

NR8
2024

wino TEKARZ



STRAFA MARKI
Grzane Góralskie

JAK POWSTAJĄ
wina musujące?

WINO
NA ŚWIĘTA

OD REDAKCJI


wino
TEKARZ



W tym numerze odkryjemy najlepsze przepisy na rozgrzewające drinki, opowiemy historię Grzanego Góralskiego, odbędziemy podróż do Nowej Zelandii, a także poznamy zielone praktyki marki Cono Sur. To nie wszystko. Coś dla siebie znajdą również miłośnicy prezentów. Podpowiemy, jakie wina będą idealnym upominkiem na świąteczny czas.

Opowiemy o niezwykłych właściwościach winorośli, poznamy różnice między włoskim prosecco, hiszpańską cavą a francuskim szampanem. Przemierzmy doliny i regiony winiarskie Kalifornii, odkryjemy winiarskie nowości na polskim rynku oraz zaprosimy Was do kuchni, gdzie przygotujemy kulinarne arcydzieła z winem w tle. **Zanurzcie się w świecie Winotekarza, a wszystko to z miłości do wina.**

winOTEKARZ proponuje 

Grzaniec w stylu skandynawskim

SKŁADNIKI:

1 butelka czerwonego, półsłodkiego wina Ponte Portugal,
125 ml wódki lub koniaku,
3 laski cynamonu, kawałek imbiru wielkości ok 3 cm,
1 łyżeczka kardamonu w ziarnach,
1 łyżeczka goździków, 2 gwiazdki anyżu,
200 ml świeżego soku z pomarańczy,
skórka z 1 sparzonej pomarańczy cienko obrana,
miód (według uznania),
rodzynki i migdały.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Do garnka wlewamy czerwone wino, dodajemy wszystkie przyprawy oraz pokrojony w cienkie plasterki, obrany imbir. Całość zostawiamy w garnku na co najmniej 1 godzinę, a najlepiej na cały dzień, aby wszystko nabrało aromatu. Następnie dolewamy wódkę lub koniak, sok z pomarańczy oraz miód. Bardzo powoli podgrzewamy, nie dopuszczając do zagotowania, mieszając co jakiś czas. Do każdego kubka wsypujemy migdały, rodzynki i cynamon, następnie rozlewamy nasz napój.



Ponte Portugal
czerwone, półsłodkie

Miód pitny w wersji na ciepło

SKŁADNIKI:

150 ml miodu pitnego Rex Honestus,
150 ml soku pomarańczowego,
2 goździki,
½ laski cynamonu,
plasterek pomarańczy.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

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



Rex Honestus
półtorak, miód pitny

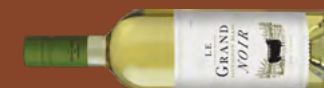
Grzaniec z białego wina

SKŁADNIKI:

1 butelka białego, wytrawnego wina Le Grand Noir Sauvignon Blanc,
1 kieliszek amaretto,
1 pomarańcza, 1 suszone jabłko, 1 laska cynamonu,
6 goździków, skórka z cytryny, laska wanilii,
3 łyżeczki miodu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na patelni upraż cynamon z goździkami przez ok. 2 minuty. Do garnka wlej wino, dodaj uprażone przyprawy oraz wanilię. Gdy całość lekko się podgrzeje dodaj miód. Po chwili dolej amaretto oraz plastry pomarańczy, całość podgrzewaj przez chwilę. Przecedź i przelej do szklanek, udekoruj suszonym jabłkiem oraz skórką z cytryny.



Le Grand Noir Sauvignon Blanc
białe, wytrawne

Rozgrzewająca Magia Gór Grzane Góralskie



Grzane Góralskie
czerwone, słodkie



Polskie Tatry, najwyższe pasmo górskie w Polsce, to miejsce, które przyciąga miłośników przyrody, turystów i narciarzy z całego świata. Malownicze szczyty, krystalicznie czyste jeziora i gęste lasy tworzą krajobraz pełen dzikiej i nieokiełznanej piękności.

Jest to jeden z najczęściej odwiedzanych regionów w Polsce, przyciąga co roku około 3 miliony turystów z kraju i z zagranicy. Znajdujące się na południu Polski Tatry oferują niezapomniane wrażenia zarówno dla miłośników pieszych wędrówek, jak i narciarzy. Dzięki 275 kilometrom oznakowanych szlaków turystycznych, każdy może znaleźć trasę odpowiednią do swoich umiejętności – od łatwych spacerów po wymagające wspinaczki (VisitMalopolska) (TPN Gov).

Tatrzański Park Narodowy, który chroni ten unikalny ekosystem, jest miejscem o bogatej faunie i florze. Wśród górskich szczytów i dolin można spotkać kozice, świstaki, rysie, a nawet niedźwiedzie. Tatry to również dom dla wielu rzadkich roślin, które można podziwiać w ich naturalnym środowisku (TPN Gov).

Najwyższym szczytem po polskiej stronie Tatr są Rysy, wznoszące się na wysokość ponad 2500 m n.p.m. Popularne miejsca, takie jak Morskie Oko, Dolina Chochołowska czy Kasprowy Wierch, przyciągają tłumy turystów, zwłaszcza w sezonie letnim i zimowym.

Tatry są prawdziwym skarbem narodowym, oferującym nie tylko piękne widoki i bliskość natury, tereny te są również głęboko zakorzenione w polskiej kulturze i historii, stanowiąc ich nieodłączny element. Malownicze krajobrazy i różnorodność przyrodnicza sprawiają, że każdy, kto odwiedzi te rejony, znajdzie coś dla siebie.



Grzane Góralskie to gotowy do spożycia napój, który wystarczy podgrzać do temperatury maksymalnie 50°C. Jego aromatyczny bukiet najlepiej smakuje podawany samodzielnie lub w towarzystwie migdałów, orzechów, bądź delikatnych, słodkich przekąsek. Każdy łyk tego napoju to podróż do serca góralskiej kultury, która od wieków pielęgnuje swoje tradycje.

Na etykiecie Grzanego Góralskiego znajdziesz wizerunki górali oraz Kasprowego Wierchu. Te symbole nie tylko przywołują na myśl surowy, ale piękny krajobraz Tatr, ale również przypominają o gościnności i serdeczności góralskiej społeczności. Smak tego napoju przypomina wieczory spędzone przy kominku, kiedy za oknem szaleje śnieżyca, a w środku panuje ciepło i radość.



Sauvignon Blanc z Marlborough:

klejnot nowozelandzkich winnic

Czy wiesz, że region Marlborough w Nowej Zelandii produkuje około 77% całego wina w kraju, a jego Sauvignon Blanc jest uważany za jedno z najlepszych na świecie?

Region winiarski Marlborough, znajdujący się na północnym krańcu Wyspy Południowej Nowej Zelandii słynie głównie ze szczepu Sauvignon Blanc, białej odmiany winorośli pierwotnie pochodzącej z Francji. Historia wina z tego regionu zaczęła się pod koniec lat 70-tych XX wieku, a w latach 80-tych zdobyło ono międzynarodową sławę dzięki licznym sukcesom w konkursach winiarskich.

Region Marlborough charakteryzuje się chłodnym klimatem, silnym nasłonecznieniem i morską bryzą otulającą winnice. Sauvignon Blanc wywodzący się z obszaru Marlborough posiada charakterystyczne nuty owoców czerwonych (głównie wiśni) oraz przypraw korzennych. Intensywny aromat pobudza zmysły, który zachęca nas do degustacji tego trunku.

Produkcja wina w Marlborough koncentruje się na zachowaniu świeżości i czystości smaku poprzez szybki zbiór, fermentację w niskich temperaturach i blokowanie fermentacji malolaktycznej. W regionie produkuje się również słodkie i musujące wina, pét-nat i wina pomarańczowe.

Ponad 79% winnic Marlborough jest obsadzonych Sauvignon Blanc, co stanowi 87% produkcji nowozelandzkiego Sauvignon Blanc i 86% eksportu win z Nowej Zelandii.



Mount Harmony Sauvignon Blanc białe, wytrawne 

Marlborough



Czy wiesz, że w regionie Marlborough niektóre winnice wykorzystują owce do przycinania winorośli? Owce te spacerują między rzędami winorośli, zjadając liście i chwasty, co pomaga utrzymać winnice w doskonałej kondycji, jednocześnie redukując potrzebę używania maszyn i chemikaliów.

Wina czerwone – idealne towarzystwo na chłodne dni

Jesień i zima to pory roku, które zachęcają do spędzania czasu w ciepłym domu, gdzie otuleni kocem możemy delektować się smakiem aromatycznych, rozgrzewających napojów. Czerwone wina dzięki bogatej paletce smaków i aromatów doskonale komponują się z zimową atmosferą oraz sezonowymi potrawami. Wypełniają ciepłem, umilają długie wieczory. Które wina sprawdzą się najlepiej solo, a które będą doskonałym wyborem podczas spotkania z najbliższymi?

Czas przyjemności

Jesienią i zimą chętnie sięgamy po wina czerwone – cięższe, pełniejsze, dobrze zbudowane. Najczęściej wybierane szczepy to: **Cabernet Sauvignon, Merlot czy Pinot Noir**.

Cabernet Sauvignon cenimy za intensywność, owocowe nuty, aromat cedru i czekolady. Podczas jesiennych wieczorów idealnie sprawdzi się **Cono Sur Bicicleta Reserva Cabernet Sauvignon** z wyraźnie wyczuwalnymi, soczystymi aromatami maliny i śliwki z nutą

pikanterii, a także **Le Grand Noir Cabernet Sauvignon/Syrah**, wino które zachwyca akcentami czarnej porzeczki. Wspaniale dopełnia smak potraw, będą towarzyszem spotkań i wieczorów z książką czy dobrym filmem.

Merlot to jeden z najpopularniejszych szczepów. Uwielbiany przez początkujących amatorów ze względu na niską kwasowość oraz małą ilość garbników. Produkowane z niego wina są zwiewne i miękkie z aromatem jeżyn, jagód, śliwek czy wiśni. Merloty dojrzewające w beczkach oczarowują nutami karmelu i suszonych ziół.

Doskonałym przedstawicielem **Merlota** jest wino **Suerente Gran Seleccion**, które otula aromatami, jak ciepły pled podczas wieczoru przy ognisku. Wspaniałym wyborem będzie również **Montevideo Tannat/Merlot**, które charakteryzuje się owocowym bukietem z nutą czarnego pieprzu. Merlot zachwyci osoby, które rozpoczynają swoją przygodę z winem oraz miłośników tego trunku, którzy poszukują owocowego smaku.

Pinot Noir, finezyjny, subtelny o bogatym bukiecie. W smaku można wyczuć wiśnie, jeżyny, maliny, śliwki, migdały, trufle i owoce leśne. **Le Grand Noir** to niekwestionowany przedstawiciel stylu charakterystycznego dla Pinot Noir. Aromatyczne z malinowymi akcentami, nutą pieprzu i dębu będzie idealnym wyborem na chłodny wieczór. **Cono Sur Reserva Especial** również sprawdzi się doskonale, jako towarzysz zimowych i jesiennych dni.

Jesień i zima to również czas, kiedy na naszych stołach królują aromatyczne, pełne smaku potrawy. Zupa dyniowa, pieczone mięsa, duszone warzywa, rozgrzewające gulasze – wszystkie te dania zyskują wyjątkowy charakter serwowane w towarzystwie czerwonego wina.

Gęste zupy, kremy idealnie komponują się z winami o owocowych nutach. **Pinot Noir** lub **Merlot** będą doskonałym wyborem. Do pieczonej dziczyzny czy wołowiny najlepiej sprawdzi się **Cabernet Sauvignon**.

Jego wyrazisty smak idealnie zrównoważy intensywność potraw. Wieczór z winem bardzo często obejmuje także deskę serów. Wino czerwone do sera lubi wyraziste połączenia. Dobrze smakuje z serami, np. radamer, cheddar czy grana padano. Najważniejsze, aby wydobyc aromaty z wina i sera, które nie będą przyćmiewać się nawzajem.

Jesienna rozgrzewka

Grzane wino to klasyka. Przygotowując grzańca warto wybrać czerwone wino o owocowym smaku i aromacie, np. ze szczepu Merlot. Rekomendujemy również, aby dodać przyprawę, jak cynamon, goździki, anyż oraz owoce, jak pomarańcze, jabłka. Mieszaneczka ta pozwoli stworzyć wyjątkowy napój, który umili zimowe wieczory.

Jesień i zima to doskonały czas na odkrywanie bogatego świata czerwonych win. Ich różnorodność pozwala cieszyć się ich smakiem w towarzystwie bliskich. Wina czerwone smakują doskonale solo, są też wspaniałym kompanem dań i spotkań. Bez względu na to czy planujemy romantyczną kolację, czy spotkanie z przyjaciółmi czerwone wina uczynią te chwile jeszcze bardziej wyjątkowymi.



Cono Sur
Bicicleta
Cabernet Sauvignon
czerwone, wytrawne
 16-18°C



Le Grand Noir
Pinot Noir
czerwone, wytrawne
 16-18°C



Suerente
Gran Seleccion
Merlot
czerwone, półsłodkie
 16-18°C

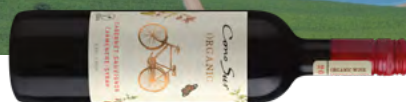
Zielone praktyki Cono Sur



**Woda - coraz
rzadszy zasób**

CZĘŚĆ II

Szacuje się, że do 2050 roku na naszej planecie zamieszka 9,3 miliarda ludzi. Będzie to prowadzić do dużego wzrostu zapotrzebowania na wodę zarówno w kontekście spożycia jak i produkcji żywności. Codziennie każdy z nas wypija od dwóch do pięciu litrów wody, ale produkcja żywności niezbędnej do wykarmienia tylko jednej osoby wymaga jeszcze większych jej ilości.



Cono Sur Organic
Cabernet Sauvignon,
Carmener, Syrah
czerwone, wytrawne



Cono Sur Organic
Chardonnay
białe, wytrawne



Cono Sur Organic
Sauvignon Blanc
białe, wytrawne



Inteligentne wykorzystanie wody = wino wysokiej jakości

Wykorzystanie wody do nawadniania winnic zależy głównie od położenia geograficznego posiadłości i bloków, jak również warunków klimatycznych przeważających w trakcie danej pory roku w poszczególnych strefach geograficznych. W związku z tym, posiadłości zlokalizowane w Środkowych Dolinach Chile wymagają więcej wody niż te zlokalizowane blisko wybrzeża. Po dokładnych pomiarach i obliczeniach, Cono Sur zdefiniował częstotliwość i długość okresów nawadniania winnic, stosując odpowiednią ilość wody dokładnie w tej chwili, gdy jest potrzebna. Jednakże, aby zwiększać efektywność i produkować winogrona najwyższej jakości, wykorzystanie wody musi być dostosowane do specyficznych potrzeb każdego bloku i odmiany gron.

Wszystkie winnice Cono Sur wyposażone są w kroplowe systemy nawadniania, powszechnie uznane i zatwierdzone w rolnictwie, jako jeden z najbardziej efektywnych systemów irygacyjnych. W niektórych z posiadłości, ich wdrożenie opiera się na wodzie przechowywanej w sztucznych lagunach do późniejszego rozprowadzenia z wykorzystaniem zautomatyzowanego systemu nawadniania.

Jako swoisty, pozytywny efekt uboczny, zauważamy, że te sztuczne zbiorniki wodne generują wokół siebie specyficzne ekosystemy, które sprzyjają różnorodności biologicznej i pozwalają na wspólne wykorzystanie tego zasobu pomiędzy winnicami a lokalną fauną i florą.

A co z wykorzystaniem wody w winiarni? Woda wykorzystywana podczas procesu produkcji wina pochodzi z własnych studni głębinowych i jest to woda zdatna do picia. Niemal 100% wykorzystywanej przez Cono Sur wody używa się do mycia zbiorników, beczek i obszarów produkcyjnych. Te zadania zostały udoskonalone w czasie, aby jeszcze bardziej zmniejszyć ilości używanej wody, na przykład poprzez wdrożenie zaworów zamykających przepływ wody i ponowne wykorzystanie wody użytej do mycia zbiorników i beczek.

Czy te działania były skuteczne? Tak, zmierzono to. Wskaźnik zużycia wody w winiarniach Cono Sur zanotował znaczną poprawę, zmniejszając się o 27% w stosunku do 2015 roku. W sezonie 2019 został również wprowadzony rejestr wody z recyklingu, głównie z uwagi na nawilżanie nowych beczek. **W tym okresie zarejestrowaliśmy 347 610 litrów** odzyskanej i ponownie wykorzystanej wody w procesie mycia.



NAJLEPSZE WINA na świąteczny prezent – wina na każdą kieszeń

Święta Bożego Narodzenia to czas radości, spotkań z bliskimi i obdarowywania się prezentami. Jednym z najbardziej eleganckich i uniwersalnych upominków, który zawsze sprawia radość, jest butelka dobrego wina. Jednak wybór odpowiedniego trunku może być nie lada wyzwaniem, szczególnie gdy chcemy znaleźć coś wyjątkowego w określonym budżecie. Dlatego przedstawiamy dla was najlepsze wina na świąteczny prezent, które zadowolą zarówno koneserów, jak i tych, którzy dopiero zaczynają swoją przygodę z winem. Bez względu na to, czy dysponujesz dużym, czy małym budżetem, znajdziesz tutaj propozycje, które sprawia, że obdarowani poczuja się wyjątkowo.

Wina do 20 zł:

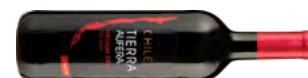
- **Tierra Aufera** - nowoczesne wina powstałe w sercu Chile. Tworzone z niezwykłą pasją i starannością. Pełne młodzieńczego entuzjazmu, charakterystycznego dla winiarstwa chilijskiego. Zachwycą miłośników win z Nowego Świata.
- **Egri Bikaver** - bardzo znane i cenione węgierskie, czerwone, wytrawne wina wysokiej klasy z rejonu Egeru. Mocne i skoncentrowane o ciemnoczerwonej barwie. W pełni zasługuje na swe miano: Bycza Krew.



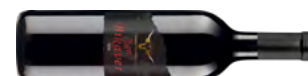
Africant Limited Edition Pinotage czerwone, półwytrawne



Le Grand Noir Pinot Noir czerwone, wytrawne



Tierra Aufera Pais Cabernet Sauvignon czerwone, półwytrawne



Egri Bikaver Traditional czerwone, wytrawne



Wina powyżej 50 zł:

Wina do 50 zł:

- **Africant** - to esencja południowoafrykańskiego słońca, zamknięta w butelce. Wina te charakteryzują się niezwykłym klimatem zachodniego wybrzeża RPA. W smaku harmonijne, przepełnione wspaniałymi aromatami.
- **Le Grand Noir** - kreatywne, innowacyjne i bardzo smaczne wina, stworzone przez prawdziwych pasjonatów. Bogate w smaku, zaskakujące i niebanalne, zachwycą wymagające podniebienia. Le Grand Noir to wina o buntowniczej duszy. Przełamuje smak wielowiekowych tradycji winiarskich Francji świeżym i zaskakującym podejściem z win z nowego świata.

- **Uone** - Eleganckie, włoskie wina Uone powstały z wyselekcjonowanych, wzrosłych w słonecznej Italii gron. Uone to wina wysokiej klasy, z idealnym stosunkiem jakości do ceny. Wyróżnia je ciężka, wytworna butelka, skrywająca niezwykle aromatyczne, treściwe i doskonale zbudowane wina.

- **Cono Sur Reserva Especial** – wina te powstają w bardzo wyjątkowych warunkach klimatycznych - w dolinach pomiędzy linią brzegową, a najwyższym pasmem górskim świata. Jedną dolinę winiarską wybrano dla jednej odmiany winorośli, przez co każde wina jest inne i na swój sposób wyjątkowe.



UONE Nero D'Avola Sicilia DOC czerwone, półwytrawne



Cono Sur Reserva Especial Sauvignon Blanc białe, wytrawne



Beczki, tradycja i eksperymenty: ewolucja starzenia wina

Tradycja beczkowania

Beczkozanie wina to metoda, która sięga tysięcy lat wstecz. Pierwsze wzmianki o przechowywaniu wina w drewnianych beczkach pochodzą z czasów starożytnych Rzymian, którzy stosowali dębowe beczki do transportu i przechowywania wina już w II wieku p.n.e. Użycie beczek miało na celu nie tylko ułatwienie transportu, ale również poprawę jakości wina.



Wpływ beczkowania na wino

Beczki na wino najczęściej robi się z drewna dębowego, a dokładniej z kilku odmian dębu, które mają specyficzne właściwości wpływające na jakość wina. Proces starzenia wina w drewnianych beczkach znacząco wpływa na jego smak, aromat i strukturę. Dzięki kontaktowi z drewnem, wino staje się bardziej złożone i harmonijne, a także nabiera delikatnej taninowej struktury, która dodaje głębi i elegancji.



Starzone w beczce po rumie

Nowoczesne eksperymenty

W ostatnich latach winiarze zaczęli eksperymentować z różnymi rodzajami beczek, w tym po rumie, tequili czy bourbonie. Te ciekawe techniki starzenia wina przynoszą interesujące rezultaty, oferując unikalne smaki i aromaty, które różnią się od tradycyjnych win starzonych w dębowych beczkach. Jest to atrakcyjna alternatywa dla osób kochających wino ale chcących spróbować coś zupełnie innego, co również zagwarantuje interesujące doznania smakowe. Wina starzone w beczkach po rumie często charakteryzują się bogatymi nutami melasy, tropikalnych owoców i przypraw, zaś wina starzone w beczkach po tequili mogą mieć delikatne akcenty agawy, cytrusów i ziół.



Starzone w beczce po tequili



Starzone w beczce po bourbonie

Beczkozanie wina, zarówno w tradycyjnych dębowych beczkach, jak i tych po rumie, tequili i bourbonie, pozwala na tworzenie win o wyjątkowych właściwościach sensorycznych. Dzięki nowym technikom starzenia, winiarze mogą oferować konsumentom jeszcze bardziej zróżnicowane i fascynujące produkty. Tradycja spotyka się tu z nowoczesnością, tworząc ekscytujące możliwości dla miłośników wina na całym świecie.

Wina z Kalifornii

Kalifornia, to malowniczy stan położony na zachodnim wybrzeżu USA i jednocześnie serce amerykańskiego przemysłu winiarskiego. Jego bogata historia winiarska sięga XIX wieku, kiedy to europejscy imigranci rozpoczęli uprawę winorośli na tych żyznych ziemiach. Początki były skromne a prawdziwy rozkwit kalifornijskiego winiarstwa nastąpił po II wojnie światowej. Obecnie Kalifornia odpowiada za 90% produkcji wina w Stanach Zjednoczonych, oferując szeroką gamę stylów i smaków, które zdobyły uznanie na całym świecie.

Region ten charakteryzuje się niezwykle różnorodnością klimatyczną i geograficzną. Bliskość Pacyfiku oraz chłodzące bryzy czy też mgły znacząco wpływają na lokalne warunki pogodowe, tworząc idealne środowisko do uprawy różnorodnych szczepów winorośli.

W wyżej położonych, chłodniejszych obszarach dominują odmiany preferujące niższe temperatury typu: **Pinot Noir** i **Chardonnay**. Z kolei cieplejsze doliny, sprzyjają dłuższemu okresowi wegetacji, przez co stają się doskonałe dla późno dojrzewających winogron, takich jak: **Cabernet Sauvignon** i **Zinfandel**.

Najważniejsze Apelacje Kalifornii to:

Napa Valley jest najpopularniejszym regionem winiarskim. Położona jest pomiędzy górami Mayacamas i Vaca. Napa korzysta z chłodnego powietrza napływającego z Zatoki San Pablo, co tworzy idealne warunki dla uprawy winorośli. W Los Carneros, najchłodniejszym podregionie Napy, dominuje szczep Pinot Noir, natomiast w cieplejszych częściach uprawiane są odmiany takie jak Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay i Sauvignon Blanc.

Sonoma leży bliżej oceanu i jest chłodniejsza niż Napa. Doliny są ułożone poprzecznie do linii brzegowej co sprawia, że chłodna bryza z oceanu wpływa na charakter dojrzewających w tym obszarze winorośli. Podregiony takie jak: Alexander Valley i Dry Creek Valley słyną z eleganckich Zinfandeli, podczas gdy Russian River Valley wyróżnia się produkcją wyjątkowej klasy Pinot Noir. Dzięki różnorodności mikroklimatów, Sonoma oferuje szeroką gamę win, które zachwycają swoją złożonością i charakterem.



Kalifornia, dzięki swojej różnorodności klimatyczno-geograficznej oraz bogatej historii winiarskiej, bez wątpienia zasługuje na miano serca amerykańskiego przemysłu winiarskiego. Kalifornijskie wina, niezależnie od swojego podregionu, zdobywają serca miłośników wina na całym świecie. Region ten, nieustannie się rozwija i oferuje nieskończone możliwości odkrywania nowych smaków i aromatów, co czyni go prawdziwą perłą w koronie winiarskiego świata.



Whitney
białe,
półsłodkie



Oak View
czerwone,
półwytrawne



Oak View
białe,
półwytrawne



Jak powstają wina musujące?

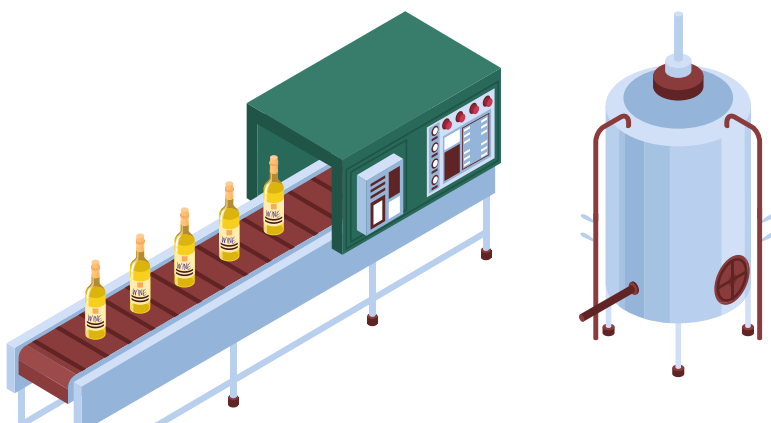
Rodzaje, metody produkcji i zastosowanie



Wina musujące to jedne z najbardziej eleganckich i celebracyjnych trunków na świecie. Wśród nich wyróżniają się takie gatunki jak prosecco, cava czy szampan. Każdy z tych rodzajów ma unikalne cechy, sposób produkcji oraz historię, które sprawiają, że są wyjątkowe i niepowtarzalne. Dziś przyjrzymy się bliżej, jak powstają te wina i czym się różnią.

Jak powstaje prosecco?

Prosecco, pochodzi z regionu Veneto we Włoszech. Znanie jest ze swojego delikatnego, owocowego smaku. Charakteryzuje się subtelnymi nutami jabłka, gruszki i cytrusów, a czasem można w nim wyczuć akcenty kwiatowe. Prosecco nie jest produkowane metodą tradycyjną. Zamiast fermentacji w butelce, proces ten odbywa się w dużych, hermetycznie zamkniętych zbiornikach, aby zapobiec ulatnianiu się gazu. Metoda ta, nazywana charmat, jest prostsza i tańsza od klasycznej. Pod ciśnieniem wino jest następnie przelewane do butelek. Główna odmiana winogron używana do produkcji prosecco to Glera.



Cava – hiszpańska wersja szampana

Cava, to hiszpańskie wino musujące, często kojarzone jest z trzema odmianami winogron: Macabeo, Parellada i Xarello. Produkowane jest metodą szampańską, która obejmuje dwa etapy: przygotowanie wina podstawowego oraz fermentację wtórną i leżakowanie. Druga fermentacja odbywa się bezpośrednio w butelce, ustawionej szybką ku dołowi. W trakcie tego procesu drożdże tworzą charakterystyczne bąbelki. Powstały osad ze sfermentowanych drożdży jest usuwany poprzez regularne potrząsanie i obracanie butelki. Obecnie ten manualny proces często zastępuje się maszynami, które wykonują te same ruchy. Po zakończeniu procesu butelka jest zamrażana, a osad usuwany.



Idealne na każdą okazję

Każde z tych win musujących, czy to prosecco, cava, czy szampan, idealnie nadaje się do świętowania różnorodnych okazji. Prosecco jest doskonałe na letnie spotkania i casualowe przyjęcia, dzięki swojemu lekkiemu i orzeźwiającemu charakterowi. Cava, z jej złożonym smakiem i hiszpańskim rodowodem, świetnie sprawdzi się na bardziej formalnych wydarzeniach i eleganckich kolacjach. Szampan jako symbol prestiżu i klasy, jest niezastąpiony podczas najbardziej wyjątkowych momentów życia.

Wina musujące łączą w sobie tradycję i innowację. Każdy z rodzajów – prosecco, cava i szampan – ma swoje unikalne metody produkcji i charakterystyczne cechy smakowe. Bez względu na to, które z tych win wybierzesz, każde z nich oferuje niezapomniane doznania smakowe i jest doskonałym dodatkiem do każdej celebracji.

Szampan – szlachecki trunek

Szampan to najsłynniejsze wino musujące na świecie, pochodzące z regionu Szampanii we Francji. Prawo do nazwy „Szampan” mają tylko te wina, które są wytwarzane w Szampanii oraz pochodzą z odmian Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier. Szampan produkowany jest metodą szampańską, znaną również jako metoda tradycyjna, polegającą na drugiej fermentacji bezpośrednio w butelce. Trunek ten może być delikatny i kwiatowy, jak i orzeźwiający, cytrusowy. Serwowany w smukłych kieliszkach typu flet, szampan jest symbolem luksusu i wyjątkowych chwil.

Poznaj niezwykle właściwości winorośli

Dowiedz się, jakie korzyści dla zdrowia wynikają z jedzenia winogron oraz jakie zastosowania mają poszczególne części winorośli. Winorośl to roślina, która od wieków fascynuje ludzi. Winogrona, są nie tylko pyszne, ale również pełne cennych składników odżywczych. W dzisiejszym artykule przyjrzymy się ich niezwykłym właściwościom.

Winorośl najlepiej rośnie w klimacie umiarkowanym, szczególnie w regionach o ciepłych, słonecznych latach i łagodnych zimach. Jej uprawa ma długą historię, sięgającą tysięcy lat. Winorośl jest podstawą przemysłu winiarskiego, a jej owoce są używane do produkcji win, soków, rodzynek oraz do spożycia na surowo.

Właściwości zdrowotne winogron

Winogrona są skarbnicą cennych składników odżywczych. Poznaj ich kilka niezwykłych właściwości:

- 1. Bogactwo antyoksydantów:** winogrona są źródłem silnych antyoksydantów, czyli substancji pomagających w zwalczaniu wolnych rodników. Jednocześnie chronią one komórki przed uszkodzeniami i spowalniają proces starzenia.
- 2. Zdrowe serce:** regularne spożywanie winogron może przyczynić się do poprawy zdrowia serca. Związki zawarte w winogronach pomagają obniżyć ciśnienie krwi, poprawiają elastyczność naczyń krwionośnych i zmniejszają ryzyko chorób sercowo-naczyniowych.
- 3. Wsparcie dla układu odpornościowego:** Winogrona są bogate w witaminy, takie jak witamina C i K, oraz minerały, takie jak miedź i mangan. Te składniki odżywcze wspierają układ odpornościowy, pomagając organizmowi w walce z infekcjami.
- 4. Wsparcie dla układu pokarmowego:** winogrona zawierają błonnik, który wspomaga trawienie i regularność wypróżnień. Ponadto mają właściwości przeciwzapalne, które pomagają w łagodzeniu objawów chorób zapalnych jelit.

Zastosowania winorośli

Winorośl to nie tylko źródło smacznych i zdrowych owoców. Każda część tej rośliny ma swoje unikalne zastosowania:

- **Liście winorośli:** w kuchni śródziemnomorskiej liście winorośli są często używane do przygotowywania nadziewanych potraw, takich jak np. dolma. Są one również bogate w składniki odżywcze, takie jak witaminy A, C i K.
- **Pestki winogron:** olej z pestek winogron jest ceniony w kosmetyce za swoje właściwości nawilżające i regenerujące - szczególnie skórę. Jest również stosowany w kuchni do przygotowania dressingów, sałatek i innych potraw.



Winorośl to niezwykła roślina, która oferuje wiele korzyści zdrowotnych i kulinarnych. Bogactwo antyoksydantów, witamin i minerałów sprawia, że winogrona są prawdziwym skarbem natury. Odkryj różnorodne zastosowania winorośli w kuchni i kosmetyce, aby cieszyć się jej dobroczynnymi właściwościami na co dzień.





Imixiros
białe, półwytrawne 🐟 🍷 10-12°C
Imixiros
czerwone, półwytrawne 🍷 🍷 16-18°C

UE



Moldawia



Black Doktor Bezalkoholowe
czerwone, półsłodkie 🍷 🍷 16-18°C

Lunca de Flori 🍷 🍷 12-12°C
białe, półsłodkie

Lunca de Flori 🍷 🍷 12-14°C
czerwone, półsłodkie



Niemcy

Kunst Riesling Gewürztraminer
białe, półsłodkie 🐟 🍷 8-10°C

Alc. Ice Tea
1 l 🍷 🍷 8-10°C

Alc. Ice Tea
0,33 l 🍷 🍷 8-10°C



Hiszpania



Cal Del Mar Fizzy
białe, słodkie 🍷 🍷 8-10°C

La Bandida Valenciana
białe, półwytrawne 🍷 🍷 10-12°C

La Bandida Valenciana
czerwone, półwytrawne 🍷 🍷 16-18°C



Ryba po grecku

SKŁADNIKI:

800 g filetów białej ryby (np. dorsza, morskiczka, miruny, mintaja),
1/2 kg marchewki,
150 g pietruszki,
100 g selera, 1 duża cebula,
1 mały por (biała część),
3 szklaki wrzącej wody,
ząbek czosnku
przyprawy: 1 łyżeczka soli,
3 ziela angielskie,
1 listek laurowy,
1/2 łyżeczki: pieprzu,
słodkiej papryki, bazylii,
oregano, 100 g koncentratu
pomidorowego,
olej roślinny do smażenia,
natka pietruszki.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Zetrzyj marchew, pietruszkę i seler na tarce o dużych oczkach. Pokrój cebulę w piórka, a czosnek drobno posiekaj. Na dużej patelni rozgrzej olej, dodaj cebulę i smaż, aż się zeszkli. Dodaj czosnek, marchew, pietruszkę i seler, smaż kilka minut, aż warzywa zmiękną. Dodaj pomidory, koncentrat pomidorowy, liście laurowe, ziele angielskie, cukier, sól i pieprz. Gotuj na małym ogniu, mieszając przez 15-20 minut, aż warzywa będą miękkie i dobrze połączone. Filety rybne umyj, osusz, posól i popieprz z obu stron, obtocz w mące i smaż na złoty kolor z obu stron. Odsącz nadmiar tłuszczu na papierowych ręcznikach. W naczyniu żaroodpornym ułóż warstwę warzyw, na to połóż usmażone filety rybne, a następnie przykryj je resztą warzyw. Całość odstaw do schłodzenia, najlepiej na kilka godzin. Podawaj na zimno lub lekko podgrzane, posypane posiekaną natką pietruszki.



Cono Sur Pinot Grigio
białe, wytrawne

Placki dyniowe

SKŁADNIKI (4 PORCJE):

200 g purée z upieczonej dyni,
50 g jogurtu naturalnego,
2 jajka,
2 łyżki oleju roślinnego lub
roztopionego masła.
2 - 3 łyżki cukru.
1 i 1/3 szklanki mąki pszennej.
2 łyżeczki proszku
do pieczenia,
mała szczypta soli.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wymieszaj ostudzone purée z dyni z jogurtem, jajkami, olejem lub roztopionym masłem oraz cukrem. W osobnej misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli, po czym przesiej je przez sitko. Delikatnie połącz składniki na gładką masę. Na rozgrzanej patelni z olejem nakładaj po 1 łyżce ciasta, smaż na małym ogniu przez około 2 minuty z każdej strony, aż placki będą złoczone. Na koniec posyp cukrem pudrem.



Kunst
Riesling-Gewürztraminer
białe, półsłodkie

Szarlotka

SKŁADNIKI (4 PORCJE):

1,5 kg jabłek,
5 łyżek cukru,
1/2 łyżeczki cynamonu,
320 g mąki (2 szklanki),
250 g zimnego masła (50 g ma-
sła można zastąpić smalcem),
1,5 łyżeczki proszku
do pieczenia,
5 łyżek cukru,
1 łyżka cukru wanilinowego,
1 jajko.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Obierz jabłka, pokrój je na małe kawałki po czym smaż je z cukrem i cynamonem przez ok. 20 minut, mieszając, aż zmiękną. Do miski wsep mąkę i dodaj zimne masło, proszek do pieczenia, cukier i cukier wanilinowy, po czym wymieszaj ciasto. Na sam koniec dodaj jajko i ponownie wymieszaj. Gotowe ciasto podziel na pół i schłódź je w zamrażarce na ok. 15 minut. Nagrzej piekarnik do 180°C. Przygotuj formę do pieczenia. Wyjmij jedną połówkę ciasta z zamrażarki. Pokrój ją nożem na plasterki i wylep nimi spód formy. Następnie wyłóż na to jabłka. Pozostałe ciasto zetrzyj na tarce bezpośrednio na jabłka. Wstaw do piekarnika i piecz przez ok. 50 minut. Upieczoną szarlotkę przestudź i posyp cukrem pudrem.



Black Doktor Bezałkoholowe
czerwone, słodkie