

NR 2

2022

# Wino TEKARZ

STREFA MARKI

**PONTE**  
PORTUGAL

**Podróż do Chile**  
**ROWERY**  
**W WINNICY**

**SZTUKA GRILLOWANIA**  
**Z WINOTEKARZEM**

**Drinki na bazie wina**  
**Letnie orzeźwienie**

**ETYKIETA**  
**DOWÓD OSOBISTY**  
**WINA**

WINNE SMAKI KAUKAZU

**GRUZJA**  
**OD KUCHNI**

OD REDAKCJI



**wino**  
TEKARZ

**WinoTekarz powstał z pasji do wina, którą chcemy się dzielić z innymi, dlatego z przyjemnością oddajemy w Twoje ręce – drogi Czytelniku, kolejny numer naszego biuletynu.**

W najnowszym wydaniu WinoTekarza wspólnie przeniesiemy się do słonecznej Portugalii, gdzie o regionie Tejo oraz winach Ponte Portugal opowiada Miguel Cordeiro, przedstawiciel producenta win Ponte Portugal. Z pomocą Doroty Wisły – członka Stowarzyszenia Sommelierów Polskich wyjaśnimy, co właściwie oznacza Vinho Verde oraz jaka jest jego charakterystyka. Wspólnie z marką Gamziri odkryjemy winne smaki Kaukazu, a buntownicza czarna

owca - Le Grand Noir podpowie nam jak czytać etykietę wina. Miłośnicy dwóch kótek oraz win z Norwega Świata również znajdą coś dla siebie - artykuł, w którym Tomasz Prange - Baczyński, redaktor portalu Winicjatywa oraz kwartalnika Ferment opowiada o swojej rowerowej przygodzie w chilijskiej winnicy Cono Sur. W drugim numerze nie zabraknie również ciekawych inspiracji kulinarnych oraz kolejnej dawki informacji o konkursie Montevideo Wine Express.

Korzystając z podpowiedzi naszego WinoTekarza na orzeźwiające drinki na bazie wina, przygotuj swój ulubiony, rozsiądź się wygodnie i wyrusz z Nami w podróż do świata przepelnionego pasją – a wszystko to **Z MIŁOŚCI DO WINA!**

winOTEKARZ  
proponuje



## DRINKI NA BAZIE WINA

### Malinowe orzeźwienie z Vinho Verde

(przepis na 2 porcje)

Składniki:

- 2 szklanki świeżych malin,
- 1 cytryna,
- szklanka lodu,
- 2 łyżki syropu cukrowego,
- 1/2 szklanki białego, półwytrawnego wina Ponte Portugal Vinho Verde,
- świeża mięta do dekoracji.

W blenderze kruszymy lód. Połowę cytryny starannie obieramy, pozbywając się białych, gorzkich części. Drugą połówkę pozostawiamy do ozdobienia koktajlu. Maliny, cytrynę i pozostałe składniki (wino oraz syrop cukrowy) umieszczamy w wysokich szklankach z lodem. Na wierzchu kładziemy 2 plasterki cytryny i dekorujemy miętą.



## Koktajl Hugo

### włoski smak prosto z Trydentu

(przepis na 4-5 porcji)

Składniki:

- 750 ml Passiamo Prosecco (musujące, białe, wytrawne),
- 350 ml gazowanej wody mineralnej,
- 10-12 łyżek syropu z kwiatów czarnego bzu,
- 20 świeżych listków mięty,
- 3 limonki pokrojone w ćwiartki,  
+ kilka plasterków do dekoracji,
- kostki lodu.

Do karafki/dzbanka wyciskamy ćwiartki limonki, wrzucamy je do środka. Następnie wlewamy schłodzone Passiamo Prosecco, syrop z kwiatów z czarnego bzu oraz gazowaną wodę mineralną. Dodajemy kostki lodu i świeże listki mięty.



## Sangria

### owocowa eksplozja smaków

(przepis na 4 porcje)

Składniki:

- 750 ml czerwonego, wytrawnego wina Tierra Aufera,
- 350 ml wody mineralnej,
- 250 ml soku z granatu,
- 50 ml likieru pomarańczowego (opcjonalnie),
- nasiona granatu (opcjonalnie),
- pokrojone owoce: pomarańcza, limonka  
lub cytryna, zielone jabłko,
- mięta.

Do dużego dzbanka wkładamy przygotowane owoce. Zalewamy sokiem i opcjonalnie likierem. Wlewamy wino i wodę gazowaną. Następnie mieszamy i dekorujemy mięta. Sangrię można pić z całą paletą dodatków, tworząc swoją własną, unikatową kompozycję. Idealnie sprawdza się w upalne dni oraz długie letnie wieczory.



Wina, które otrzymały prestiżowe wyróżnienia przyznawane przez portal winiarski WINICJATYWA.



winOTEKARZ  
poleca



STREFA MARKI



# PONTE

## PORTUGAL

**Ponte Portugal** to symboliczny most będący połączeniem idealnie wyselekcjonowanych winogron, z pasją i kreatywnym podejściem enologa tworzącego tą linię win.

PONTE ► MOST  
PORTUGAL ► PORTUGALIA

O regionie **Tejo** i winach **PONTE PORTUGAL** opowiada **Miguel Cordeiro**, przedstawiciel producenta win Ponte Portugal.

- **Dlaczego warto zwrócić uwagę na wina Ponte Portugal pochodzące z regionu Tejo w Portugalii?**

Wina Ponte Portugal z regionu Tejo produkowane są przez ludzi, którzy z pokolenia na pokolenie przekazują sobie tajniki sztuki winiarskiej, a jednocześnie pozostają otwarci na nowoczesne techniki uprawy winorośli i produkcji wina. Dzięki czemu mają pewność, że tworzą trunki najwyższej jakości. Wina Ponte Portugal przypadną do gustu wszystkim, którzy chcą poznać lokalne, portugalskie odmiany winogron – Castelão, Trincadeira, Fernão Pires, Arinto czy Tinta Roriz.

- **Co wyróżnia wina z Tejo na tle win z innych regionów?**

Tejo to przede wszystkim wyjątkowe terroir, które dzieli się na trzy strefy - Bairro, Campo i Charneca. W każdej z nich przeważa inny rodzaj gleb, co ma wpływ na sposób uprawy winorośli. Ten sam szczep winogron posadzony na różnych terroir dojrzewa i owocuje trochę inaczej. Co więcej, w Tejo panuje unikalny mikroklimat - bliskość rzeki sprawia, że dni są tu ciepłe, a noce chłodniejsze. Uprawiane w takich warunkach winogrona zachowują wysoką świeżość, którą można idealnie zaobserwować w winach Ponte Portugal.



# TEJO WINES

DOŁĄCZ DO NAS

/ponte.portugal



winOTEKARZ  
poleca nowość



O specyfice win **Vinho Verde** opowiada **Dorota Wisła** – członek Stowarzyszenia Sommelierów Polskich.

- Co właściwie oznacza określenie **Vinho Verde**?

Vinho Verde to region znajdujący się w północno-zachodniej części Portugalii, który jest jednym z największych i najstarszych regionów winiarskich na świecie. Vinho Verde stosuje się nie tylko do nazywania regionu lecz również stosowane jest jako określenie win, które mają swoją specyfikę. **Vinho Verde dosłownie oznacza „zielone wino”** (port.) i odnosi się do młodości i świeżości wina, a nie do jego koloru.

- Czym charakteryzują się wina **Vinho Verde**?

Młode wina **Vinho Verde** mają kolor cytrusowy lub słonkowy o bogatym, owocowym i kwiatowym aromacie - w zależności od odmiany winorośli, z której pochodzą. W ustach są harmonijne, intensywne i bardzo świeże. Doskonałym odzwierciedleniem charakteru win z tego regionu jest wino **Ponte Portugal Vinho Verde**. Posiada ono słonkowy kolor ze złotymi refleksami. Ma delikatny zapach cytrusów, liczi i kwitnącego drzewa lipy oraz mineralny, owocowy finisz, dzięki czemu tworzy cudownie orzeźwiająca winną kompozycję. Wyśmienicie smakuje jako aperitif. Jeśli chcecie podkreślić smak, można dodać do lampki wina miętę, plasterki cytryny, limonki lub innego cytrusa oraz kostkę lodu – orzeźwienie gwarantowane!

VINHO  
VERDE



podróż  
do Chile



# Cono Sur Rowery w winnicy

Na chilijskiej prowincji widok człowieka na dwóch kółkach nie jest tak powszechny jak w Europie. Na bocznych drogach opodal Santiago zobaczycie najwyżej pojedynczych, ubranych w lateksy i kaski przedstawicieli klasy średniej nabierających zdrowia. Rolnik, jeśli nie autem, będzie podróżował raczej konno.

## EKOLOGIA

Przejażdżka była karkołomna. Słusznych rozmiarów oldskulowy rower przypominał klasyczne amsterdamskie: czarny, ciężki, z wąską kierownicą. Znać go doskonale. Od wielu lat zdobi etykiety podstawowej serii win **Cono Sur – Bicicleta**. Zawsze traktowałem go jako zgrabny chwyt marketingowy – bocykl na flaszcze – mrugnięcie okiem do młodszego pokolenia winopijców, spójrzcie: jesteśmy wyluzowani. W czasie wizyty w winiarni w Chimbarongo zrozumiałem, że dla Cono Sur to także wyznacznik wiary. W ekologii.

Cono Sur powstała w 1993 roku jako winiarnia-córka chilijskiego giganta, Concha y Toro. Jej właściciele, rodzina Guisasa, rozpoczęli romans z ekologią już wcześniej, w 1986 roku, zakładając winiarnię Emiliana. Dziś robią w niej wina biodynamiczne i są właścicielami 800 ha ekologicznie uprawianych winnic. Cono Sur to olbrzymi projekt, obejmujący winnice od Limari na dalekiej północy, przez San Antonio i Casablankę bliżej Pacyfiku, centralnie położone Maipo, Colchagua i Cachapoal, aż po południowe siedliska w Bío-Bío. Wiele z nich ma certyfikat eko, reszta uprawiana jest w sposób zrównoważony.



Certified



Corporation



Ekologia stała się w ostatniej dekadzie znakiem firmowym chilijskiego przemysłu winiarskiego. W grudniu 2020 roku certyfikat zrównoważonej produkcji miało już 70 winiarni, w tym największe, którzy w sumie produkują aż 80 proc. wina idącego na eksport. To poważne liczby czyniące z Chile, pod względem proekologicznego podejścia, jeden z najbardziej zaawansowanych krajów winiarskich na świecie.

Zrównoważony rozwój to nie tylko dbałość o ekologię w winnicach, ograniczenie oprysków i redukcja chemii. To także dbałość o pracowników. W ostatnim czasie winiarze wprowadzili wiele szkoleń, staży i certyfikatów dla ludzi pracujących w winnicach i winiarniach, w trosce o ich dobrobyt i zawodowy rozwój.

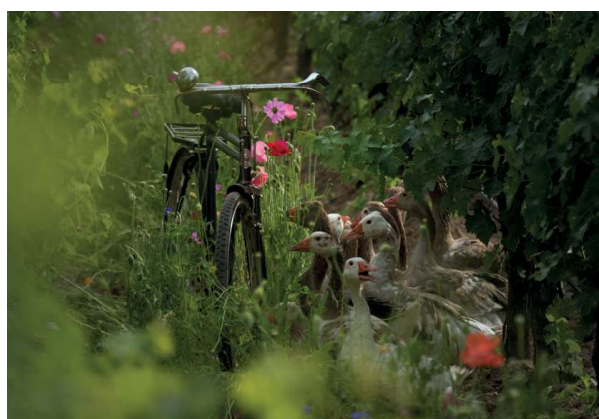
Chile jest jedynym krajem na świecie, w którym wprowadzono kod zrównoważonego rozwoju również dla enoturystyki. Nic dziwnego – XXI wiek to dynamiczny rozwój tego sektora, który w Chile towarzyszy rozwojowi turystyki w ogóle. Każdego roku winiarnie odwiedza ponad milion przyjezdnych z kraju i całego globu. To wielka gałąź przemysłu, w której również można dbać o wykorzystywanie odnawialnych źródeł energii i zostawianie mniejszego śladu węglowego. Dotyczy

to sposobu budowania winiarni, prowadzenia sal degustacyjnych, restauracji i wine barów przy winiarniach oraz ulokowanych tam hoteli i pensjonatów.

A rowery? W Chimbarongo widuje się je często. Także i ja zostałem zaproszony do zwiedzania winnic w Colchagua na nieco przedpotopowym (ale wciąż sprawnym, więc po co wymieniać?) bicyklu. Zarządcy Cono Sur przekonali nawet pracowników, żeby poruszali się na dwóch kółkach zarówno po winnicy, jak i w jej pobliżu – oczywiście, o ile to możliwe.

W winnicach pasą się gęsi, uprawy nawożone są kompostem własnej produkcji (robionym między innymi z mleka i nawozu – podobno działa na winorośl jak napój energetyczny), zrezygnowano z plastikowych opakowań, a w 2007 roku Cono Sur jako pierwsza winiarnia na świecie zyskała status neutralności węglowej. Chile się zmienia, zmieniamy się i my – zadeklarował z siodełka Matías Ríos, winemaker w Chimbarongo. Trudno nie odnieść wrażenia, że to właśnie producenci wina są w awangardzie ekorzeczywistości.

Artykuł przygotowany przez **Tomasza Prange-Baczyńskiego**, redaktora portalu WiniCjatywa oraz kwartalnika Ferment. Publikacja za zgodą WiniCjatywy. Tekst ukazał się w Ferment Wiosna 2022.



TiM S.A jako wyłączny dystrybutor win Cono Sur w Polsce, jak co roku we wrześniu i w październiku uruchomi kolejną odsłonę kampanii **Cono Sur „Follow Your Road”** - „Podążaj swoją drogą”. Jest to część międzynarodowej akcji realizowanej m.in. w takich krajach jak: Japonia, Wielka Brytania, Kanada. Najważniejszym elementem kampanii będzie konkurs dla Konsumenta ostatecznego, reklama w aplikacjach zakupowych, a także dedykowane ekspozycje w sklepach w całej Polsce. Więcej informacji już niebawem na stronie [www.KonkursConoSur.pl](http://www.KonkursConoSur.pl)



DOŁĄCZ DO NAS

[f /ConoSurPolska](https://www.facebook.com/ConoSurPolska) | [www.conosur.pl](http://www.conosur.pl)

sztuka grillowania  
z **W**INOTEKARZem



## Letnie grillowanie to przyjemny sposób spędzania wolnego czasu.

Dni są coraz dłuższe, a temperatura wyższa, co sprzyja aktywnościom i relaksacji na świeżym powietrzu. Jedną z nich są spotkania ze znajomymi organizowane na działkach lub w ogrodach przy akompaniamencie grilla. Polacy kochają grillować. Nic dziwnego, w końcu jedzenie w towarzystwie smakuje lepiej, a przygotowanie potraw na grillu to prawdziwa sztuka kulinarna, która w Polsce urasta do narodowej tradycji. Gdy tylko zaczyna się robić ciepło, wyciągamy stosowne akcesoria i grillujemy! A co najczęściej kładziemy na ruszt? Przede wszystkim kiełbasę i kaszanekę. Dużym powodzeniem cieszą się również mięsa, np. soczysta karkówka, a od kilku lat także ryby, owoce morza, warzywa oraz sery. Co ciekawe, nie boimy się eksperymentować, o czym świadczy mnogość przepisów na grillowane banany i ananasy, które możemy znaleźć na różnych blogach kulinarnych.

## BAG IN BOX (BiB) – smak plenerowej imprezy

Jeśli mówimy o grillowaniu w gronie najbliższych, nie zapominajmy również o kieliszku dobrego wina, które w połączeniu z przyrządzonymi potrawami dostarczy nam niezapomnianych doznań smakowych. Jedną z alternatywnych form opakowania na wino, które doskonale sprawdzi się podczas plenerowych spotkań jest **BAG IN BOX**, czyli w skrócie **BiB**. To poręczne i lekkie opakowanie wyposażone zostało w uchwyt, co sprawia, że jest zdecydowanie łatwiejsze do przetransportowania, a także kranik, który rozwiąże problem „znikającego korkociągu”. Nie da się jednak ukryć, że największą zaletą zastosowania tego typu opakowań jest ich ekonomiczność. Jeden karton zawiera 3 litry trunku, zastępuje więc aż 4 butelki wina! Gdy szukamy jakościowego wina w przystępnej cenie na wakacje czy też wspólne grillowanie nie ma lepszego wyboru. Całą zabawę możemy zacząć od delikatnego białego, półwytrawnego wina **PONTE PORTUGAL**, które doskonale sprawdzi się jako aperitif lub klasycznego wina powstałego z gron szczepu **GRASEVINA**, prosto z Macedonii Północnej. Podczas serwowania dań z czerwonym mięsem w roli głównej postaw na wina o bogatej strukturze takie jak: czerwone, półwytrawne **PONTE PORTUGAL** lub czerwone, wytrawne wina szczepu **VRANAC**.



**Grillowanie to doskonały pomysł! Nie zapominajmy jednak o winie, które idealnie podkreśli smak potraw wrzucanych na ruszt. Śmiało odkrywajmy nowe smaki i połączenia, a przede wszystkim celebrymy każdą chwilę spędzoną w gronie najbliższych.**





### GRAŠEVINA - IMAKO WINO

białe, wytrawne

Klasyczne wino powstałe z gron szczepu Graševina, charakteryzujące się aromatami dojrzałych jabłek i pigwy. Przejrzysty kolor, charakterystyczna struktura oraz kwiatowo-owocowy bukiet, tworzą pełnię harmonii i smaku, zakończoną łagodną goryczką w ustach.



10-12°C

### VRANAC - IMAKO WINO

czerwone, wytrawne

Przyjemne w picciu, wytrawne wino macedońskie o bogatej i mięsistej strukturze. Powstałe z gron szczepu Vranac, wzrosłych w macedońskim regionie winiarskim Ovce Pole. Wino przejrzyste, o intensywnym aromacie czerwonych i czarnych śliwek.



16-18°C



### PONTE PORTUGAL

białe, półwytrawne

Połączenie portugalskich szczepów: Fernão Pires i Arinto daje wyjątkowe wino o jasnej, słomkowej barwie, kwiatowo-tropikalnym aromacie i przyjemnym finiszu.



10-12°C

### PONTE PORTUGAL

czerwone, półwytrawne

Najbardziej znane portugalskie szczepy: Castelão, Trincadeira, Tinta Roriz oraz Syrah tworzą rubinowe wino z nutami czerwonych owoców z przyjemnym finiszem.



16-18°C

GRUZJA  
z winOTEKARZem



## WINNE SMAKI KAUKAZU

### GRUZJA – KRAJ WSPANIAŁYCH WIN, DOSKONAŁEJ KUCHNI ORAZ GOŚCINNYCH LUDZI

Gruzja traktowana jest jako jeden z najstarszych obszarów produkcji wina na świecie. Według różnych źródeł jego początki datuje się między VII, a V wiekiem p.n.e. Produkcja wina jest głęboko zakorzeniona w kulturze gruzińskiej. Dzięki wielowiekowej tradycji wytwarzania tego szlachetnego trunku jego historia na stałe wpisała się w dziedzictwo kulturowe kraju i jest jego nieodłącznym elementem.



Drugą nierozdzielalną częścią dziedzictwa kulturowego Gruzji jest jej kuchnia, na którą składają się stosunkowo proste, lekkie, ale zarazem sycące potrawy. Znajdziemy w nich dużo pachnących pomidorów, ogórków, bakłażanów oraz soczystych owoców. Nieodłącznym elementem menu każdego Gruzina jest oczywiście mięso, w tym baranina, a także setki gatunków znakomitego sera. Każda potrawa okraszona jest dużą ilością aromatycznych ziół i przypraw.

Cechą charakterystyczną Gruzinów jest ich niezwykła gościnność, którą najlepiej widać podczas spożywania posiłków w ich towarzystwie. Spotkania te przeradzają się często w długie biesiady z niezliczonymi toastami, głośnymi rozmowami oraz wszechobecnym śmiechem.

#### Rynek win gruzińskich w Polsce

Od kilku lat można zauważyć niezwykle duże zainteresowanie Polaków winami gruzińskimi. Jest to z pewnością w dużej mierze, spowodowane popularnością wyjazdów turystycznych Polaków do Gruzji oraz ich ciepłego przyjęcia przez samych Gruzinów. Kluczowy jest jednak sam profil win gruzińskich, który doskonale wpisuje się w preferencje winiarskie Polaków. Większość win z tej destynacji charakteryzuje się intensywnym kolorem oraz niepowtarzalnym smakiem i aromatem czerwonych owoców.

#### Gruzja od kuchni z winami Gamziri

Firma TiM S.A. wyłączny dystrybutor win Gamziri, w celu przybliżenia szeroko rozumianej gruzińskiej kultury winiarsko-kulinarnej uruchomiła projekt: „Gruzja od kuchni z winami Gamziri”. W ramach akcji przygotowany został m.in. cykl filmów, w których szef kuchni rodowity Gruzin Kakha Kebabze pokazuje jak przygotować tradycyjne gruzińskie potrawy.

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

Zobacz jak przygotować typowe gruzińskie potrawy.

ZESKANUJ MNIE



# WINIARSKA PODRÓŻ DO KOŁA ŚWIATA z Montevideo Wine Express

Wsiądź do pociągu i wyrusz z nami  
w winiarską podróż. Poznaj tajniki  
upraw winorośli w różnych  
zakątkach świata i wygraj  
prenumeratę wina do końca roku!



KONKURS  
z winOTEKARZem

Wino to historia, pasja i radość, którą możemy się dzielić. Jeśli chcesz poszerzyć swoją wino-wiedzę i do końca 2022 roku otrzymywać 3 wina miesięcznie, za każdym razem z innego kraju, wsiądź do naszego magicznego ekspresu, odpowiedz na pytanie konkursowe na naszym profilu facebookowym: **Z MIŁOŚCI DO WINA** i wyrusz z nami w niezwykłą podróż dookoła świata.

ZESKANUJ MNIE



f KONKURS

**Nasz pociąg, co miesiąc zatrzymuje się  
na nowej stacji - im wcześniej do nas  
dołączysz tym więcej  
wina otrzymasz!**





# ETYKIETA

## dowód osobisty wina

Każde wino ma swój dowód osobisty – to etykieta na butelce. Wielu z nas zastanawia się, co oznaczają te wszystkie tajemnicze terminy i słowa, które możemy na niej znaleźć? Niech francuska czarna owca – **Le Grand Noir** – posłuży za przewodnika po winnych etykietach!

### Zacznijmy od danych obowiązkowych!

Na każdej etykiecie wina, bez względu na to, skąd pochodzi, musi znaleźć się sześć podstawowych informacji: rodzaj wina, pojemność butelki, zawartość procentowa alkoholu, nazwa firmy butelkującej, a także informacja o zawartości alergenów (zwykle siarczynów) oraz numer serii.



DOŁĄCZ DO NAS  /LeGrandNoirPolska



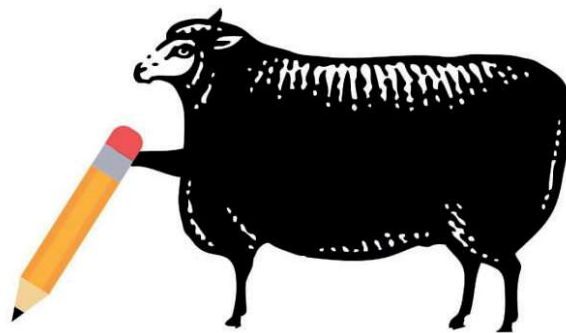
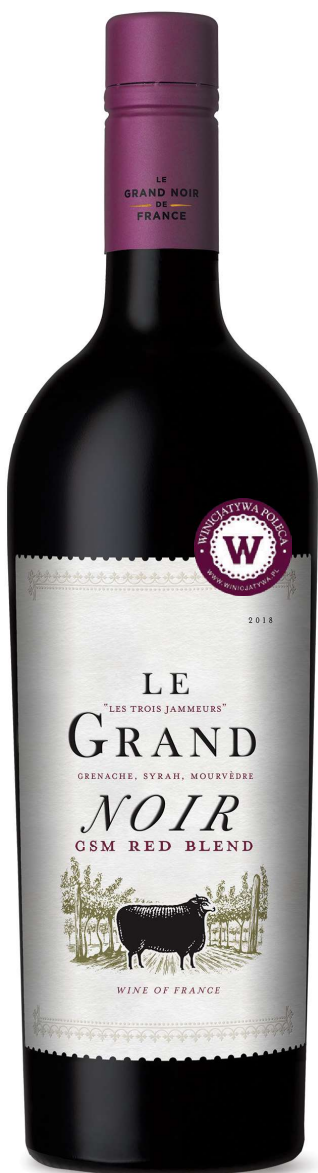
### Apelacja, tajemnicza nazwa, która wzbudza ciekawość

Apelacja to nic innego jak klasyfikacja wina. Każdy kraj i zlokalizowane w nim winiarskie regiony rządzą się swoimi prawami i stosują specyficzną terminologię: **AOC (Francja), DOC i DOCG (Włochy), DO (Hiszpania)**. Na etykietach francuskich win znajdziemy oznaczenia: AOP (Appellation d'Origine Protégée) / AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), IGP (Indication Géographique Protégée) oraz Vin de Pays czy Vin de Table. To pierwsze, dawniej AOP, a obecnie AOC, oznacza najwyższy system klasyfikacji wina. Każda taka klasyfikacja jest ustanawiana dekretem rządowym, który precyzuje m.in. obszar

uprawniony do posługiwania się nazwą, dozwolone szczepy winogron, gęstość uprawy winorośli, minimalną zawartość alkoholu, maksymalną wydajność winnicy, sposób uprawy i technikę produkcji wina. Następne w klasyfikacji jest Vin de Pays, które nazywane jest winem regionalnym – idealna kategoria win dla osób poszukujących ciekawych smaków, za niewygórowaną cenę. Trzecie, Vin de Table, to nic innego jak wino stołowe. Wina te stanowią aż 40% produkcji wszystkich win francuskich.

### Producent ... to tutaj rozpoczyna się historia każdej butelki

Kolejna obowiązkowa informacja na etykiecie mówi nam, kto dane wino wyprodukował oraz zabutelkował. Renoma producenta jest gwarancją dbałości, staranności i najwyższej jakości.



### Im starsze, tym lepsze?

Rocznik widniejący na etykiecie wina informuje o tym, w którym roku miał miejsce zbiór winogron, z których zostało wyprodukowane wino. Czarna owca obala mit: nie wszystkie wina mają predyspozycje do starzenia. W winach codziennych rekomenduje się sięgać po młode, a w tych dojrzewających w beczkach te 5-10 letnie i starsze, jeżeli oczywiście mają takie predyspozycje ze względu na odmianę. Jeśli wino leżakowało, zajdziesz na etykiecie informację „barrel-aged”.

### Procentowa zawartość alkoholu – co nam mówią wartości: 12% 13% 14%...?

Mówią nam przede wszystkim o intensywności smaku wina. Im więcej alkoholu – tym bardziej podkreślony jest smak wina, aromaty są bardziej lotne, co oznacza, że wino pachnie mocniej. *Wina, które mają wyższe stężenie alkoholu, zwłaszcza podane zbyt ciepłe, będą paliły w gardło, dlatego warto je przed podaniem schłodzić – 30 minut w lodówce wystarczy dla większości win czerwonych, 2 godziny lub 20 minut w coolerze wypełnionym lodem i wodą dla win białych lub różowych* – mówi Tomasz Kolecki. Mistrz Polski Sommelierów, Prezydent Stowarzyszenia Sommelierów Polskich.

### Produkcja wina

Jeśli winogrona zbierane są ręcznie, to na etykiecie znajdziesz informację hand-harvested. Zwykle za takie wino zapłacisz więcej niż za to, które powstało z mechanicznego zbioru winogron – mechanical-harvested. Kolejną podstawową informacją, która z reguły znajduje się na etykiecie, będzie stopień wytrawności wina. I tak wino wytrawne oznaczane jest jako dry (fr. vin sec), półwytrawne jako medium-dry (fr. demi-sec), półsłodkie – medium sweet (fr. demi-doux) i słodkie – sweet (fr. doux), pamiętajmy, że często spotkamy te słowa w językach miejsca pochodzenia wina.

### Siarczyny – nie takie straszne!

Dodanie minimalnej ilości siarki do wina podczas produkcji jest całkowicie naturalną sprawą. Chroni ona przed przedwczesną utratą jakości wina oraz ma wpływ na zachowanie aromatów owoców, ale przede wszystkim chroni wino przed procesem oksydacji. W przypadku win wytrawnych stężenie siarczynów jest niskie. W winach słodkich zaś ich nasycenie jest porównywalne do tego, które znajdziemy... w paczce rodzynek!

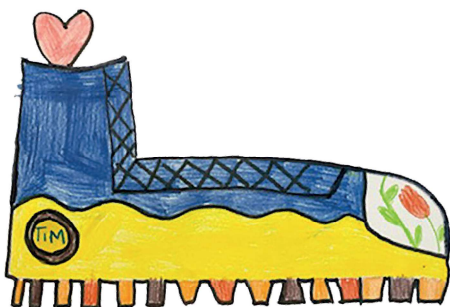
Twórcy wina Le Grand Noir Robert Joseph i Hugh Ryman, cenieni na całym świecie winni specjaliści, postanowili połączyć siły i na bazie klasycznych, francuskich, winiarskich tradycji stworzyć coś nowego, oryginalnego. Dlatego też, na etykiecie wina Le Grand Noir znajduje się czarna owca – symbol przecierania nowych szlaków, przełamywania schematów. I takie jest to wino – różnorodne, z szerokimi walorami smakowymi, nieszablone. Czasem bywa le capricieux jak informuje nas etykieta – czyli kapryśne, ale w pozytywnym znaczeniu tego słowa, czyli, nie lubi płaskich walorów smakowych i nie zadowolili się byle czym, lub les deux monde, czyli łączące dwa światy – świat starych francuskich tradycji oraz nowoczesnego podejścia lub le guitare électrique – elektryzujące smakiem.

*A teraz nie pozostaje nic innego, niż wybrać się do sklepu i rozpocząć (nie)winną przygodę!*



## KROK ZA KROKIEM ... WSPIERAMY UKRAINĘ

**TiM S.A.** wspiera działalność **Projektu ZUZA**, który realizowany jest z myślą o dzieciach i młodzieży z niepełnosprawnością, które wychowują się w rodzinach zastępczych, adopcyjnych i placówkach opiekuńczych. Wojna w Ukrainie, tragedia tysięcy ludzi i ogromne nieszczęście dzieci sprawiły, iż pojawiła się potrzeba stworzenia nowego obszaru pomocy, zgodnego z profilem organizacji. W ramach obszaru **Ukraina – Projekt ZUZA**, z którym nieprzerwanie współpracuje Spółka TiM prowadzi zajęcia dla dzieci z Rodzinnych Domów Dziecka, w których uczestniczą **psycholog i pedagog z Ukrainy**, prowadzone są również lekcje języka polskiego dla dzieci i dorosłych, którzy znaleźli bezpieczną przystań w ustroniskich ośrodkach wypoczynkowych. Projekt ZUZA konsultuje także ukraińskie dzieci z niepełnosprawnościami. Wszystkie podejmowane działania mają charakter długoterminowy.



Obserwując sytuację uchodźców firma **TiM** wraz z **Projektem ZUZA** dostrzegła potrzebę pomocy materialnej i zaopatrywania uchodźców nie tylko w artykuły spożywcze, ale także w odzież i obuwie. Chcąc wywołać uśmiech na twarzach podopiecznych inicjatywy, Spółka TiM zakupiła obuwie sportowe dla dzieci i młodzieży z Ukrainy mieszkających w Ustroniu. Gest ten sprawił radość najmłodszym i ich mamom, a my po raz kolejny przekonaliśmy się, że dobro zawsze powraca.



z miłości do ludzi

Więcej informacji na temat  
Projektu ZUZA znajdziesz tutaj:  
[www.projektzuza.pl](http://www.projektzuza.pl)

ZESKANUJ MNIE



Wraz z nadejściem ciepłych dni rozpoczyna się sezon na grillowanie i radosne chwile spędzane w gronie znajomych. Idealnym towarzyszem takich spotkań są wina bag in box, a wśród nich nowość – półwytrawne wina **Ponte Portugal BiB 3l** w wersji białej oraz czerwonej. O zaletach win w opakowaniach BiB piszemy na str. 9. Ale to nie jedyna, pasująca na lato i jesień nowość, która pojawiła się w ostatnim czasie w naszym portfolio. Zapraszamy również do degustacji białego, wytrawnego, gruzińskiego wina **Gamziri Rkatsiteli** oraz niemieckiego, niezwykle świeżego i aromatycznego wina **Kunst Riesling**. Podążając za trendami i rosnącą popularnością win bezalkoholowych, TiM wprowadził do oferty niemieckie wino bezalkoholowe **Leonard Kreuzsch Riesling 0%**, które pozwala cieszyć się smakiem wina bez ograniczeń. Przygotowaliśmy także specjalną propozycję dla koneserów – wybitne wina **Uone** przeniosą Was do eleganckiego, winiarskiego świata słonecznej Italii.



**winOTEKARZ**  
poleca nasze nowości

WŁOCHY



**UONE**  
Nero D'Avola Sicilia DOC,  
czerwone, półwytrawne

**UONE**  
Primitivo Di Manduria DOC,  
czerwone, półwytrawne

NIEMCY



**KUNST**  
Riesling,  
białe, półwytrawne

**LEONARD KREUSCH**  
Riesling 0% alk.  
białe, półwytrawne



## KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z WINEM

### SKŁADNIKI

- 1/2 dużego selera,
- 1 por – biała część,
- 3 średnie ziemniaki,
- 1 korzeń pietruszki,
- 1 łyżka chrzanu ze stoika,
- 1 łyżka masła,
- 100 ml białego, wytrawnego wina,
- 1 litr bulionu warzywnego,
- 1-2 łyżki sera mascarpone,
- szparagi, szczypiorek i grzanki do dekoracji,
- sól, pieprz do przyprawienia.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler, por i ziemniaki pokrój w mniejsze kawałki, włóż do garnka i przesmaż lekko na maśle. Dodaj białe wino, chwilę pogotuj, aż płyn nieco odparuje. Następnie dodaj bulion i pozostałe warzywa. Gotuj pod przykryciem, do czasu aż warzywa będą miękkie. Ugotuj szparagi i jajka przepiórcze. Na koniec dodaj mascarpone rozrobione w 1/2 szklanki wody, całość dokładnie wymieszaj i zagotuj. Zupę zblenduj, dopraw solą i pieprzem. Podawaj udekorowane zielonymi szparagami, szczypiorkiem i grzankami. Najlepiej smakuje z białym, wytrawnym winem **Gamziri Rkatsiteli**.



### SKŁADNIKI

- 500 g malin,
- 1/2 butelki białego, wytrawnego wina **Panul Sauvignon Blanc Reserve**,
- 1/2 łyżki soku z cytryny,
- 1 łyżkę cukru,
- foremki do lodów.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maliny kroimy na pół i wkładamy 6 połówek do foremki na lody. Następnie zalewamy białym winem zostawiając około 1 cm wolnej przestrzeni od góry foremki (w kolejnym kroku, dla efektu „wow” dodamy tam mus z malin), wkładamy patyczek i wstawiamy do zamrażalnika na około 30 minut. W tym czasie przygotowujemy puree z malin - do



rondelka wysypujemy cukier oraz wlewamy sok z cytryny, gotujemy razem przez 2-3 minuty. Następnie dodajemy wcześniej rozgniecione maliny i gotujemy przez 5 minut. Wyciągamy wcześniej wstawione do zamrażalnika foremki i dodajemy ostudzone puree malinowe. Ponownie wkładamy nasze lody w foremkach do zamrażalnika i zostawiamy na minimum 12 godzin, aby w pełni się zmroziły. Gotowe.

### SKŁADNIKI

- ser typu camembert lub halloumi,
- czosnek,
- oliwa z oliwek,
- bazylija,
- konfitura z żurawiny,
- orzechy włoskie.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek przetrzyj przez praskę, połącz z oliwą z oliwek i natrzyj nimi krążki sera (nie rozkrawaj go). Ser połóż na folii aluminiowej i wstaw do lodówki na około godzinę. Następnie grilluj z każdej strony około 10-15 minut. Podawaj gorące, udekoruj bazyliją, konfiturą z żurawiny oraz orzechami. Idealnie komponuje się z czerwonym, wytrawnym winem **Le Grand Noir Merlot**.



## SER Z GRILLA



### ŁĄCZENIE WINA Z JEDZENIEM

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