak tak samo rodzinie i uroczystości. 25 grudnia najbliżsi przychodzą z wizytą na świąteczny obiad, na który podaje się... resztki dorsza z poprzedniego dnia! To nie pomyłka – tradycyjnym świątecznym portugalskim daniem jest roupa velha, co w dosłownym tłumaczeniu oznacza „stare ubrania”. Na bazie niezjedzonego w Wigilię dorsza serwuje się potrawę przygotowaną z gotowanym jajkiem, kapustą galicyjską oraz oliwą z oliwek. Dawniej roupa velha była ekonomicznym daniem pojawiającym się na stołach biedniejszych rodzin, dziś jest tradycyjną potrawą spożywaną na terenie całej Portugalii – gospodarze kupują tyle dorsza, by wystarczyło go także na pierwszy dzień świąt.





## Cynamon, bakalie i... duża porcja cukru!

Portugalczyki, tak jak Polacy, chętnie rozkoszują się w czasie Bożego Narodzenia różnymi słodkościami. 25 grudnia, a w niektórych rodzinach już poprzedniego dnia, na stołach króluje bolo rei, czyli popularny drożdżowy wypiek. Nieprzypadkowo padło tu słowa „króluje” – bolo rei to bogate ciasto w kształcie korony, hojnie zdobione bakaliami, orzechami i kandyzowanymi owocami. Innymi słodkimi przyjemnościami, którymi Portugalczyki umilają sobie święta Bożego Narodzenia, są rabanadas, czyli grzanki smażone z cukrem i cynamonem, miękkie w środku i chrupiące na zewnątrz. Zwykle serwuje się je z miodem, owocami lub kasztanami. Kolejnym typowym deserem jest arroz doce, czyli słodki pudding ryżowy z dodatkiem mleka, cynamonu, skórki z cytryny i, zależnie od upodobania, wanilii i rodzynek. Na świątecznych stołach pojawiają się także filhoses, czyli głęboko smażone pączki o smaku pomarańczy, obficie posypane cukrem i cynamonem.

## Grzane wino

### – nie tylko polski przysmak

Kolejną wspólną cechą Polaków i Portugalczyków jest zamiłowanie do grzanego wina. Pomimo, że znajdujemy się na przeciwnych krańcach Europy, to dla wielu nieodłączny element zimowych spotkań z przyjaciółmi czy rodziną. Doskonałą bazą do przygotowania tego rozgrzewającego napoju są słodkie i aromatyczne portugalskie wina pochodzące z regionu Tejo. Jest to miejsce, w którym hoduje się najlepsze gatunki winogron. Warunki klimatyczne w regionie Tejo sprawiają, że dojrzewające tam owoce winorośli są wyjątkowo soczyste i pełne smaku. Szczególną uwagę warto zwrócić na markę Ponte Portugal, która – dostępna na naszych półkach sklepowych – stanowi most łączący Polskę i Portugalię. Świąteczne chwile z grzaniem winem Ponte Portugal to okazja do krótkiej, bożonarodzeniowej wycieczki, bowiem każdy jego łyk zabiera nas w podróż szlakami słonecznych winorośli w Tejo.



# PROHIBITED WINE

Kiedy dwa światy spotykają się, aby stworzyć znakomite wino, mogą zdarzyć się tylko wielkie rzeczy. **Prohibited Wine** to połączenie dwóch przestrzeni - środowiska tradycji winiarskich z nonszalanckimi, nieco zadziornymi kręgami burbona. Wino po 12 miesiącach leżakowania w beczkach z francuskiego dębu przechodzi w fazę odpoczynku w oryginalnych beczkach po amerykańskim burbonie, sprowadzanych z Kentuchy, z USA. Rezultat tego połączenia jest zachwycający – wino o aromatach ciemnych owoców, kakao, kawy, kokosu, karmelu, wanilii, skóry i dymu ukazuje bogaty smak z wyraźnymi tanninami tworząc przyjemny długi finisz. **Prohibited Wine** to nie tylko połączenie aromatów i smaków, to prawdziwe doświadczenie dla podniebienia. Jego pełne, mocno skoncentrowane i taniiczne walory sprawiają, że doskonale komponuje się z daniami opartymi na mięsie z pikantnymi i słodkimi dodatkami.

## WINIARNIA NOBEL CHILE

Chile często jest uznawane za kraj wielkich poetów i znanych postaci. Gabriela Mistral oraz Pablo Neruda to dwaj laureaci Nagrody Nobla z Chile, którzy są źródłem inspiracji dla winiarni Nobel Chile, w której produkuje się wino Prohibited Wine. Pisarze, jak i wcześniej wspomniana winiarnia, ucieleśniali tę samą pasję i poświęcenie, zarówno w tworzeniu wybitnych dzieł literatury, jak i najwyższej jakości win.

Co więcej Nobel Chile to tradycyjna winiarnia, stosująca innowacyjne metody produkcji, znana z doskonałych win i terroir, co czyni ją jednym z wiodących eksporterów win premium na całym świecie w ciągu ostatnich kilku lat.



◀ Nagrodzone prestiżową nagrodą „Wino na Medal 2023”  
◀ Edycja limitowana

▶ Leżakowane 4 miesiące w beczkach po burbonie

◀ Leżakowane 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu

◀ Produkcja rzemieślnicza, rocznik wina oraz indywidualny numer butelki w partii produkcyjnej



Dolina Maule, Chile.



# MIODY PITNE



## ZDROWA I PRZYJEMNA ALTERNATYWA W TWOIM KIELISZU

Miody pitne to trunki o niezwykle bogatej historii i głęboko zakorzenionych tradycjach. Ich początki w Polsce sięgają aż średniowiecza, gdzie uważano je za luksusowy napój serwowany wyłącznie podczas wyjątkowych uroczystości. Polskie miody pitne były cenione nie tylko za wyborny smak, ale również za zdolność do długotrwałego przechowywania, co przyczyniło się do rozgłosu tego trunku poza granicami kraju.

To właśnie standardowe receptury, które ewoluowały przez wieki stanowią fundament produkcji miódów pitnych. Proces produkcji opiera się na fermentacji rozcieńczonego miodu pszczelego. Proporcje miodu i wody decydują o rodzaju, tworząc różne odmiany, takie jak półtoraki, dwójniaki, trójniaki, czwórniki i piątaki. Najmocniejsze są te z początku skali, często określane jako miody królewskie. Wyższe numeracje wskazują na bardziej wytrawny smak i krótszy czas dojrzewania.

### PÓŁTORAK



Na jedną miarę miodu przypada połowa miary wody

### DWÓJNIAK



Na jedną miarę miodu przypada jedna miara wody

### TRÓJNIAK



Na jedną miarę miodu przypadają dwie miary wody

### CZWÓRNIK



Na jedną miarę miodu przypadają trzy miary wody

### PIĄTAK



Na jedną miarę miodu przypadają cztery miary wody

Dzięki tej wyjątkowej metodzie produkcji, miody pitne zachowują korzystne właściwości zdrowotne, które są charakterystyczne dla miodu, często wzbogacane o dodatki takie jak ziele i przyprawy. Naturalny miód pszczeli jest bogatym źródłem witamin i aminokwasów. W dzisiejszych czasach są one cenione przede wszystkim za swoje właściwości wzmacniające odporność, ale również za pozytywny wpływ na układ krwionośny, nerwowy i trawienny.



Rex Honestus  
Półtorak



Kasztelański  
Dwójniak



Kasztelański  
Trójniak



Kasztelański  
Trójniak



Trójniak  
Piwnica Klasztorna



Trójniak  
Złota Pasieka



## MIÓD PITNY – JAK PIĆ?

Miody pitne tradycyjnie serwowane są w glinianych kubbkach, w temperaturze pokojowej. Oczywiście w warunkach domowych bez żadnych przeszkód można podawać klasycznie w kieliszkach czy szklankach, szczególnie gdy używamy ich do przygotowywania drinków. Dla podkreślenia staropolskiego charakteru tego trunku, warto rozważyć serwowanie w kamionkowych naczyniach, zwłaszcza z historycznymi etykietami.

Miód pitny to doskonały wybór dla wszystkich miłośników mocnych alkoholi. Jak więc najlepiej delectować się tym trunkiem? Półtoraki i dwójniaki, zwykle podaje się w czystej postaci, bez dodatków. Natomiast miody pitne trójniaki i czwórniki doskonale smakują na gorąco, szczególnie w okresie zimowym. Można do nich dodać aromatyczne przyprawy korzenne, skórki cytrusów lub soki owocowe, które nie tylko podkreślają ich smak, ale również dostarczają przyjemnego ciepła. Grzane miody pitne zyskują smakowo, w połączeniu z imbirem, goździkami, kardamonem, anyżem, gałką

muszkatołową lub wanilią. Miód pitny stanowi również świetny składnik orzeźwiających koktajli, co zachęca do eksperymentowania z różnymi połączeniami smakowymi.

## MIÓD PITNY W WERSJI NA CIEPŁO

### Składniki:

- 50 ml miodu pitnego,
- 150 ml soku pomarańczowego,
- 2 goździki,
- ½ laski cynamonu,
- plasterki pomarańczy (do dekoracji).

### Przygotowanie:

1. Do garnuszka wlej miód pitny i sok pomarańczowy.
2. Dodaj połowę laski cynamonu oraz goździki.
3. Podgrzewaj na średnim ogniu przez 10 minut, nie doprowadzając do wrzenia.
4. Po 10 minutach wyłącz ogień i odstaw na chwilę napój.
5. Przelej grzańca do kubka i udekoruj plasterkiem pomarańczy.



winoTEKARZ  
radzi



## Zacznij Nowy Rok na SŁODKO!

Sylwester to jedno z najbardziej wyczekiwanych wydarzeń w kalendarzu. To czas, kiedy żegnamy stary rok i witamy nowy. Przyjęcia, fajerwerki, muzyka i oczywiście pyszne przekąski oraz napoje - to wszystko tworzy wyjątkowy klimat tej nocy.

W Sylwestra 2023 oraz podczas przyjęć karnawałowych w 2024 roku polecamy niezapomnianą zabawę z Trele Morele; owocowym napojem gazowanym, który zachęca do świętowania letnimi smakami: słodkiej truskawki, dojrzałej maliny, słonecznej brzoskwinii oraz zielonego winogrona.



Wystrzałowe Trele Morele, przepelnione perlistymi bąbelkami ożywi niejedną sylwestrową i noworoczną imprezę, warto jednak pamiętać, że każde przyjęcie to nie tylko smakowita uczta - to również czas na kreatywność i dobrą zabawę! Trele Morele, owocowy napój dla dzieci obudzi dziecko w każdym dorosłym, dlatego w tym roku dajmy się ponieść dziecięcej fantazji i stwórzmy własnoręcznie wykonane ozdoby. Samodzielne wykonanie dekoracji to doskonały sposób na spędzenie czasu, a także na dodanie naszemu wnętrzu wyjątkowego charakteru.

Słodkiej, mitej,  
wystrzałowej  
zabawy z

# TRELE MORELE





## PRZYGOTOWALIŚMY DLA CIEBIE DWIE PROPOZYCJE, KTÓRE OŻYWIĄ KAŻDE PRZYJĘCIE:

### PINIATA

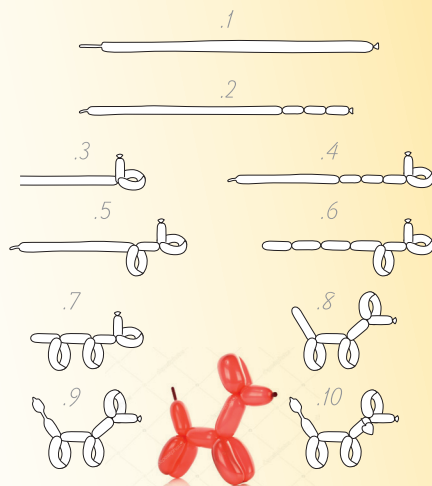
– tradycyjna, meksykańska ozdoba, którą można wypełnić słodyczami i innymi niespodziankami. Idealna dla miłośników wszystkiego, co kryje w sobie tajemnicę, prosta w wykonaniu, ale jak efektowna.

Aby zrobić własną piniatę potrzebujesz: balon, gazety, mąkę i klej. Nadmuchaj balon na pożądaną wielkość, a następnie pokryj go warstwami rozdartej gazety przy użyciu mieszanki mąki i kleju. Po wyschnięciu pomaluj piniatę na Twoje ulubione kolory i wypełnij ją słodyczami. Oj, będzie pysznie i pięknie.



### BALONY W NIETYPOWYCH KształTACH

– zamiast zwykłych balonowych dekoracji, spróbuj sam uformować balony tak, aby pasowały do tematu sylwestrowej nocy lub stylu organizowanego przez Ciebie przyjęcia. Sam wybierz odpowiedni kształt. Możesz uformować postaci zwierząt, cyfry, akcesoria z filmów akcji lub historycznych. Balonowe ozdoby udekorują wnętrze, będą również inspiracją do zabawy.



## **Baw się razem z Trele Morele**

*i daj się ponieść wyobraźni. Niech sylwestrowa noc będzie absolutnie wyjątkowa, a każde noworoczne przyjęcie na zawsze pozostanie w pamięci. Obudź w sobie dziecko i podążaj za marzeniami.*

Zaobserwuj nas

 /OwocoweTreleMorele





## winy HOROSKOP



### **Wodnik (20 stycznia - 18 lutego): Prosecco Rosé**

Wodnik to znak zodiaku, który emanuje oryginalnością i niezależnością, tak jak Prosecco Rosé, które jest lekkie, orzeźwiające i nieco nietypowe. Osoby spod tego znaku zodiaku, są mistrzami eksplorowania niekonwencjonalnych ścieżek i wyrażania swojej wyjątkowości. Wino, z jego różowym kolorem, owocowymi aromatami i bąbelkami, odzwierciedla oryginalny charakter Wodnika, który nie boi się być inny niż reszta świata. Zarówno Wodnik, jak i Prosecco Rosé, są mistrzami tworzenia atmosfery niezależności i odważnych posunięć, które przyciągają uwagę pozostałych.



### **Ryby (19 lutego - 20 marca): Moscato**

Ryby to znak zodiaku, który charakteryzuje się czułością i romantyzmem. Podobnie jak Moscato, które jest słodkie i pełne miłości, emanują one empatią i troską o innych. Z jego słodkimi aromatami owoców i kwiatów, odzwierciedla marzenia i romantyczne podejście Ryb do życia. Zarówno Ryby, jak i Moscato, mają zdolność tworzenia chwili bliskości i romantycznych uniesień, które przyciągają serca innych.



### **Baran (21 marca - 19 kwietnia): Merlot**

Baran to znak zodiaku pełen energii i gotowości do działania. Podobnie jak Merlot, które ma intensywny smak i aromat, jest pełen życia i gotów na nowe przygody. Jest on winem, które emanuje pasją i entuzjazmem, co idealnie odzwierciedla dynamikę osobowości Barana. Baran i Merlot - są gotowe na wszelkie wyzwania i przygody, które przynosi życie, a ich intensywność sprawia, że są niezapomniane dla wszystkich wokół.



### **Byk (20 kwietnia - 20 maja): Cabernet Sauvignon**

Byk to znak zodiaku charakteryzujący się wytrwałością i nieustępliwością. Podobnie jak Cabernet Sauvignon, które jest uważane za jedno z najmocniejszych win, posiada silny charakter i jest gotów stawić czoła trudnościom. Jest winem o głębokim i złożonym smaku, z nutami owocowymi, przyprawami i taninami, które dojrzewają z czasem, podobnie jak cechy charakterystyczne Byka, które rozwijają się i umacniają się wraz z wiekiem. Tak jak dojrzewające Cabernet Sauvignon staje się coraz bardziej wyważone i harmonijne, tak samo Byk uczy się, że cierpliwość i wytrwałość mogą prowadzić do największych osiągnięć.



### **Bliźnięta (21 maja - 20 czerwca): Prosecco**

Bliźnięta to znak zodiaku, który emanuje energią i zawsze jest gotów na rozmowę. Ich żywiołowy duch i nieustanny entuzjazm przypominają Prosecco - lekkie, bąbelkowe wino, które jest idealne na towarzyskie spotkania i chwile zabawy. Bliźnięta mają zdolność rozjaśniania atmosfery, przyciągania uwagi i intrygowania innych swoim sprytem i zróżnicowanymi zainteresowaniami. Z orzeźwiającym smakiem i bąbelkami, wino to jest doskonałym towarzyszem dla tego znaku zodiaku, który uwielbia różnorodność i zmienność życia. Rozmowa z nimi jest pełna życia, pomysłów i niekończących się tematów do omówienia.



### **Rak (21 czerwca - 22 lipca): Chardonnay**

Rak to znak zodiaku charakteryzujący się opiekuńczością, troskliwością i wyjątkowym ciepłem. Podobnie jak Chardonnay, które jest pełne delikatności, miękkości i subtelnego uroku, emanują przytulnością i romantyzmem. Wino to idealnie pasuje do romantycznych wieczorów, a jego aksamitna tekstura oraz nuty owoców i wanilii tworzą atmosferę komfortu i intymności. Raki są mistrzami tworzenia przytulnych przestrzeni i dbania o innych, a Chardonnay doskonale oddaje tę troskliwość i tęsknotę za romantycznymi chwilami.







### **Lew (23 lipca - 22 sierpnia): Shiraz**

Lew to znak zodiaku, który emanuje pewnością siebie i zawsze przyciąga uwagę innych. Podobnie jak Shiraz, które jest winem o silnym i intensywnym smaku, jest jak gwiazda wieczoru, która rozświetla otoczenie swoim blaskiem. Wino z wyrazistymi nutami owoców, przypraw i odrobiną dymu, odzwierciedla odwagę i pewność siebie tego znaku. Zarówno Lew, jak i Shiraz, mają zdolność czynienia każdego wydarzenia wyjątkowym i pamiętnym.



### **Panna (23 sierpnia - 22 września): Sauvignon Blanc**

Panna to znak zodiaku, który charakteryzuje się dokładnością, zorganizowaniem i perfekcjonizmem. Podobnie jak Sauvignon Blanc, które jest winem o świeżym i klarownym smaku, jest mistrzem dbania o szczegóły i dążenia do doskonałości. Wino to, z jego wyraźnymi nutami cytrusowymi, zielonymi i kwasowością, odzwierciedla precyzję i dbałość o detale, które są charakterystyczne dla osobowości Panny. Zarówno Panna, jak i Sauvignon Blanc, mają zdolność rozświetlania otoczenia swoją klarownością i niezawodnością.



### **Waga (23 września - 22 października): Pinot Noir**

Waga to znak zodiaku, który emanuje elegancją i miłością do piękna. Podobnie jak Pinot Noir, które jest winem delikatnym, pełnym subtelnych smaków i aromatów, są jak znawcy estetyki i finezji. Wino, z jego lekkim ciałem, nutami czerwonych owoców i kwiatowymi akcentami, odzwierciedla delikatność i wrażliwość, które są charakterystyczne dla osobowości Wagi. Zarówno Waga, jak i Pinot Noir, mają zdolność tworzenia atmosfery elegancji i uroku, która przyciąga uwagę innych.



### **Skorpion (23 października - 21 listopada): Malbec**

Skorpion to znak zodiaku, który emanuje tajemniczością i intensywnością. Podobnie jak Malbec, które jest winem o głębokim smaku, bogatym aromacie i wyrazistych taninach, posiadają one enigmatyczny charakter, który przyciąga uwagę innych. Jest to wino, które odkrywa swoje pełne możliwości wraz z upływem czasu, podobnie jak Skorpiony ujawniają swoje głębsze emocje i motywacje w trakcie życiowych wyzwań. Zarówno Skorpion, jak i Malbec, mają zdolność przyciągania uwagi i fascynowania innych swoją intensywnością.



### **Strzelec (22 listopada - 21 grudnia): Riesling**

Strzelec to znak zodiaku charakteryzujący się optymizmem i pełnym energią podejściem do życia. Podobnie jak Riesling, które jest owocowe, orzeźwiające i pełne radości, emanują pozytywnym nastawieniem i gotowością do przygód. Wino, z jego świeżymi aromatami owoców, cytrusów i subtelną słodyczą, odzwierciedla radosną i ekspansywną naturę Strzelca. Zarówno Strzelec, jak i Riesling, są mistrzami tworzenia atmosfery radości i entuzjazmu, która przyciąga innych.



### **Koziorożec (22 grudnia - 19 stycznia): Zinfandel**

Koziorożec to znak zodiaku charakteryzujący się wytrwałością i ambitnym dążeniem do sukcesu. Podobnie jak Zinfandel, które jest czerwonym winem o intensywnym smaku i aromacie, posiadają one determinację i silny charakter. Szczep ten, z jego wyrazistymi nutami owoców, przypraw i złożoności smaku, odzwierciedla dążenie Koziorożców do osiągnięcia celów i pokonywania trudności. Jednakże, tak jak dojrzewające Zinfandel staje się coraz bardziej wyważone i harmonijne, tak samo Koziorożce uczą się, że cierpliwość i wytrwałość mogą prowadzić do największych osiągnięć.







# Opowieść o świecie kultury winiarskiej

Wino to nie tylko płynna uczta dla podniebienia, to także niesamowita podróż przez historię, która odcisnęła znaczący wpływ na losy ludzkości. Od starożytnych cywilizacji do współczesnych narodów, wino pozostaje jednym z najbardziej wpływowych i cenionych aspektów naszej kultury. Jakie role odgrywało w rozwoju cywilizacji i jak wpłynęło na losy narodów?

## HISTORIA

Pierwsze wzmianki o winie sięgają tysięcy lat wstecz. Mezopotamia, starożytny Egipt oraz inne starożytne cywilizacje na Bliskim Wschodzie były kolebką winiarstwa. Wino odgrywało kluczową rolę w obrzędach religijnych, a nawet w mitologii, bywało uważane za dar bogów. To właśnie starożytni ludzie odkryli zdolność soku z winogron do fermentacji, a to odkrycie otworzyło drogę do produkcji wina. Wino nie tylko cieszyło podniebienie, ale także miało znaczenie społeczne, będąc symbolem statusu i wyrafinowania. Starożytny Rzym odegrał kluczową rolę w rozwoju winiarstwa. Rzymianie rozwijali techniki produkcji wina i stworzyli pierwsze winnice, które stały się wzorcem dla produkcji wina w całym basenie Morza Śródziemnego. Wino nie tylko było powszechnym napojem, ale także miało znaczenie w obchodach religijnych oraz podczas bankietów i spotkań towarzyskich. Odpowiednie wina były uważane

za znak statusu społecznego, a winiarstwo stało się ważnym elementem gospodarki. W średniowieczu produkcja wina rozkwitała na terenach Europy, zwłaszcza we Francji, Włoszech i na Półwyspie Iberyjskim. Monastycy odgrywali kluczową rolę w zachowaniu i rozwijaniu tradycji winiarskich. Monastycy nie tylko produkowali wino na potrzeby mszy, ale także udoskonalali techniki produkcji i rozprzestrzniali swoją wiedzę na inne winnice.

## PODRÓŻE

Era wielkich odkryć geograficznych przyniosła nowe horyzonty dla wina. Hiszpania i Portugalia wprowadziły wino na nowe kontynenty, wpływając na rozwój lokalnych winnic. Wino stało się produktem eksportowym, a kolonie zaczęły produkować własne wina. Dzięki temu wino stało się globalnym produktem, odgrywając rolę zarówno w handlu, jak i kulturze, wpływając na tożsamość narodową.







Wino nie jest tylko napojem. To element kultury, sztuki i gastronomii. Jest obecne na naszych stołach podczas świąt i ważnych uroczystości. Współtworzy romantyczne chwile we dwoje i inspirować twórców na całym świecie. To źródło przyjemności, inspiracji i połączenia między ludźmi. Ostatecznie, wino jest nie tylko substancją w kieliszku, ale także źródłem fascynujących historii, które odzwierciedlają rozwój cywilizacji i kultury na przestrzeni tysięcy lat. To lustrzane odbicie naszego losu, które przetrwało przez wieki i nadal inspirować kolejne pokolenia miłośników tego wyjątkowego trunku.



Historia wina jest jednocześnie opowieścią o ludzkości i o nieustannej fascynacji tym wyjątkowym napojem. Od starożytności po współczesność, wino wpłynęło na nasze życie, naszą kulturę i naszą tożsamość w sposób, który trudno przecenić. To piękno tkwi w jego wszechstronności, w procesie produkcji, który łączy tradycję z nowoczesnością, i w różnorodności smaków, które zachwycają podniebienie.

**Wino to nie tylko trunek, to historia, kultura i pasja, które nadal kształtują nasze życie.** Tak jak w ciekawym winie, także w jego historii można znaleźć wiele fascynujących smaków i aromatów. Dla miłośników wina, jest to podróż pełna niespodzianek i wrażeń, która nigdy się nie kończy. To nie tylko historia wina, ale także znaczący rozdział w naszej historii.

Autor: Adrian Skutela



winoTEKARZ  
poleca



# KARNAWAŁ Z CAVĄ I PROSECCO

*Wina musujące to doskonały wybór na karnawał. Ich delikatne bąbelki i wyjątkowy smak nadają wydarzeniu elegancji. Sprawiając, że staje się ono jeszcze bardziej wyjątkowe i niezapomniane.*

**Istnieje wiele rodzajów win musujących, ale najbardziej znane z nich to szampan, prosecco i cava.**

**Szampan** to francuski napój królów. Prawo do tej nazwy mają tylko wina musujące wytworzone w Szampanii z odmian Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier. Produkuje się je metodą szampańską, zwaną także tradycyjną polegającą na drugiej fermentacji bezpośrednio w butelce. Szampan to trunek niesamowity i wyjątkowy. Może być zarówno delikatny, kwiatowy, jak i orzeźwiający, cytrusowy. Smakuje idealnie podany w smukłych kieliszkach typu flet.

**Prosecco** charakteryzuje się delikatnym, owocowym smakiem. Jest lekkie i orzeźwiające. Odnajdziemy w nim smak jabłka, gruszki i cytrusów. Ci, którzy postarają się bardziej mogą pokusić się jeszcze o wskazanie akcentów kwiatowych. W odróżnieniu od Cavy czy Szampana Prosecco nie jest produkowane metodą tradycyjną. Nie przechodzi fermentacji w butelce, ale w dużych hermetycznie zamkniętych zbiornikach, aby nie ulotnił się gaz. Następnie pod ciśnieniem przelewane jest do butelek. Prosecco wytwarzane jest z gron szczepu Glera wzrosłych w regionie Veneto (Włochy).

**Cava** to z kolei hiszpańska wariacja na temat szampana. Kojarzona jest najczęściej z trzema odmianami gron: Macabeo, Parellada i Xarello. Pierwszy odpowiada za kwasowość i delikatną słodycz, drugi za subtelność i rześkość, trzeci za strukturę. Cava produkowana jest metodą szampańską, która składa się z dwóch etapów: przygotowania wina podstawowego oraz fermentacji wtórnej i leżakowania.

Podawanie win musujących jako aperitif to znakomity pomysł, zwłaszcza gdy są one odpowiednio schłodzone. Wina musujące sprawią się również idealnie w towarzystwie lekkich przekąsek, dań z owoców morza lub sushi.



Cava  
Suerente Gran Selecció  
musujące  
białe, półwytrawne

Passiamo  
Prosecco  
musujące  
białe, wytrawne

Passiamo  
Prosecco Rose  
musujące  
różowe, wytrawne





winOTEKARZ  
poleca nasze nowości



MOŁDAWIA



**Tipsy Cat**  
*białe, półsłodkie*

**Tipsy Cat**  
*białe, półsłodkie*



CHILE



**Panul Reserva Especial**  
Cabernet Sauvignon  
*czerwone, wytrawne*

**Panul Reserva Especial**  
Chardonnay  
*białe, wytrawne*



Google Play



App Store

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



## MAKARON PAPPARDELLE Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ

### SKŁADNIKI

- makaron typu pappardelle,
- 5 plasterów szynki parmeńskiej,
- 8 pomidorków koktajlowych,
- 2 ząbki czosnku,
- 2 łyżki zielonego pesto,
- 3 łyżki oleju,
- 1 łyżka tartego parmezanu,
- bazylija zielona,
- sól, pieprz.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotuj tak, aby był al dente. W międzyczasie na dużej patelni podsmaż przetarty przez praskę czosnek, dodaj porwane na kawałki plasty szynki parmeńskiej. Pod koniec dodaj ugotowany makaron oraz pesto, wszystko razem wymieszaj i wyłóż na talerz. Danie posyp tartym parmezanem, oprósz solą, pieprzem i udekoruj bazylią i pomidorkami koktajlowymi. Najlepiej smakuje z czerwonym, półwytrawnym winem Passiamo.



Passiamo  
IGT Puglia Nero Di Troia  
czerwone, półwytrawne

## ZUPA KREM Z PIECZONEJ DYNI NA BIAŁYM WINIE



### SKŁADNIKI

- 1 dynia Uchiki Kuri / Hokkaido,
- 1/2 litra bulionu warzywnego,
- 200 ml białego, wytrawnego wina Le Grand Noir Viognier,
- kilka gałązek rozmarynu,
- sól, pieprz,
- nasiona dyni,
- grzanki,
- rozmaryn (do dekoracji).

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dynię oczyść z gniazda nasiennego, pokrój na kawałki, dodaj bulion, wino i przyprawy. Gotuj około 30 minut, aż będzie miękka, a następnie zmiksuj całość na gładki krem. Podawaj z dodatkiem grzanek. Zupę można udekorować nasionami dyni i rozmarynem.



Le Grand Noir  
Viognier  
białe, wytrawne

## SALAATKA Z JAJKAMI PRZEPIÓRCZYMI I ŁOSOSIEM



### SKŁADNIKI

- 10 jajek przepiórczych,
- łosoś wędzony na zimno,
- sałata lodowa,
- rukola,
- pomidorki koktajlowe,
- oliwa z oliwek,
- sól, pieprz,
- opcjonalnie: kawior.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka przepiórek ugotuj na twardo. Łososia podziel na cząstki, pokrój sałatę lodową. Sałatę, rukolę, pomidorki wyłóż na półmisek, dodaj kawałki łososia. Jajka przekrój na półowki, na każdej cząstce połóż ok. 1/2 łyżeczki kawioru (opcjonalnie). Całość oprósz solą i pieprzem, skrop oliwą z oliwek. Idealnie komponuje się z białym, wytrawnym winem Gamziri Rkatsiteli.



Gamziri  
Rkatsiteli  
białe, wytrawne