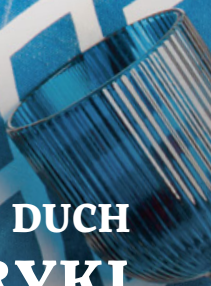


EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

NR 9
2025.



Wino TEKARZ



STREFA MARKI

KUNST

NOWA SFERA WINA

Low Alcohol

DZIKI DUCH

AFRYKI

OD REDAKCJI


wino
TEKARZ



Zapraszamy do lektury najnowszego numeru Winotekarza. Znajdziecie w nim przepisy na orzeźwiające drinki na bazie wina oraz proste do przygotowania dania.

Dowiecie się czy wino może się zepsuć, odkryjecie smak lata w kieliszku, poznacie tajniki zamawiania wina w restauracji, a także różnice pomiędzy hiszpańską Cavą i włoskim Prosecco.

Wspólnie odwiedzimy Hiszpanię, USA, Mołdawię, Bułgarię, RPA, Argentynę oraz Niemcy za sprawą marki Kunst i Chile dzięki zielonym praktykom winiarni Cono Sur. Te i wiele innych ciekawostek znajdziecie na stronach Winotekarza ... a wszystko niezmiennie z miłości do wina.

winOTEKARZ proponuje 

Virgin Hugo

SKŁADNIKI:

150 ml bezalkoholowego, białego wina musującego Suerente Gran Selección, 20 ml syropu z kwiatu bzu, świeża mięta, plasterki limonki, lód, woda gazowana.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wysoką szklankę do połowy wypełniamy lodem. Dodajemy syrop z kwiatu bzu. Listki mięty lekko ugniatamy w dłoniach, aby uwolniły aromat, po czym wrzucamy do szklanki. Dodajemy plasterki limonki, a następnie wlewamy bezalkoholowe, białe wino musujące i uzupełniamy wodą gazowaną. Całość delikatnie mieszamy, aby składniki się połączyły. Na koniec dekorujemy napój gałązką mięty lub plasterkiem limonki.



Suerente Gran Selección Alcohol Free białe, słodkie

Alcohol Free Red Spritzer

SKŁADNIKI:

250 ml słodkiego, bezalkoholowego wina czerwonego Black Doktor, 100 ml wody mineralnej, gazowanej, 2-3 łyżki borówek, sok z jednej limonki, kilka plasterków limonki, lód.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Do shakera wsypujemy lód, następnie wlewamy wino i wodę gazowaną. Dodajemy borówki oraz sok z limonki. Energicznie wstrząsamy, aby składniki dobrze się połączyły. Przelewamy całość do szklanki i dekorujemy plasterkiem limonki.



Black Doktor Alcohol Free Cabernet Sauvignon czerwone, słodkie



Virgin White Sangria

SKŁADNIKI:

owoce pokrojone w plastry (jabłko, gruszka, brzoskwinia, cytryna, limonka), 10-12 listków mięty, 500 ml bezalkoholowego, białego wina Viverty Sauvignon Blanc, 250 ml soku z białych winogron, 250 ml soku z jabłek, 250 ml gazowanej wody, 2 łyżki cukru, kostki lodu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W dzbanku umieszczamy owoce. Wlewamy bezalkoholowe, białe wino, sok z białych winogron i sok jabłkowy. Dodajemy cukier i delikatnie mieszamy. Odstawiamy dzbanek do lodówki na około godzinę, aby smaki się przegryzły. Tuż przed podaniem dolewamy gazowaną wodę i ponownie delikatnie mieszamy. Rozlewamy sangrię do szklanek z kostkami lodu i dekorujemy plasterkiem cytryny lub limonki.



Viverty Alcohol Free Sauvignon Blanc białe, półsłodkie



Wino jako sztuka – HISTORIA MARKI KUNST



Sztuka i wino od zawsze idą w parze – pobudzają zmysły i opowiadają fascynujące historie. Właśnie na tej idei opiera się marka Kunst – wyjątkowa kolekcja win z niemieckiego regionu Pfalz, gdzie tradycja winiarska sięga wieków.

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. 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.

Historia marki sięga 1886 roku, kiedy Jacob Zimmermann założył winiarnię Zimmermann-Graeff. Dzięki pasji i determinacji winiarnia zdobyła uznanie miłośników wina na całym świecie. Dziś ZGM współpracuje z tysiącami plantatorów i łączy klasyczne podejście do winiarstwa z nowoczesnymi technologiami.

Kunst to Nasz skarb wśród niemieckich win – pełen smaku i aromatu. Nazwa „Kunst” po niemiecku oznacza sztukę, co świetnie oddaje charakter tej kolekcji. Każda butelka to efekt starannej pracy – od doskonale dobranych szczepów po perfekcyjnie skomponowane nuty smakowe.

Wina Kunst obejmują zarówno półwytrawne Rieslingi o intensywnym, owocowym bukacie i doskonałej kwasowości oraz półsłodkie kompozycje, takie jak Riesling-Gewürztraminer, kuszące aromatem róży i egzotycznego liczi. Kolekcję uzupełniają elegancki, bezalkoholowy Riesling, który dowodzi, że smak może być wyrafinowany, nawet bez procentów.

Podobnie jak w sztuce, w winach Kunst liczy się harmonia. Ich subtelne aromaty i elegancki charakter sprawiają, że idealnie komponują się z różnorodnymi potrawami, ale także same w sobie stanowią wyjątkowe doświadczenie. To wina stworzone do celebracji życia, piękna codziennych chwil i wyjątkowych momentów.



Kunst Alcohol Free Riesling
białe, półwytrawne



Kunst Riesling
białe, półwytrawne



Kunst Riesling, Gewürztraminer
białe, półsłodkie





Prosecco VS Cava



Prosecco czy Cava – które wybierzesz?

Czy znasz różnicę między włoskim Prosecco a hiszpańską Cavą? Oba to europejskie wina musujące, które świetnie sprawdzają się jako alternatywa dla francuskiego szampana.

Co wyróżnia Prosecco, a co Cavę?

Prosecco – dzięki swojemu lekkiemu i orzeźwiającemu charakterowi idealnie pasuje na spontaniczne spotkania oraz wykwintne przyjęcia. Doskonale smakuje jako aperitif oraz stanowi idealną bazę kolorowych drinków.

Cava – charakteryzuje się bogatym smakiem. Doskonale pasuje do eleganckich kolacji oraz formalnych wydarzeń. To wino, które wprowadza odrobinę luksusu i blasku.

Metoda produkcji – jak je odróżnić?

• **Prosecco:** Produkowane jest metodą Charmata, w której cały proces fermentacji odbywa się w zamkniętych, stalowych tankach pod wysokim ciśnieniem. Dzięki temu wino zyskuje intensywne musowanie i wyraziste bąbelki.

• **Cava:** Powstaje metodą tradycyjną, czyli fermentacją wtórną w butelce, podobnie jak szampan. To proces, który wymaga większej precyzji i daje winu głębszy, bardziej złożony charakter.

Proces butelkowania

• **Prosecco:** Poddawane jest fermentacji w dużych zbiornikach, a po zakończeniu procesu wino trafia do butelek, bez długiego kontaktu z osadem.

• **Cava:** Jest fermentowana w butelkach, co oznacza, że podczas dojrzewania wino ma bezpośredni kontakt z osadem drożdżowym, co wpływa na jego charakter.

Okres dojrzewania

• **Prosecco:** Ma dość krótki okres dojrzewania, zazwyczaj od kilku miesięcy do roku.

• **Cava:** dojrzewa znacznie dłużej – od 9 miesięcy do kilku lat.

Smak

• **Prosecco:** Charakteryzuje się lekkim, owocowym smakiem z nutami cytrusów i kwiatów. Jest świeże i delikatne.

• **Cava:** Wino złożone i aromatyczne – młodsze mogą pochwalić się nutami owocowymi, m.in. soczystymi jabłkami i gruszkami, zaś starsze – nutami pieczonego chleba i ciasta drożdżowego



Zielone praktyki Cono Sur



Ślad węglowy: Nasz wkład w zmiany klimatu



CZĘŚĆ III

Ślad węglowy jest sposobem na określenie wpływu, jaki dana działalność lub proces ma na zmiany klimatyczne. Jest on definiowany w ogólnych terminach jako zbiór emisji gazów cieplarnianych produkowanych bezpośrednio lub pośrednio przez ludzi, organizacje, produkty, wydarzenia lub regiony geograficzne.

Jednym z głównych podejść stosowanych do określenia śladu węglowego jest podejście korporacyjne, które ocenia ślad węglowy danej firmy w określonym przedziale czasowym. To właśnie to podejście wybrała winiarnia Cono Sur, aby urzeczywistnić zobowiązanie do obniżenia śladu węglowego.

Ograniczanie śladu węglowego: Od czego zacząć?

Pierwszym krokiem jest pomiar i rejestracja wszystkich emisji gazów cieplarnianych. W kolejnym kroku, emisje zarejestrowane przez winiarnię Cono Sur weryfikowane są przez akredytowaną firmę zewnętrzną. Na przykład w przypadku ostatniego pomiaru stroną odpowiedzialną za jego realizację była Société Générale de Surveillance (SGS), w ramach protokołu oceny śladu węglowego, opracowanego przez Carbon Neutral. Wskaźnik globalny, który jest generowany, odpowiada tonom CO₂ emitowanym na każdą tonę wina zapakowanego i sprzedanego w sezonie. Podczas weryfikacji związanej z okresem 2018-2019, wskaźnik ten spadł z 1,01 do 0,899 ton CO₂ / ton wina.



Cono Sur Organic Sauvignon Blanc białe, wytrawne
Cono Sur Organic Pinot Noir czerwone, wytrawne



Po zmierzeniu ilości gazów cieplarnianych wygenerowanych podczas sezonu i zweryfikowaniu raportu emisyjnego, winiarnia Cono Sur rekompensuje emisje generowane przez transport produktów Cono Sur i Isla Negra, poprzez nabywanie kredytów węglowych na projekty, które zmniejszają emisję gazów cieplarnianych, co jest zatwierdzone przez firmę Natural Capital Partners, która wydaje certyfikat **CarbonNeutral® Delivery**. Tylko w ostatnim okresie, winiarnia Cono Sur skompensowała 10 118 ton CO₂ poprzez projekt **West India Wind Power**.



Jak bez stresu zamawiać wino w restauracji?

KROK 1: OKREŚL SWOJE PREFERENCJE

Nie musisz być sommelierem, aby cieszyć się winem. Wystarczy, że zastanowisz się, co lubisz. Czy wolisz wina białe, czerwone, różowe? Wytrawne czy słodkie? Lekkie i owocowe czy cięższe i bardziej taninowe? Jeśli masz wątpliwości, możesz odnieść się do swoich wcześniejszych doświadczeń – na przykład „lubię lekkie, owocowe, czerwone wina” albo „chciałbym coś podobnego do Sauvignon Blanc”.



KROK 2: NIE BÓJ SIĘ PROSIĆ O POMOC

Restauracje zazwyczaj mają kartę win, ale nie bój się poprosić o pomoc kelnera lub sommeliera. Ich rolą jest ułatwienie wyboru i dopasowanie wina do Twojego posiłku oraz gustu. Możesz zadać pytania typu:

- „Jakie wino dobrze komponuje się z moim daniem?”
- „Szukam czegoś lekkiego i owocowego – co Pan/Pani poleciłby/poleciłaby?”
- „Chciałbym spróbować czegoś nowego, ale w rozsądnej cenie”

KROK 3: OKREŚL BUDŻET

Ceny win w restauracjach mogą się bardzo różnić, dlatego warto wcześniej określić, ile chcesz wydać. Nie musisz podawać konkretnej kwoty – wystarczy wskazać przedział cenowy. Kelner zazwyczaj wskaże opcje w Twoim budżecie, nie pytając o konkretną sumę.



KROK 4: DEGUSTACJA I ZATWIERDZENIE WINA

Jeśli zamawiasz butelkę, kelner lub sommelier zazwyczaj poda Ci kieliszek z małą ilością tego wina do degustacji. To nie test Twojej wiedzy o winie – chodzi tylko o sprawdzenie czy nie jest zepsute (np. korkowe, czyli nieprzyjemnie pachnące stęchlizną). Wystarczy powąchać i spróbować – jeśli smakuje zgodnie z oczekiwaniami, wystarczy kiwnąć głową lub powiedzieć „Jest w porządku”.

KROK 5: CIESZ SIĘ WINEM I POSIŁKIEM

Po zamówieniu wina pozostaje już tylko cieszyć się jego smakiem i dobrym towarzystwem. Jeśli nie jesteś pewien, jak pić wino „poprawnie”, pamiętaj o kilku zasadach: trzymaj kieliszek za nóżkę, nie napełniaj go po brzegi i delektuj się każdym łykiem. Nie stresuj się – chodzi o przyjemność, a nie perfekcję!





Hiszpania zamknięta w butelce

Hiszpania to kraj, który zachwyca swoją różnorodnością i bogactwem kulturowym. Każdy region jest inny i posiada swoje unikalne cechy zaczynając od dialektu, przez muzykę, kulinaria aż po lokalne święta. Na globalnej mapie smaków Hiszpania zasłynęła z doskonałych tapasów, gazpacho czy paelli, jednak przede wszystkim kojarzy się ona z wysokiej jakości winem i oliwą. Kto będąc w tym słonecznym kraju nie delectował się smakiem owocowej Sangrii czy też wspaniałej Cavy. Rozległe winnice, gaje oliwne, góry i morze, słońce i wiatr, hiszpańską przygodę czas zacząć.

Każdy region Hiszpanii ma swoją historię. Opowieść o winach La Bandida rozpoczyna się w Walencji, w której tradycja łączy się z nowoczesnością, a duch

słonecznej Hiszpanii wyczuwalny jest za każdym rogiem.

TAJEMNICZA DAMA WALENCJI

La Bandida to historia, smak i aromat Walencji zamknięte w butelce. Plotka głosi, że nazwa wina inspirowana jest tajemniczą postacią, która kiedyś przemierzała wąskie uliczki stolicy tego regionu. Nie można jednak mówić o La Bandidzie, nie wspominając o unikalnych metodach produkcji win z tej linii.

Czerwone wino La Bandida, stworzone ze szczepów Tempranillo i Cabernet Sauvignon, leżakuje przez cztery miesiące w beczkach po whisky. Dzięki temu wino nabywa bogaty bukiet aromatów, które wzbogacają jego smak.



Dodatkowo dzięki tej nietypowej metodzie zmiękcza się taniny, czyniąc wino aksamitnym i harmonijnym. Z kolei białe wino La Bandida, powstałe z gron Chardonnay i Viognier, starzone było przez cztery miesiące 50 metrów pod poziomem morza. Warunki panujące w wodzie jak: stała temperatura, całkowita ciemność i obecność naturalnych mikroorganizmów tworzą wyjątkowe miejsce, dzięki któremu, subtelnie kształtuje się smak i aromat wina, co nadaje mu niepowtarzalny charakter.

ODWAGA W KOLORACH

Gdy La Bandida skrywa się w różnych zaułkach, Suerente Gran Selección to jej zupełne przeciwieństwo. To wino, z charakterem, które nie boi się błyszczuć, zarówno na półce sklepowej, jak i na imprezowym stole.

Żywa, jaskrawa oprawa graficzna Suerente Gran Selección odzwierciedla bogactwo hiszpańskiej kultury – od kolorowych festi, przez flamenco, aż po zjawiskową sztukę uliczną.

Suerente Gran Selección to wina, które wiedzą, jak zrobić wrażenie. Wina te powstały z wyselekcjonowanych gron szczepów: Chardonnay, Cabernet Sauvignon i Merlot. Doskonale odnajdują się solo, jak i w kompozycji odważnych i różnorodnych drinków.

La Bandida i Suerente Gran Selección to dwa oblicza Walencji. Jedno tajemnicze i pełne historii, drugie żywiołowe i przepełnione energią. Oba mają wspólny cel – przenieść nas do serca Hiszpanii.

HISZPAŃSKIE SMAKI I CIEKAWOSTKI

Podczas degustacji hiszpańskich win, warto poznać kilka ciekawostek, które uczynią tę podróż jeszcze bardziej fascynującą:

Język – w Hiszpanii w zależności od regionu mówi się w różnych dialektach. Oprócz powszechnie znanego i używanego urzędowo języka hiszpańskiego (zwanego potocznie kastylijskim, który był podstawą współczesnego języka hiszpańskiego) na różnych obszarach Półwyspu Iberyjskiego możemy usłyszeć różne odmiany tego języka. I tak oto w Galicji mówi się po galicyjsku, w Katalonii po katalońsku, a w Walencji po walencu (valencià). To właśnie w tym języku często zapisane są nazwy lokalnych win.

Taniec – flamenco, choć najbardziej znane z Andaluzji, ma swoje odmiany w różnych regionach. W Walencji można spotkać tradycyjne tańce, takie jak “dansa valenciana”, które często towarzyszą festom.

Słońce – Hiszpania jest jednym z najbardziej nasłonecznionych krajów w Europie, co ma ogromny wpływ na jakość uprawianych tam winogron.

Tradycje – w Walencji odbywa się Las Fallas, festiwal ognia, podczas którego ogromne figury z kartonu i drewna są spalane na ulicach miast.

Droga do prestiżu win kalifornijskich

Kalifornia to zdecydowanie największy i najważniejszy region winiarski Stanów Zjednoczonych. Leży na zachodnim wybrzeżu i rozciąga się na ponad 10 stopniach szerokości geograficznej, co przekłada się na ogromne zróżnicowanie między poszczególnymi podregionami. Różnią się one między sobą glebą, warunkami klimatycznymi, wysokością nad poziomem morza, szerokością geograficzną, bliskością oceanu. Ciężko tu o ujednoczenie. Im bliżej wybrzeża, tym większe chłodzące wpływy oceanu. Oprócz bryzy, niezwykle istotne dla ochładzania klimatu są mgły - najczęstsze w zatokach, ale także w niektórych dolinach mogą napłynąć nawet **100 kilometrów** w głąb lądu. Obniżają one temperaturę powietrza o kilka stopni, chroniąc winogrona przed ostrym, porannym słońcem.

Winiarska historia Kalifornii zaczyna się wraz z napływem do kraju europejskich imigrantów **w XVIII wieku**, którzy dokonują pierwszych nasadzeń winorośli. Stabilny rozwój winiarstwa będzie potem utrudniony przez zarazę mszyc, prohibicję i II wojnę światową. Punktem zwrotnym dla kalifornijskich winiarzy będzie wydarzenie z 24 maja 1976 r., znane jako **DEGUSTACJA PARYSKA**.



Tego dnia na zaproszenie brytyjskiego kupca i edukatora winiarskiego, **Stevena Spurriera**, grono znamienitych, francuskich krytyków, sommelierów i winiarzy porównuje ze sobą najlepsze, francuskie wina z nieznanymi jeszcze winami kalifornijskimi. Degustacja przebiega w ciemno więc eksperci nie wiedzą jakie wina oceniają. Nikt nie spodziewa się innego scenariusza, jak dominacji cenionych, francuskich trunków nad tymi kalifornijskimi. Wyniki są szokiem dla obu stron i przerastają najśmielsze oczekiwania amerykańców, bowiem to ich wina zostały uznane za najlepsze.

Francuskie gazety dopiero po pół roku podają lakoniczną informację o tym wydarzeniu, ale to za sprawą amerykańskiego tygodnika TIME, wieści idą w świat a Kalifornijczycy dostają wiatru w żagle. Na bazie degustacji powstają filmy, książki a także prace naukowe.

Bezspornie uznaje się to wydarzenie za jedną z podstaw dzisiejszej pozycji win kalifornijskich na świecie.

W 2006 roku Steven Spurrier zorganizował **ponowną degustację** z okazji 30 rocznicy Degustacji Paryskiej. Jak donosił magazyn The Times: „*Mimo że francuscy degustatorzy, z których wielu wzięło udział w pierwotnej degustacji, spodziewali się upadku amerykańskich winnic, musieli przyznać, że harmonia kalifornijskich win znów ich pokonała*”.

Czy wiesz, że:

- Wina kalifornijskie stanowią 90% produkcji win w całej Ameryce Północnej.
- Jeśli Kalifornia byłaby oddzielnym państwem, zajmowałaby 4 miejsce w rankingu największych, światowych producentów win – zaraz po Francji, Włoszech i Hiszpanii.
- Produkcja wina w Kalifornii jest 3 razy większa niż w Australii.
- Zwycięskie, czerwone wino podczas Degustacji Paryskiej wyszło z rąk Warrena Winiarskiego, który pochodził z rodziny polskich imigrantów.



Różowe wina – smak lata w kieliszku

Wyjątkowy kolor, doskonały smak i bogata historia kryją się za winami różowymi, które stały się nieodzownym elementem wiosennych i letnich przyjęć.

Warto przyjrzeć się bliżej tej odmianie wina i opowiedzieć skąd bierze się fascynacja i zachwyt nad popularnymi „rosé”, w których znaleźć można słońce, uśmiech i beztruszkę.



Rosé... cofnijmy się w czasie

Historia win różowych to historia wina. Początki sięgają starożytnej Grecji, a średniowiecze to czas, gdy wina różowe zyskiwały coraz większą popularność zwłaszcza w regionie francuskiej Prowansji. Francuscy mnisi odegrali znaczącą rolę w rozwoju i uprawie winnic i udoskonalili metody produkcji. Z biegiem lat to właśnie Prowansja stała się synonimem jakości i produkcji „rosé”.

Różowe... czyli jakie?

Mienią się pięknymi odcieniami różu, są rześkie i odświeżające.

Oprócz rzadkiej, a w niektórych krajach wręcz zakazanej metody mieszania wina białego i czerwonego, która zarezerwowana jest tylko dla wybranych win musujących, taki jak: hiszpańska Cava, francuski szampan czy włoska Franciacorta powszechnie znane są dwa sposoby produkcji wina różowego: maceracja oraz saignée.

Maceracja to proces, podczas którego pozostawia się częściowo zgniecione winogrona w kontakcie z sokiem. Ma to na celu ekstrakcję barwnika zawartego w skórkach winogron do soku, przez co zostaje on zabarwiony. Okres ten w przypadku wina różowego trwa bardzo krótko. W zależności od intencji winiarza od 2 do około 24 godzin – im dłuższy czas maceracji tym kolor jest bardziej intensywny.

Metoda saignée zwana także „wykrwawianiem” to powstawanie różowego wina przy okazji produkcji wina czerwonego. Polega na odsączeniu poddawanego fermentacji czerwonego wina i winifikacji.

Odcień wina różowego nie jest wyznacznikiem smaku czy poziomu słodczy. Zależy od czasu maceracji i może przyjmować barwę od bladoróżowej przez łososiową aż do purpurowej.

Opisane nazwą...

Wina różowe charakteryzują się szeroką gamą aromatów, które mogą różnić

się w zależności od odmiany winogron czy regionu. Najczęściej w winach tych spotykamy nuty owocowe, np. truskawki, maliny, poziomki czy brzoskwinie, kwiatowe, jak róże czy fiołki oraz ziołowe.

Rosé to przede wszystkim świeżość i owocowość. Są lekkie i energetyczne, dlatego wspaniale smakują solo, a także jako baza kolorowych drinków i koktajli. Idealnie komponują się z lekkimi daniami, podkreślają smak ryb, owoców morza, sałatek czy serów. Stanowią idealny wybór na piknik, przyjęcie w ogrodzie czy spotkanie z przyjaciółmi.



Cono Sur Bicicleta Sauvignon Blanc Blush różowe, wytrawne   8-10°C  



Passiamo Prosecco Rosé różowe, wytrawne   4-6°C   

Jaka jest Mołdawia?



Stary Orgiejów

Mołdawia może i plasuje się na końcu europejskich rankingów gospodarczych i turystycznych, nie ma morza, gór, ani spektakularnych zabytków, ale ma jednak kilka skarbów.

Sielska atmosfera, spokojny rytm życia, nieudawany folklor, regionalna kuchnia i wyborne, a jednocześnie niedrogie wina. Jest jednak jeszcze coś, co sprawia, że chce się ją odwiedzić: gościnni i niezwykle życzliwi ludzie, którzy mają serce na dłoni i... pełen kieliszek wina!

W Mołdawii, której granice terytorialne przypominają kiść winogron, wszystko kręci się wokół wina.

CO DOMINUJE W KRAJOBRAZIE MOŁDAWII?

Oczywiście winna latorośl hen po horyzont. Kraj ma największą na świecie gęstość winnic i ponad 200 winiarni. Wiele z nich otworzyło swe podwoje dla turystów, oferując im szereg atrakcji. Niektóre z nich są naprawdę niezwykle i zadziwią nawet abstynentów.



4-6°C



Black Doktor musujące, białe, półwytrawne



18°C



Black Doktor Alcohol Free czerwone, słodkie

Nigdzie na naszym globie nie ma bowiem takich miejsc, jak **Milesti Mici** oraz Krikowa. Pierwsze z nich to, wpisany do księgi rekordów Guinnessa, przeogromny kompleks piwnic z winami. Podziemne, szerokie korytarze liczą ponad 200 km i zdeponowano w nich prawie 2 mln butelek (także rekord świata!).

120-kilometrowy labirynt podziemnych ulic, skrzyżowań i placów **Krikowej** zadziwia bogactwem składowanych tu win. Niektóre z tych podziemnych miejsc to prawdziwe przybytki luksusu. Nic dziwnego więc, że lubią tu zaglądać koneserzy z całego świata, politycy, czy dyplomaci. Butelkowe kolekcje przechowują tu m. in. Angela Merkel, Aleksandr Łukaszenka, John Kerry i Donald Tusk.

MOŁDAWIA TO NIE TYLKO WINNICE

To także pola słoneczników i lawendy, to rozległe przestrzenie, krzyże przydrożne, studnie, forty, cerkwie czy klasztory. Czarownym miejscem jest również **Orheiul Vechi** (Stary Orgiejów) – kompleks archeologiczno-krajobrazowy na malowniczym płaskowyżu wyrastający nad doliną rzeki Raut. Tutejsze wapienne wąwozy to pozostałość po jurajskim morzu Sarmackim.



Wina Black Doktor pochodzą z grupy Purcari Château, której pierwsza winnica została powołana dekretem carskim w 1827 r.



Historia winiarstwa Bułgarii w pigułce

Bułgaria jest jednym z krajów, z najstarszą tradycją winiarską w Europie. Wino produkowano tu już w czasach starożytnych przez trackie plemiona, o czym wspominał Homer w swoich dziełach – wina z regionu Tracji pojawiają się w „Iliadzie” i „Odysei”. Po podboju Bułgarii przez Rzymian w I wieku n.e. winiarstwo wciąż się rozwijało. Wino stało się cennym towarem, który pełnił istotną rolę w życiu społecznym i religijnym.

Tradycje winiarskie przetrwały nawet okres panowania Osmanów, którzy przez pięć wieków zakazali spożywania alkoholu, opierając się na zakazach Koranu. Właśnie w bułgarskich klasztorach opracowano technikę leżakowania wina w piwnicach. Wina przechowywano w chłodnych, stabilnych warunkach głęboko pod ziemią, co pozwalało im uzyskać swoje charakterystyczne smaki i aromaty.

Okres komunistyczny stanowił wyzwanie dla bułgarskiego winiarstwa – produkcja została zmonopolizowana przez państwo, a wina produkowane na eksport do krajów socjalistycznych straciły na jakości. Dziś Bułgaria ponownie cieszy się dużym uznaniem na rynku winiarskim, stając się jednym z największych producentów i eksporterów win na świecie.

Regiony winiarskie

Bułgaria, dzięki swojemu zróżnicowanemu klimatowi, jest podzielona na pięć regionów winiarskich, z których każdy wyróżnia się specyficznymi warunkami. Wschodnia część kraju charakteryzuje się ciepłym klimatem morskim, podczas gdy południe posiada klimat śródziemnomorski. W centralnej Bułgarii oraz na północy panuje klimat kontynentalno-środkowoeuropejski. Liczne rzeki, które przepływają przez kraj, stwarzają idealne warunki do uprawy winorośli w dolinach, a na górskich stokach winogrona korzystają z obfitego nasłonecznienia. Dodatkowo, zróżnicowanie gleb – od żyznych czarnoziemów po gleby cyprymonowe i humusowo-węglowe – pozytywnie wpływa na jakość winogron i wina.

Wino Villa Armira

Doskonałym przykładem idealnego połączenia historii z nowoczesnym winiarstwem jest firma Yamantives, znajdująca się na samym południowo-wschodnim krańcu Bułgarii, tuż przy granicy z Grecją i Turcją. Jednym z ich najważniejszych brandów jest Villa Armira, której nazwa pochodzi od jednego z największych zabytków na tych ziemiach, czyli pozamiejskiej willi rzymskiej powstałej w I wieku n.e. Charakter win ukształtował w głównej mierze klimat śródziemnomorski z tzw. „białym wiatrem” znad morza, co powoduje że oba wina są niezwykle świeże, z wyraźnie wyczuwalnymi nutami owoców oraz akcentami mineralnymi.



Nowa sfera wina – Low Alcohol

W ostatnich latach coraz wyraźniejszym trendem na rynku alkoholowym jest rosnące zainteresowanie napojami o niskiej zawartości alkoholu, w tym winami i drinkami na ich bazie. Produkty te świetnie wpisują się w styl życia współczesnych konsumentów, łącząc smak, lekkość i odpowiedzialność w spożywaniu alkoholu.



Low alcohol, czyli jakie?

Wina low alcohol to trunki o obniżonej zawartości alkoholu, wynoszącej od 0,5% do <8%. Powstają one poprzez specyficzne procesy fermentacji lub dealkoholizacji, zachowując przy tym charakterystyczne walory smakowe tradycyjnego wina. W portfolio Spółki TiM znajdziemy dwa takie produkty: hiszpańskie wino Frío Frizz Moscato będące idealnym towarzyszem letnich wieczorów oraz niemiecki drink na bazie wina Alc. Ice Tea - połączenie delikatnych nut wina z aromatyczną herbata.

Dlaczego trend NoLo zyskuje popularność?

1. Zdrowy styl życia:

Współczesne społeczeństwo coraz większą wagę przykładają do zdrowia i umiaru. Produkty o niskiej zawartości alkoholu pozwalają cieszyć się smakiem wina bez nadmiernego obciążania organizmu.

2. Większa świadomość:

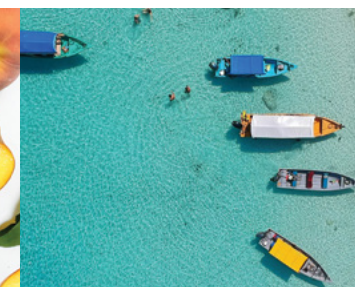
Konsumenci są coraz bardziej świadomi wpływu alkoholu na organizm i szukają alternatyw, które pozwolą na odpowiedzialne spożywanie bez rezygnacji z przyjemności.

3. Wszechstronność:

Wina low alcohol idealnie nadają się na spotkania towarzyskie, gdzie kluczowe jest zachowanie równowagi między smakiem a umiarem w spożyciu alkoholu.

4. Zgodność z nowymi trendami:

Zmiana preferencji konsumenckich związana z próbą ograniczenia spożycia alkoholu prowadzi do powstawania nowych, innowacyjnych produktów, takich jak drinki na bazie wina.



Napoje low alcohol, takie jak hiszpańskie Frío Frizz Moscato czy niemiecki Alc. Ice Tea, to odpowiedź na zmieniającą się potrzeby konsumentów. Trend na niskoprocentowe napoje nie tylko pozwala na zachowanie umiaru, ale też promuje zdrowszy styl życia i nowe doznania smakowe. To idealny wybór dla tych, którzy chcą cieszyć się chwilą, nie tracąc kontroli.



Dziki Duch Afryki

Afryka od zawsze kojarzyła się z nieokiełznaną przyrodą, rozległymi sawannami i dzikimi zwierzętami. Dla miłośników safari to kontynent pełen niezapomnianych wrażeń, gdzie można spotkać między innymi, zwierzęta takie jak lwy, zebry, nosorożce, lamparty, słonie i bawoły w ich naturalnym środowisku.

RPA - PARK NARODOWY KRUGERA – SERCE AFRYKAŃSKIEJ DZIKIEJ PRZYRODY

Położony w północno-wschodniej części RPA, Park Krugera to jedno z największych i najlepiej zarządzanych miejsc na safari. Obejmuje ponad 19 tysięcy kilometrów kwadratowych i jest domem dla tysięcy gatunków zwierząt i ptaków. W Krugerze można podróżować zarówno samodzielnie samochodem, jak i skorzystać z profesjonalnych przewodników, którzy pomogą w odnalezieniu najciekawszych mieszkańców sawanny.

Kruger oferuje nie tylko ekscytujące spotkania z dziką naturą, ale również luksusowe lodge oraz ekologiczne obozy, które pozwalają na bliskie obcowanie z przyrodą przy zachowaniu pełnego komfortu. Do wyjątkowych

doświadczeń należy nocne safari, gdzie można obserwować nocne drapieżniki w akcji oraz poranne wyprawy piesze, które pozwalają poczuć afrykańską przyrodę na wyciągnięcie ręki.



Park Narodowy Krugera, RPA

NAMIBIA – KRAJ KONTRASTÓW I UNIKALNEJ FAUNY

Safari w Namibii to zupełnie inna przygoda niż w gęsto zalesionym Krugerze. Namibia jest krajem o surowym, pustynnym krajobrazie, gdzie królują niezwykle widoki i niespotykana nigdzie indziej fauna.

- **Park Narodowy Etosza** – to jedno z najciekawszych miejsc na safari w Namibii. Wielka słona równina (Etosha Pan) przyciąga dzikie zwierzęta, zwłaszcza w porze suchej, kiedy lwy, słonie i antylopy gromadzą się wokół wodopoju.

Park Narodowy Etosza, Namibia



- **Namib-Naukluft** – pustynia Namibia to miejsce, gdzie można podziwiać czerwone wydmy Sossusvlei, a także tajemnicze, niemal nierzeczywiste martwe drzewa w Dolinie Deadvlei.

Sossusvlei, Deadvlei, Namibia



- **Wybrzeże Szkieletowe** – surowe, mglisto-pochmurne wybrzeże z wrakami statków to dom dla hien brunatnych i pustynnych słoni.

Namibia jest idealnym miejscem dla tych, którzy cenią pustelniczą atmosferę i dziką, nieskażoną przyrodę. Safari w tym kraju to nie tylko obserwacja zwierząt, ale również podróż przez jedno z najbardziej surrealistycznych krajobrazów na świecie.

AFRYKAŃSKIE WINIARSTWO – SMAKI NATURY W KIELISZKU

Afryka to nie tylko zapierające dech w piersi safari, ale również wspaniałe wina, szczególnie te pochodzące z Republiki Południowej Afryki. Regiony winiarskie, takie jak Stellenbosch i Franschhoek, słyną z doskonałych win, łączących europejskie tradycje z unikalnym terroir Afryki.

Seria win **Africant** doskonale oddaje esencję afrykańskiej dzikiej natury, nawiązując do zwierząt zamieszkujących ten kontynent. Ich charakterystyczne etykiety z motywami afrykańskiej fauny są hołdem dla niezwykłych stworzeń, które można spotkać podczas safari. Tak jak lew króluje na sawannie, tak niektóre szczepy winne, jak Pinotage, są symbolem afrykańskiego winiarstwa.



Africant Pinotage czerwone, półwytrawne

Africant Chenin Blanc białe, półwytrawne

MENDOZA - SERCE ARGENTYŃSKIEGO WINIARSTWA

ARGENTYNA

Kraj o ogromnej powierzchni rezerwatów przyrody i mocno zróżnicowanym ukształtowaniu terenu - czyli bardzo wysokich górach i rozległych równinach. Duża powierzchnia uprawy winorośli znajduje się tutaj na wysokościach od 350 m do ponad 3000 m n.p.m., co czyni z Argentyny unikatową destynację winiarską z najwyższym położonym regionem winiarskim na świecie.

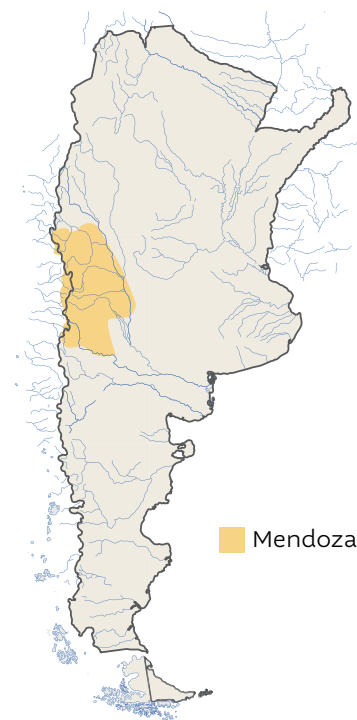
MENDOZA

Największy region winiarski w Argentynie odpowiedzialny za ponad 70% rocznej produkcji wina całego kraju. Winnice leżą tutaj na wysokościach od 1000 m do 1500 m n.p.m., a suche powietrze, silne nasłonecznienie i stosunkowo duże różnice temperatur między dniem a nocą pozwalają winorośli na wykształcenie owoców o dobrym smaku i właściwej barwie. Brak opadów rekompensowany jest wielką ilością sphywających z Andów krysta-

licznie czystych wód. Zimy są odpowiednio chłodne, dzięki czemu winorośl ma szansę odpocząć. Unikalne warunki Argentyny sprawiają, że krzewy nie są narażone na większość chorób, a więc nie jest konieczne stosowanie dużej ilości środków ochrony roślin, przez co wina są bardziej ekologiczne niż w innych częściach świata. Stałe warunki klimatyczne pozwalają zachować przewidywalność zbiorów i utrzymać podobne style win - co stało się atutem win z Nowego Świata.

GWIAZDY MENDOZY – MALBEC I TORRONTES

Czerwony Malbec – flagowy szczep krajowy i biały Torrontes – duma winiarskiej Argentyny. Pierwszy – Malbec, pochodzi z Francji, ale idealne dla siebie warunki znalazł u stóp Andów.



Obszerna uprawa sprawiła, że Malbec stał się wizytówką całego kraju. Drugi – Torrontes, rdzenny szczep argentyński uprawiany jest wyłącznie w Ameryce Południowej.

Bez względu na to, czy dopiero odkrywasz świat win, czy jesteś już doświadczonym znawcą, argentyńskie winiarstwo ma wiele do zaoferowania. To kraj pełen kontrastów, harmonii i pasji, które można poczuć w każdym łyku wina. Warto zanurzyć się w tę niezwykłą różnorodność i odkryć smaki, które na długo pozostaną w pamięci. Argentyna czeka, by zaprosić Cię do winiarskiego świata!



Czy wino może się zepsuć?



Po otwarciu wino można bezpiecznie przechowywać w lodówce przez kilka dni, pod warunkiem, że jest szczelnie zamknięte. W tym czasie nie powinno ulec zepsuciu. Wina na półkach sklepowych nie posiadają określonego terminu przydatności do spożycia na etykiecie – przepisy unijne nie nakładają obowiązku umieszczania informacji „najlepiej spożyć do” ani „najlepiej spożyć przed”. Wyjątek stanowią wina bezalkoholowe, które mają na etykietach termin przydatności.

Jeśli otworzymy butelkę wina i nie zamierzamy wypić go do końca, przetrwa ono kilka dni, o ile będzie dobrze zamknięte, jednak dłuższe przechowywanie może wpłynąć na jego smak, aromat i kolor. Jak długo można więc przechowywać otwarte wino? To zależy przede wszystkim od jego rodzaju.

Wina białe i różowe

Po ponownym zamknięciu butelki wino można przechowywać w lodówce przez kilka dni, nawet do tygodnia. Warto jednak pamiętać, że zakrętka lepiej izoluje wino od zapachów obecnych w lodówce niż korek. Należy jednak uważać, ponieważ ciężkie, beczkowe wina białe utleniają się szybciej. W ich przypadku, bezpieczny czas przechowywania w lodówce po otwarciu wynosi zazwyczaj 3-5 dni.



Wina czerwone

Wina czerwone najlepiej przechowywać w lodówce, a nie w temperaturze pokojowej. Ważne jest, aby przed kolejnym podaniem wyjąć butelkę z lodówki na odpowiednią ilość czasu, by wino mogło osiągnąć swoją idealną temperaturę. Wina o wyższej zawartości tanin, np. Syrah, Cabernet Sauvignon i te o wyższej kwasowości, po otwarciu utrzymują dłużej świeżość niż wina o niższej zawartości tanin, takie jak Grenache, Malbec czy Pinot Noir.






Wina musujące

Dobrze zamknięte wytrzymają w lodówce od 1 do 3 dni – najdłużej te wytwarzane metodą tradycyjną np., szampan, Prosecco natomiast szybko traci swoje właściwości. Warto pamiętać, że do ponownego zamknięcia potrzebny będzie specjalny stoper do win musujących, ponieważ oryginalny korek nie nadaje się do ponownego użycia.





KADARKA

czerwone, półsłodkie    16-18°C

Harmonijne w smaku, o głębokiej, rubinowej barwie, zachwyca bogatym, owocowym bukietem z wyczuwalną nutą śliwek. Idealne jako aperitif doskonale dopełnia smak ciast, deserów i słodczy.

Węgry



Hiszpania



FRÍO FRIZZ MOSCATO

białe, słodkie    8-10°C

Lekko musujący, słodki koktajl z dodatkiem naturalnego soku z limonki. Posiada jasnożółty kolor z delikatnymi, zielonymi refleksami. W nosie wyczuwalne aromaty kwiatów oraz owoców.



VIVERTY ALCOHOL FREE SAUVIGNON BLANC

białe, półsłodkie    6-8°C

Wyprodukowane z winogron zebranych w najlepszych, europejskich winnicach. Posiada jasnozielony kolor oraz świeży, owocowy aromat czarnej porzeczki i agrestu.






Niemcy



USA



WHITNEY

białe, półwytrawne    8-10°C

Whitney to esencja Kalifornii. Świeże, niezwykle aromatyczne z wyraźnie wyczuwalnymi aromatami egzotycznych owoców, brzoskwini oraz ananasa z idealnie wyważonym poziomem słodczy i kwasowości.



Sałatka Nicejska

SKŁADNIKI:

150 g świeżego tuńczyka, (lub 4 łyżki tuńczyka z puszki),
sól, czarny pieprz,
90 g zielonej fasolki,
1 mała, czerwona cebula,
6 liści sałaty rzymskiej,
4 fileciki anchois,
10 czarnych oliwek,
10 kaparów,
2 jajka ugotowane na półtwardo,
10 małych ziemniaczków,
10 pomidorków kaktajowych.

SOS:

1 łyżka octu winnego,
2 łyżki soku z cytryny
1 mały, drobno posiekany ząbek czosnku,
4 łyżki oliwy z oliwek,
1/2 łyżeczki musztardy
sól morska i świeżo zmielony czarny pieprz,
3 łyżki posiekanego szczypiorku,
1 - 2 łyżki listków świeżego oregano.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Sałatka nicejska to tradycyjne danie z południa Francji, które idealnie łączy się z francuskim winem Rosé, szczególnie w ciepłe słoneczne dni. Przygotuj dressing, mieszając wszystkie składniki w misce. Świeżego tuńczyka oplucz, osusz, dopraw solą i pieprzem, a następnie grilluj na dobrze rozgrzanej patelni po 1–1,5 minuty z każdej strony – ma pozostać różowy w środku i miękką. (Można też użyć wysokiej jakości tuńczyka z puszki.) Fasolkę gotuj przez 2 minuty we wrzątku – powinna pozostać lekko chrupiąca, ugotuj też ziemniaczki w koszulkach. Czerwoną cebulę pokrój w plasterki i oprósź solą. Na talerzu ułóż sałatę rzymską, dodaj fasolkę, cebulę, ziemniaki, połówki jajek i fileciki anchois. Posyp oliwkami, kaparami i pomidorkami a na wierzch połóż grillowanego tuńczyka lub tuńczyka z puszki. Całość polej przygotowanym dressingiem i podawaj.



Le Grand Noir Rosé różowe, wytrawne

Tabbouleh (1 porcja)

SKŁADNIKI:

2 pomidory,
1 czerwona cebula,
80 g kaszy bulgur (lub 100g kaszy kuskus),
pęczek natki pietruszki,
pół szklanki listków świeżej mięty,
garść kolendry,
100 ml oliwy z oliwek,
40 ml soku z cytryny,
parę ziarenek granatu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przedstawiamy kolejną lekką przekąskę, na upalne, letnie dni. Oplucz i osusz zioła. Pomidora sparz wrzątkiem, obierz i pokrój w drobną kostkę. Ugotuj kaszę bulgur zgodnie z instrukcją. Posiekaj zioła i cebulę, dodaj do miski z pomidorem. Wlej oliwę, sok z cytryny i wymieszaj, przypraw solą i pieprzem według uznania. Dodaj ostudzoną kaszę, ponownie wymieszaj oraz posyp całość ziarnami granatu. Wstaw sałatkę do lodówki na 30 minut. Delektuj się lekką i zdrową przekąską!



Cono Sur Biciçleta Riesling białe, wytrawne

Żłociste tartaletki z morelami

SKŁADNIKI:

1 arkusz ciasta francuskiego,
400 g dojrzałych moreli,
1 łyżka miodu,
1 łyżeczka soku z cytryny,
1 łyżeczka świeżych, liści tymianku,
1 jajko,
1 łyżeczka mleka,
gruboziarnisty cukier,
kwaśna śmietana do podania (opcjonalnie).

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Rozgrzej piekarnik do 200°C. Wymieszaj morele z miodem, sokiem z cytryny i tymiankiem. Giasto pokrój na 8 cm kwadraty, ułóż na blasze. Na środku każdego połóż morele, zostawiając 1 cm brzegu. Brzegi posmaruj jajkiem, posyp cukrem. Piecz 20 minut na żłocisty kolor. Podawaj z kwaśną śmietaną. Smacznego!



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.