KATALOG WIN

Spis treści

Włochy

- Trediberri — Piemont
- Cascina Tavijn — Piemont
- Rechsteiner — Veneto
- Dal Cero Family — Veneto i Toskania
- Famiglia di Carlo — Abruzja
- Martoccia — Toskania
- Cantine Paradiso — Puglia
- Benanti — Sycylia
- Domus Vini — Veneto

Hiszpania

- As Laxas — Galicja
- De Andres Sisters — Nawarra
- — Rioja
- Mas Xarot — Katalonia
- Vinos LOF — Bierzo
- Vizar — Kastylia i Leon
- Las Virtudes — Alicante

Portugalia

- Casa Revlas — Alentejano
- Citizen Wines — Vinho Verde

Francja

- Bernard Pertois — Szampania
- Burckel Jung — Alzacja
- Domaine Charly Nicolle — Burgundia
- Clos Roussely — Dolina Loary
- Loire Propriétés — Dolina Loary
- Le Crêt de Bine — Beaujolais
- Chateau Le Grand Verdus — Bordeaux
- Les Chais du Port de la Lune — Bordeaux
- Chateau du Manissy — Dolina Rodanu
- Moon 0% — Bordeaux
- Calmel & Joseph — Langwedocja
- Banjo Vino — Langwedocja

Niemcy

- Sturm — Mittelrhein
- Joachim Flick — Dolina Renu
- Weingut Sommer — Palatynat
- Weingut Hees — Nahe

Austria

- Vitikultur Moser — Niederösterreich
- Birgit Wiederstein — Carnuntum
- Michael Opitz — Burgenland

Węgry

- Sauska — Tokaj, Villány

Czechy

- Donatus — Znojmo, Mikulov

Słowenia

- Korenika & Moškon — Istria

Gruzja

- Georgian Sun — Kachetii

Argentyna

- Krontiras — Mendoza

Chile

- Vina Aromo — Maule Valley

Nowa Zelandia

- Blueridge, Invivo, Misty Cove — Marlborough

USA

- O'Neill — Kalifornia

Polska

- Mickiewicz — Lubelskie

Legenda
FOOD PAIRING

- sery delikatne/orzechowe
- sery aromatyczne/pleśniowe
- ryby
- owoce morza
- drób
- wieprzowina
- wołowina
- dziczyzna
- wędliny/salami
- grzyby
- świeże zioła
- orzechy
- ostre papryczki
- warzywa cebulowe
- zielone warzywa
- warzywa korzeniowe
- desery
- kuchnia azjatycka
- kuchnia włoska
- kuchnia amerykańska
- kuchnia polska



WŁOCHY

trediberri

W 2007 po ponad 30 latach pracy jako Cellar Master w winnicy legendarnego dzisiaj Renato Ratti, Federico wraz z synem Nicola oraz przyjacielem Vladimiro postanawiają nabyć 5 ha ziemi a nową winnicę ochrzcić imieniem Trediberri - trzech z Berri.

Berri to malutka wioska znajdująca się na wzgórzach Langhe nieopodal rzeki Tanaro w La Morra najbardziej wysuniętej na zachód komunie regionu Barolo. Z początku nieznani, pomimo braku historii i rodowego herbu dzięki swoim winom zyskiwali opinię awangardowych winemakerów łączących lokalną tradycję z nowoczesnym terroirowym podejściem do uprawy nebbiolo i innych odmian.

Dzisiaj uważani za jednych z najlepszych w regionie na 12 ha uprawiają Nebbiolo, Barberę w trzech MGA (cru) Berri, Torriglione oraz Rocche dell'Annunziata siedliska uznawanego za jedno z najlepiej uwarunkowanych do produkcji Barolo i dających wina o niezaprzeczalnie najlepszej jakości na przestrzeni dziesięcioleci.

Wisienką na torcie są etykiety autorstwa znanego, lokalnego artysty, zaprzyjaźnionego z Trediberri Pierflavio Galliny.



2024
Barbera D'Alba DOC



Producent	Trediberri
Szczep	Barbera
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ○
Aromaty	wiśnia, jeżyna, fiołki, pieprz

Food pairing

Winogrona pochodzą z regionu Roero oraz z winnic otaczających osadę Torriglione, położoną obok winiarni. Barbera to jedyna odmiana producenta,w której systematycznie stosuje zielony zbiór, aby zmniejszyć plony. Fermentacja alkoholowa odbywa się w betonie i/lub stali nierdzewnej i trwa około 12-15 dni. Następnie fermentacja malolaktyczna ma miejsce w betonie i/lub stali nierdzewnej. Po stabilizacji wino dojrzewa przez kilka miesięcy w betonie, stali i plastiku, a następnie butelkowane jest zwykle w kwietniu-maju, rok po zbiorach. Charakteryzuje się wyraźną kwasowością i wysokim poziomem alkoholu. Wino ma pełne ciało i podkreśla owocowy charakter, bardziej niż elegancję i subtelność.

2024
Langhe Nebbiolo DOC



Producent	Trediberri
Szczep	NEBBIOLO
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	małe czerwone owoce, szałwia, dzika róża, słodkie przyprawy

Food pairing

Jasno rubinowe, endemiczne nebbiolo zbierane z gron pochodzących głównie z La Morra i Levice, a także niewielkiej części z Vicoforte i Monticello d'Alba. Jest ucieleśnieniem piemonckiej tradycji winiarskiej oraz tworzone z pasją i oddaniem w tej rodzinnej winiarni. Pachnie małymi czerwonymi owocami, szałwią, dzikimi różami czy słodkimi przyprawami. Dojrzewa bez udziału drewna, stąd jego wybijająca się świeżość i soczystość. Finalnie miękkie taniny zachęcają nas do delektowania się każdym łykiem tego modnie stworzonego Langhe.

2024
Dogliani DOCG



Producent	Trediberri
Szczep	DOLCETTO
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ○
Aromaty	fiołki, wiśnie, maliny, dojrzałe truskawki, kwiaty polne

Food pairing

Świeże i owocowe wino z Dogliani o aromatach czerwonych owoców – czereśni, wiśni i malin – z subtelną nutą fiołków i mineralności. Na podniebieniu średnio zbudowane, z miękkimi taninami, soczystą kwasowością i przyjemnym owocowym finiszem. Fermentacja alkoholowa zachodzi wyłącznie w betonie i trwa około 10 dni. Następnie fermentacja jabłkowo-mlekowa przebiega w betonie i/lub stali nierdzewnej, a stabilizacja na zimno odbywa się na zewnątrz lub w klimatyzowanych zbiornikach stalowych. Po stabilizacji wino dojrzewa przez kilka miesięcy w betonie i stali.

2021
Barolo Berri DOCG

Producent	Trediberri
Szczep	NEBBIOLO
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	róże, wiśnie, skóra, anyż
Food pairing	



Winogrona pochodzą z najbardziej w całym regionie na zachód wysuniętego MGA (Cru) Berri. Parcela położona jest na wysokości 350-500 m n.p.m. o południowej i południowo zachodniej ekspozycji. Dzięki swojemu położeniu i intensywnej rekultywacji, szczególnie na przestrzeni ostatnich 10 lat daje wina złożone o dobrym potencjale leżakowania, jednocześnie wchodząc w etap gotowości do picia relatywnie wcześnie, dając ogromną przyjemność z picia już 3 lata po zbiorze. Fermentacja prowadzona była w betonowych zbiornikach. Następnie wino leżakowane było 20 miesięcy w dębowych kadziach wielkości 52 hl i 25. Proces wykańcza kilkumiesięczna stabilizacja w betonowych zbiornikach.

2021
Barolo DOCG
Rocche Dell'Annunziata

Producent	Trediberri
Szczep	NEBBIOLO
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	róże, hibiskus, skóra, wiśnia pestkowa, anyż, cynamon, suszone owoce, dym, tytoń, cedr
Food pairing	



Winogrona użyte do stworzenia tego wyśmienitego i rzadkiego wina pochodzą z najlepszej w La Morra i jednej z najlepszych w całym Barolo parcel - Rocche Dell'Annunziata. Dzięki swojej południowo zachodniej ekspozycji oraz specyfice geologicznej - łupkowe margle św. Agaty, uformowane ponad 7 milionów lat temu - wina z tej winnicy zapisały się w historii już nie raz. Krzewy porastające parcelę zasadzone były w 1955, 1961 i 1999 roku. Maceracja w czasie fermentacji trwa cztery tygodnie następnie wino przechodzi konwersje malolaktyczną i dojrzewa w dużych dębowych beczkach (52 hl i 25 hl). Na koniec odpoczywa w kadziach z betonu, zbiornikach ze stali oraz w plastiku. Wino prezentuje niespotykaną elegancję. Za młodu jest ekspresyjne i intensywne. Z wiekiem łagodnieje i rozwija się w zależności od rocznika. Bez względu na wiek prezentuje to z czego słyną wina La Morry - pijalność, elegancję i kwiatowe wręcz perfumowe aromaty. Wino długie o złożonej strukturze i ciele, aromatyczne i intensywne. Nadzwyczajne.



WŁOCHY



Wina tworzone przez Nadię są eleganckie i subtelne, rozwijają się w czasie, ujawniając swój charakter i zaskakującą świeżość.

Cascina Tavjin to mała winnica usytuowana na wzgórzach Monferrato w prowincji Asti.

Obecna na tym obszarze od 1908 roku, dziś prowadzi ją trzecie pokolenie na czele z Nadią, która kieruje winnicą z całym natchnieniem i miłością, jaką odziedziczyła po swoim ojcu i dziadku.

Na początku Cascina Tavjin wytwarzała wino dla rodziny i z przeznaczeniem na sprzedaż hurtową, jednak w 1998 roku Nadia i jej ojciec Ottavio postanowili rozpocząć butelkowanie i sprzedaż wina pod nazwą Cascina Tavjin, jako hołd dla swojego dziadka, który nosił przydomek Tavjin.

Od 2007 roku winnica otrzymała również certyfikat ekologiczny i pracuje w sposób tradycyjny i naturalny. Cascina Tavjin skupia się na produkcji lokalnych odmian winorośli, takich jak barbera, grignolino i ruchè, które są oddzielnie winifikowane bez dodatku drożdży i przy minimalnym użyciu siarki.

WŁOCHY

Bianca

Producent	Cascina Tavijn
Szczep	malvasia, moscato, cortese
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	brzoskwinia pomarańcza, zielona herbata
Food pairing	



Bianca to połączenie charakteru i talentu. Powstało z białych winogron (odmiany moscato, cortese, malvasia). Macerowane i fermentowane spontanicznie przez 7 dni w stalowych kadziach. Ma złoty kolor i delikatny osad świadczący o naturalności. W nosie wyczuwalne aromaty skórki pomarańczowej, brzoskwiń, a także nuty zielonej herbaty. W ustach aromatyczne i soczyste z bogatymi dojrzałymi smakami żółtych owoców. Najlepiej komponuje się z daniami warzywnymi, rybami, ravioli z masłem i szałwią.

Bandita

Producent	Cascina Tavijn
Szczep	barbera
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	wiśnie, czerwone owoce, jagody, lukrecja
Food pairing	



Bandita to świeże i soczyste czerwone wino wytwarzane z czerwonych winogron z około czterdziestoletnich winorośli posadzonych na charakterystycznych dla regionu stromych zboczach i miękkich, piaszczystych glebach. Maceracja trwa około 2 miesięce, a następnie wino dojrzewa w beczkach używanych przez co najmniej rok. Ma piękny rubinowy kolor, a w nosie aromaty wiśni, czerwonych owoców i jagód z lekką nutą lukrecji.
Na podniebieniu jest świeże, przyjemne, o wyjątkowej pijalności. Najlepiej smakuje serwowane w temperaturze 16-18°C .

Cascina Tavijn



„Piękno dobrego wina wynika z naszej odpowiedzialności społecznej i szacunku wobec natury” podkreśla Florian von Stepski-Doliwa, właściciel winnicy.







Winnica Rechsteiner – tradycja z polskim akcentem

W 1881 roku Friedrich Rechsteiner, pełniący wówczas funkcję niemieckiego honorowego konsula w Wenecji, zakupił historyczną posiadłość w Piavon di Oderzo — w miejscu, gdzie znajdowała się XVII-wieczna willa oraz, służąca niegdyś jako magazyn dla okolicznej rezydencji. Od momentu zakupu majątek nieprzerwanie pozostaje w rękach potomków Rechsteinera. Dziś zarządzany jest przez barona Floriana von Stepski-Doliwę – bezpośredniego potomka rodu, a dokładniej prawnuka siostrzenicy Friedricha Rechsteinera, która poślubiła przedstawiciela arystokratycznego rodu von Stepski-Doliwa. Baron Florian łączy niemiecko-włoskie dziedzictwo z polskimi korzeniami – jego matka pochodziła z polskiej rodziny szlacheckiej, co sprawia, że dzisiejsze wina Rechsteiner noszą ślad wielokulturowej historii rodziny i miejsca.

Pod jego kierownictwem winnica Rechsteiner działa jako certyfikowana ekologicznie posiadłość, stosująca protocol VIVA — co oznacza ograniczone interwencje w winnicy, minimalne użycie nawozów i zachowanie lokalnego terroir Winnica znajduje się na ponad 50 hektarach własnych upraw między Piavon di Oderzo a Ponte di Piave – na glebach wapienno-gliniastych sprzyjających zarówno winom białym, jak i czerwonym. Sama siedziba to malowniczy kompleks składający się z willi, XIX-wiecznego parku pełnego zabytkowych drzew i stawów, starej lodowni oraz hali degustacyjnej i sal koncertowych — dziś wykorzystywanych do wydarzeń kulturalnych i eventów.

Winiarnia prowadzi w pełni zrównoważoną produkcję — wyłącznie z winogron z własnych upraw, stosując niskointerwencyjne metody winifikacji. Polska duma na włoskiej ziemi. Choć Rechsteiner jest dumnie zakorzeniony we włoskiej tradycji, jego polskie powiązania są dla konsumentów nad Wisłą miłym zaskoczeniem. To także świetny przykład tego, jak historia i pasja mogą przenikać się ponad granicami i tworzyć coś naprawdę wyjątkowego.

Zachęcamy do spróbowania Prosecco Brut od Rechsteinera – bo nie każde prosecco ma tak szlachetny rodowód.

Salute!

Prosecco Brut

Producent	Rechsteiner
Szczep	glera
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	jabłko, grapefruit, brzoskwinia
Food pairing	

Eleganckie Prosecco Spumante Brut, świeże i rześkie, o delikatnym aromacie nektarynek. W smaku wyraźnie wyczuwalne nuty jabłek, różowego grapefruita oraz brzoskwiń. Doskonale sprawdzi się podczas celebrowania uroczystych momentów, w roli aperitifu na weselu, czy jako baza drinków. Wino ekologiczne, z winogron uprawianych metodą zrównoważonego rolnictwa.



Prosecco Rose

Producent	Rechsteiner
Szczep	pinot noir, glera
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	jabłka, gruszki, truskawki, porzeczki
Food pairing	

Delikatnie musujące, bladoróżowe prosecco powstałe na bazie szlachetnej glery i sławnego pinot noir we włoskiej odsłonie. Już przy pierwszym kontakcie wyczujemy aromaty białych owoców, szczególnie jabłek i gruszek. W ustach dodatkowo pojawiają się akcenty dojrzałych czerwonych owoców takich jak truskawki czy porzeczki. Rześkie, świeże, o przyjemnej kwasowości i owocowym bukiecie. Doskonale sprawdzi się w upalne, letnie dni.





VITICOLTORI
DAL 1934

DAL CERO

FAMILY

Rodzina Dal Cero to uosobienie pełnego pasji włoskiego ducha.

Historia rodzinnej winnicy Dal Cero zaczyna się w 1934 roku w prowincji Werona, kiedy Augusto Dal Cero nabył w gminie Roncà niezwykły kawałek ziemi, który został uformowany przez dwa wygasłe wulkany Crocetta i Calvarina. Obszar przyszłej winnicy od początku zauroczył Augusto, a jego intuicja podpowiadała, że tutejsze powulkaniczne gleby wzbogacą wina w minerały i unikalny charakter. Jak opowiada wnuczka Augusto był on człowiekiem wielkich marzeń, niezłomności i oddania dla ciężkiej pracy. Obecnie rodzinnym majątkiem zarządzają wnuki Augusto – Davide, Nico i Francesca – którzy nie tylko powiększyli pierwotną winnicę, ale także zainwestowali w ziemie w okolicach Werony i Toskanii.

I tak Tenuta Corte Giacobbe to najstarsza winnica zlokalizowana na wulkanicznych zboczach w pobliżu urokliwych miasteczek Ronca i Soave. To tutaj powstają wspaniałe białe wina pełne świeżości i wibrującej mineralności. Druga winnica Tenuta Montecchiesi zlokalizowana jest w słonecznej Toskanii, w okolicach Cortony. Gliniaste, łupkowe i piaskowe gleby porastają głównie ciemne odmiany winorośli takie jak sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, ale także syrah, który natrafił w tej części Toskanii na idealne warunki do wzrostu. Trzecią winnicą jest Dal Cero Valpolicella, położona w okolicach Werony bogata w białe gleby wapienne i czarne wulkaniczne. Położone nieopodal jezioro Garda zapewnia łagodny i specyficzny mikroklimat gdzie ciepłe dni przenikają się z rześkimi nocami. To tutaj powstają ikoniczne wina Włoch takie jak Ripasso czy Amarone della Valpolicella. Rodzina Dal Cero to uosobienie pełnego pasji włoskiego ducha – warto się o tym przekonać osobiście.





Soave

Producent	Dal Cero Family
Szczep	garganega
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	cytrusy, grejpfruit, migdały
Food pairing	

Najbardziej znane białe wino z okolic Verony, z apelacji DOC Soave. W bukiecie wyraźnie wyczuwa się aromaty owoców cytrusowych z mocną nutą grejpfruta. W smaku świeże i rześkie z wyczuwalnymi nutami migdałów w końcówce. Harmonijne i zbalansowane, doskonałe do ryb i lekkich dań z drobiu, ale też uniwersalne, jako białe wino na wesele.



Pinot Grigio

Producent	Dal Cero Family
Szczep	pinot grigio
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	jabłko, gruszka, brzoskwinie
Food pairing	

Pinot grigio to jeden z najlepiej rozpoznawalnych włoskich szczepów, dający subtelne wino, o słomokowożółtej barwie, przyjemnej kwasowości, łagodnym owocowym aromacie i smaku, o długim finiszu. W naszym Pinot Grigio delle Venezie znajdziemy soczyste gruszki, brzoskwinie i jabłka z delikatną nutą banana.



Soave Superiore
Runcata

Producent	Dal Cero Family
Szczep	garganega
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	wanilia, brzoskwinia, miód, migdały
Food pairing	

Eleganckie i pełne wino z apelacji DOCG Soave o delikatnym, żółtym kolorze z zielono-złocistymi refleksami. Wyraźne aromaty białych kwiatów i dojrzałych białych owoców pestkowych, nuty migdałów i miodu akacjowego. W smaku miękkie, pełne, o zrównoważonej kwasowości z mineralnym posmakiem, o długim owocowym finiszu. Nie zaszkodzi mu dłuższe leżakowanie w butelce. Doskonałe do wykwintnych dań z ryb i owoców morza, świetne na prezent nawet dla wymagającego odbiorcy.



Ripasso

Producent	Dal Cero Family
Szczep	corvina, rondinella, molinara
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ○
Aromaty	czerwone owoce, przyprawy
Food pairing	

Klasyczne Ripasso Superiore, w którego produkcji wykorzystuje się wytłoczyny po winifikacji Amarone, zalewając je młodą Valpolicellą. Lżejsze niż Amarone, leżakuje 12 miesięcy
w dębowych beczkach. W efekcie powstaje wino o pięknej barwie, intensywne i harmonijne, gdzie aromaty dojrzałych czerwonych owoców przeplatają się z nutą przypraw. W ustach pełne, z delikatnymi taninami. Doskonałe z wykwintnymi daniami z dziczyzny i czerwonego mięsa.



Amarone

Producent	Dal Cero Family
Szczep	corvina, rondinella, molinara
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ○
Aromaty	czarne owoce, goździki, czekolada
Food pairing	

Pełne, intensywne i bogate czerwone wino z regionu Wenecja Euganejska w północnych Włoszech. Ręcznie zbierane winogrona trafiają na 3-4 miesiące do suszenia, a następnie są wolno macerowane na skórkach i fermentowane. Ten tradycyjny sposób tworzenia wina znajduje odzwierciedlenie w jego smaku – pełnym elegancji i niewymuszonych, złożonych aromatów. Wino jest dumą winnicy, dlatego na jego etykiecie znajdziemy podpisy całego rodzeństwa, które je tworzy. Wino ma przynajmniej kilkanaście lat potencjału starzenia, idealnie nadaje się na elegancki prezent. Podawać, po uprzedniej dekantacji, do najlepszych mięs
i dojrzewających serów.



Amarone Riserva

Producent	Dal Cero Family
Szczep	corvina, rondinella
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ○
Aromaty	czarne wiśnie, suszone śliwki, rodzynki, kakao, przyprawy, delikatna wanilia
Food pairing	

Amarone Dal Cero RISERVA powstaje tradycyjną metodą suszenia winogron, wyłącznie w najlepszych rocznikach i z najwyższej jakości owoców. Ręcznie zbierane i starannie selekcjonowane grona układane są na drewnianych tacach w suszarniach na okres 3–4 miesięcy, z zachowaniem odstępów między kiściami w celu zapewnienia optymalnego suszenia. Następnie podsuszone grona są tłoczone, a moszcz maceruje na skórkach przez 15–20 dni w temperaturze 23–25°C. Około 4 lata dojrzewa w dużych dębowych beczkach oraz w 20-hektolitrowych owalnych beczkach z dębu francuskiego, a następnie leżakuje w butelce. Wino o imponującej głębi i koncentracji, zarówno w bogatych aromatach dojrzałych owoców i przypraw, jak i w smaku, gdzie alkohol znajduje doskonałą równowagę dzięki świeżej kwasowości i eleganckim taninom. Idealne do pieczeni, dziczyzny i dojrzewających serów, ale także do powolnej degustacji solo jako vino da meditazione.



Vermentino Chardonnay

Producent	Dal Cero Family
Szczep	chardonnay, vermentino
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	gruszka, brzoskwinia, miód, migdały
Food pairing	

Zbalansowane, białe, beczkowane wino o intensywnym żółtym kolorze. Obfity bukiet aromatów łączy w sobie nuty dojrzałych owoców - gruszki i brzoskwini, z dodatkiem miodu rzepakowego. W smaku delikatne i harmonijne, o dość długim finiszu, z posmakiem ziół i migdałowej goryczki. Doskonałe jako eleganckie wino na wesele, do pary z daniami z ryb, drobiu i sałatkami warzywnymi.





FAMIGLIA DI CARLO

VINI DAL 1830

"Wino jest żywym produktem, zrodzonym z miejsca, pory roku i kultury. Doskonała synteza relacji między człowiekiem i naturą, między człowiekiem a konkretnym miejscem. Możliwość przekładania granic na zalety, interpretowania terytorium poprzez wiedzę i szacunek dla środowiska" Giannicola di Carlo

To nie przypadek, że początki winiarstwa rodziny Di Carlo sięgają Odrodzenia - odwaga, pasja i rewolucyjne wizje zawsze charakteryzowały winiarnię, już od pierwszego pokolenia. Minęły dwa wieki od pierwszych sukcesów Camilla i Nicoli Di Carlo. Dziś przywództwo przejął Giannicoli wraz z synami Federico i Daniele i nadal przejawiają typową nieustępliwość zachowania ludzi z Abruzji.

Dzięki Giannicoli w 1991 roku produkcja została przestawiona na produkcję ekologiczną, jak żadna inna wcześniej we Włoszech. Potem pojawił się certyfikat wegański, wina bez siarczynów, wina naturalne, fermentacje w amforach z użyciem metod przodków. Dla rodziny Di Carlo te kamienie milowe to dopiero początek tego, co możliwe do zrobienia. Famiglia di Carlo łączy w sobie etykę, kulturę pracy i szacunek dla terytorium.



Kriya Cococciola

IGT Terre di Chieti

Producent	Famiglia di Carlo
Szczep	cococciola
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytrusy, różowy grejpfruit, owoce tropikalne
Food pairing	

Wino o słomkowożółtej barwie ze złotymi refleksami. Aromat owoców cytrusowych, różowego grejpfruta i owoców tropikalnych. W ustach kremowe, a zarazem świeże i o szczodrej kwasowości. Doskonałe jako aperitif, a także do lekkich sałatek i dań z owoców morza.



NOBU 1830

Pecorino

Producent	Famiglia di Carlo
Szczep	pecorino
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	brzoskwinia, gruszka, kwiaty
Food pairing	

Świeże i bardzo eleganckie białe wino z Abruzji, stworzone z autochtonicznego szczepu Pecorino. W aromacie dominują cytrusy, białe brzoskwinie, gruszka i kwiaty, z subtelną nutą ziół i mineralności. W ustach rześkie, soczyste, treściwe i czyste, z wyraźną, naturalną kwasowością oraz delikatnie migdałowym finiszem.



Kriya Montepulciano

d'Abruzzo DOC

Producent	Famiglia di Carlo
Szczep	montepulciano
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	wiśnie, czerwone owoce leśne, tost, wanilia
Food pairing	

Wino o barwie rubinowej czerwieni z fioletowymi odcieniami. Intensywny aromat czarnych owoców. W smaku pełne, z dobrą kwasowością. Dobrze komponuje się z kuchnią włoską - makaronami, pizzą, pieczonym mięsem i twardymi serami.



NOBU 1830

Montepulciano d'Abruzzo

Producent	Famiglia di Carlo
Szczep	montepulciano
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	czerwone owoce, kawa
Food pairing	

Wino z aromatami dżemu z czerwonych owoców, kakao i wanilii. Doskonała struktura z miękkimi, słodkimi i trwałymi taninami. W smaku pikantne z nutami kawy i dojrzałych owoców. Połaczenie tradycyjnych technik winifikacji ze współczesnym stylem i smakiem to znak rozpoznawczy rodziny Di Carlo. Fermentacja moszczu w zbiornikach, amforach i dębowych beczkach. Dobrze skomponuje się z pieczonym mięsem, serami i wędlinami.



Recastro Primitivo

Colli Aprutini IGP

Producent	Famiglia di Carlo
Szczep	primitivo
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ○ ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	czerwone i czarne owoce, fiołki
Food pairing	

Wino w kolorze głębokiej rubinowej czerwieni. W aromacie bardzo dojrzałe i skoncentrowane czerwone i czarne owoce, z nutą fiołków. Smak gładki i pełny, z długim finiszem. Winogrona zbierane ręcznie. Maceracja w zbiornikach ze stali nierdzewnej o kontrolowanej temperaturze. Około 40% wina dojrzewa w dębowych beczkach o różnej wielkości i wieku. Najlepiej komponuje się z sosami mięsnymi, duszoną wołowiną, czerwonym mięsem, ale także z wędlinami i serami.





Azienda Agricola

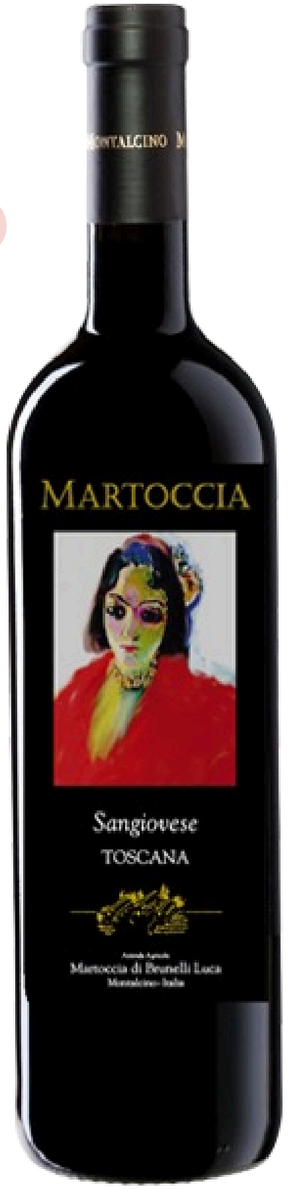
MARTOCCIA

VITICOLTORI IN MONTALCINO



Historia Martoccia sięga odległych czasów. Pierwsze wzmianki na temat winnicy w tym okręgu zachowały się w zapiskach z XIV w. W rękopisie Marcoantonio Rigacciniego z połowy XVI wieku, przeczytamy, że z winnicy Martoccia pochodzą najlepsze wina okolicy. Najnowszy rozdział dla winnicy rozpoczyna się w latach 60-tych XX w., kiedy to rodzina Brunelli, kupuje gospodarstwo o powierzchni 3 ha i sukcesywnie zaczyna je powiększać. Obecnie posiadłość rodziny zajmuje 25 ha, z czego 10 ha to winnice, w tym część przeznaczona na Brunello di Montalcino DOCG. Kolejne 4 ha znajdują się na obszarze Montecucco. Pozostała część to gaje oliwne i lasy. Najważniejsze parcele rozciągają się na południowo – zachodniej stronie Montalcino, na wysokości około 250 metrów. Dzięki tej lokalizacji są wystawione na działanie słońca przez cały dzień, a jednocześnie chronione przed zimnymi północnymi wiatrami. Na tej wysokości winogrona osiągają maksimum aromatu i dojrzałości. Ziemia bogata w kamienie zapewnia doskonałą przepuszczalność i skuteczny drenaż wody deszczowej. Każdy hektar mieści około 5000 krzewów najlepszych szczepów Sangiovese, uprawianych technikami sprzyjającymi niskim plonom. Jest to trudny, ale skuteczny wybór, aby uzyskać wino najwyższej jakości.

Sangiovese IGT Toscana



Producent	Martoccia
Szczep	Sangiovese
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	dojrzałe śliwki i czereśnie, suszone zioła, przyprawy, przypieczony chleb
Food pairing	

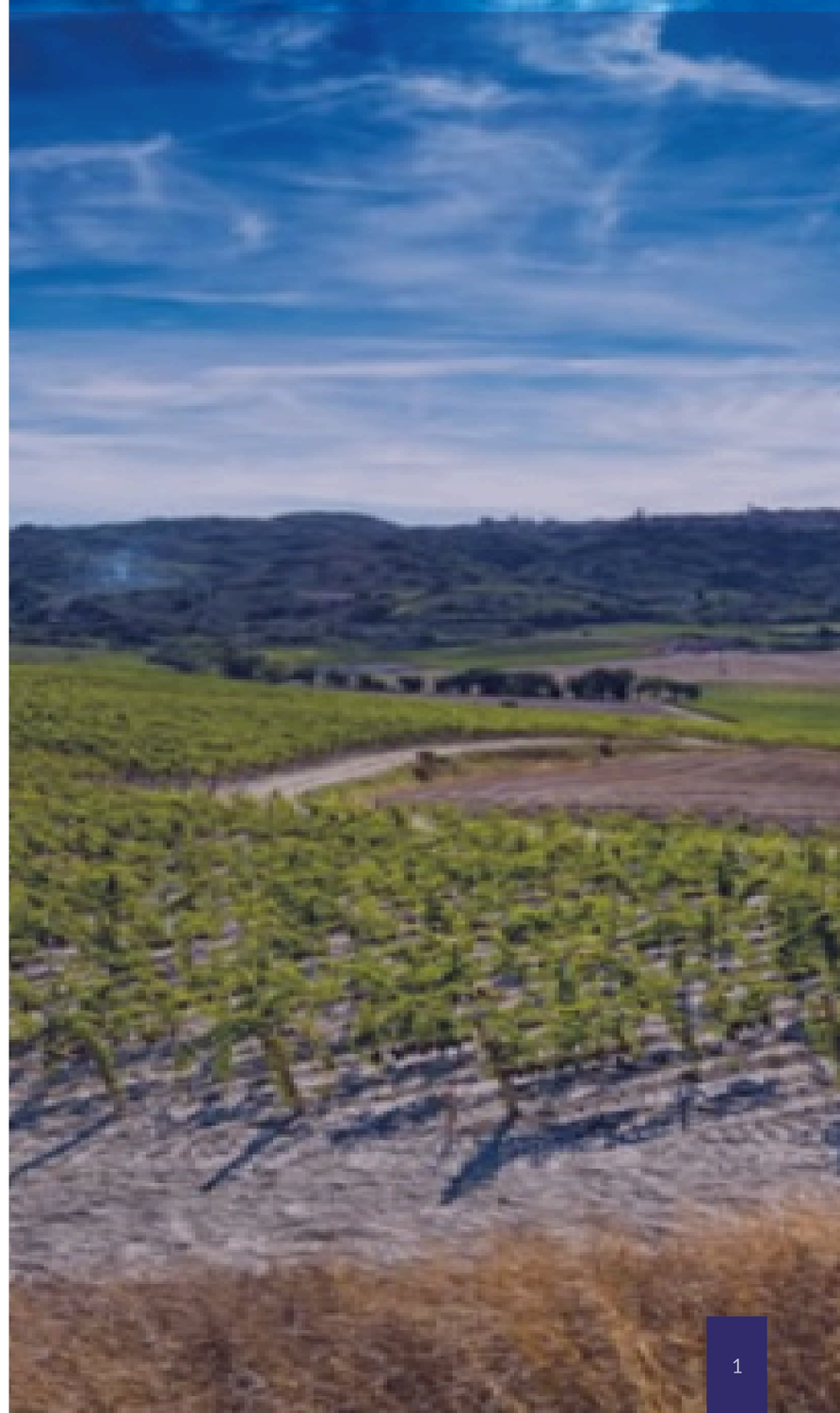
Soczyste sangiovese z Montalcino o aromatach poziomki, czerwonej porzeczki i wiśni z delikatnym niuansem suszonych na słońcu pomidorów i ziół. Wino nieprzesadzone o zaznaczonej taninie i ekstremalnej pijalności. Dzięki swej świeżości i nie za ciężkiej budowie jest niezastąpionym kompanem przy stole.

Brunello di Montalcino DOCG



Producent	Martoccia
Szczep	Sangiovese
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	kwiaty, czerwone owoce, śliwka, jeżyna, cynamon, cedr, skóra, tytoń, kawa
Food pairing	

Klasyka gatunku. Wino pochodzące z jednej z najlepszych apelacji na świecie. Dojrzewane 36 miesięcy w dużych beczkach slawońskich oraz małych francuskich barrique. Wino rozwinięte pokazujące w kieliszku możliwości swojego terroir. Aromaty czerwonych kwiatów, leśnych owoców i wiśniowej pestki przeplatają się z cynamonem, dymem, drzewem sandałowym i czarnym pieprzem oraz skórą i tytoniem. Wino jest równie bogate w ustach. Dojrzała tanina balansowana przez soczystą kwasowość tworzy solidną ramę dla intensywnych smaków śliwki, jeżyny i wiśni pestkowej wykończonych nutami suszonej figi, ziół, balsamico i kawy.



TEANVM

TEANUM to nowoczesna winnica z San Severo, położonego w północnej części Apulii, nazywanej „Głową Apulii” (Testa della Puglia). Region ten, rozciągający się pomiędzy masywem Gargano a Górami Daunijskimi, od wieków związany jest z uprawą winorośli i produkcją wina.

Dysponując 150 hektarami własnych winnic oraz siedmioma posiadłościami rozsianymi po Apulii, Teanum łączy lokalną tradycję z nowoczesnym podejściem do winiarstwa. Roczna produkcja sięga 1,5 miliona butelek, a wina trafiają do ponad 40 krajów na całym świecie.

Filozofia producenta opiera się na pełnej kontroli procesu – od uprawy winorośli po butelkowanie – dzięki czemu każda etykieta wiernie oddaje charakter apulijskiego terroir. W portfolio dominują lokalne i międzynarodowe odmiany, tworzone w stylu podkreślającym dojrzałość owocu, śródziemnomorską ekspresję i wysoką pijalność.



Favugne Pinot Grigio IGP Terre Degli Osci

Producent	Teanum
Szczep	Pinot Grigio
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	białe kwiaty, gruszka, zielone jabłko, cytrusy, delikatne nuty mineralne
Food pairing	

Pinot Grigio z południowych Włoch, dojrzewające przez pięć miesięcy na osadzie drożdżowym. Łączy świeżość i lekkość z dobrą strukturą oraz przyjemną owocowością. W aromacie dominują białe kwiaty, gruszka i cytrusy, a na podniebieniu wino pozostaje harmonijne, soczyste i wyraźnie orzeźwiające



Favugne Primitivo IGP Puglia

Producent	Teanum
Szczep	Primitivo
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	śliwka, konfitura figowa, dojrzałe czerwone owoce, przyprawy korzenne, fiołki
Food pairing	

Primitivo dojrzewające przez sześć miesięcy w dębie francuskim, a następnie w stalowych zbiornikach i butelce. Wino prezentuje typowy dla Apulii styl – dojrzały, intensywny i bogaty w owoc. Aromaty śliwek, fig i przypraw przeplatają się z delikatną nutą kwiatową. Na podniebieniu jest pełne, ciepłe i dobrze zbudowane, z miękkimi, eleganckimi taninami.





CANTINE
PARADISO

Wina Cantine Paradiso mają być takie jak Apulia – serdeczne, radosne, pełne słońca i pozytywnej energii.

Winnica Cantine Paradiso leży w północnej części Apulii, w prowincji Foggia, w sąsiedztwie dzikiego półwyspu Gargano i lazurowego Adriatyku. Poszarpana linia brzegowa, pełna romantycznych zatoczek i dramatycznych urwisk przechodzi łagodnie w nizinny, południowy krajobraz, który porastają gaje oliwne i winnice. Gleby są tu głównie wapienne i piaskowe, a klimat łagodny – ciepłe, deszczowe zimy przechodzą w upalne i suche lata.

To właśnie na tych terenach rodzina Paradiso od lat 50. ubiegłego wieku uprawia winogrona. Skupiają się na rodzimych odmianach, takich jak primitivo, negroamaro, nero di troia czy fiano i bombino. Krzewy winorośli są nasadzane w systemie pergola, chroniącym kiście przed żarzącym słońcem. Wina fermentują zarówno w tradycyjnych betonowych kadziach, jak i nowoczesnych stalowych zbiornikach i dębowych beczkach. Winnica jest wyposażona w rozbudowany system paneli solarnych, aby w jak najbardziej naturalny sposób pozyskiwać energię z wszechobecnego tu słońca i tym samym chronić środowisko.

Ideą jaka przyświeca rodzinie Pardiso jest tworzenie win przystępnych, bezpretensjonalnych i prostolinijnych, przy jednoczesnym zachowaniu uczciwej i solidnej jakości.





Negroamaro

Producent	Cantine Paradiso
Szczep	negroamaro
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	czereśnie, jeżyny, owoce leśne, zioła, lukrecja
Food pairing	

Eleganckie i zbalansowane czerwone wino z włoskiej apelacji IGT Puglia. Najstarsza apulijska odmiana winorośli uprawiana była tu już w VIII w. p.n.e. Jeżeli komuś nie wystarcza soczysta owocowość primitivo, zdecydowanie polecamy negroamaro. Wino ma przepiękną, ciemną barwę bakłażana i cudowne aromaty mocno dojrzałych owoców - ciemnych czereśni i jeżyn. Oprócz smaku czereśniowego sadu wyraźnie wyczuwa się nuty owoców leśnych, ziół, tymianku, lukrecji i przypraw korzennych. Długi, aksamitny, złożony finisz. Doskonałe na prezent lub jako wino na weselny stół.



Primitivo 1954

Producent	Cantine Paradiso
Szczep	primitivo
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	owoce, wanilia, przyprawy
Food pairing	

Znakomite czerwone wino z południowych Włoch – regionu Puglia, powstałe, by uczcić 60-lecie założenia winnicy. Mocno dojrzałe grona dojrzałe fermentują przez 15-20 dni w kontrolowanej temperaturze i przez kolejne 2 miesiące dojrzewają w stalowych kadziach. Następnie na 12 miesięcy trafiają do beczek z francuskiego dębu, i znowu na 3 miesiące wracają do stalowych zbiorników. Proces winifikacji kończy leżakowanie przez 4 miesiące w butelkach. Więc dopiero po prawie dwóch latach od zbiorów możemy rozkoszować się tym świetnym winem o głębokim rubinowym kolorze. W kieliszku wyczuwamy ciepły, słoneczny zapach dojrzałych owoców i intensywny aromat wanilii. W smaku pełne i harmonijne, o miękkim i wyjątkowo długim finiszu.



BENANTI

Carattere etneo dal 1734.

Historia tego legendarnego producenta, jakim jest sycylijska winnica Benanti, rozpoczyna się w 1988 roku gdy Giuseppe Benanti, przedsiębiorca z branży farmaceutycznej z Katanii, postanowił zamienić wieloletnią, tradycyjną pasję swojej rodziny w ambitne przedsięwzięcie biznesowe.

Wino było produkowane przez rodzinę Benanti od kilku pokoleń, głównie na użytek prywatny, aż do czasu, gdy Giuseppe ostatecznie zdecydował się zająć profesjonalną uprawą winorośli, wykorzystując unikalny terroir wulkanicznych zboczy Etny, pielęgnując i rozwijając miejscowe odmiany etneńskie.

Teren winnicy obejmuje różne obszary DOC na północ, południe i wschód od masywu Etna i cechuje się wyjątkowym mikroklimatem, częściowo ze względu na bliskość morza, wulkaniczną glebę, a także stożkowatą powierzchnię zboczy, która zapewnia doskonałą ekspozycję na słońce. Morska bryza i usytuowanie winnic na wysokości 450–900 metrów nad poziomem morza zapewniają chłodzenie winogron w bardzo gorącym klimacie i pozwalają na produkcję intrygującej gamy win z rodzimych odmian nerello mascalese, carricante, nerello cappuccio, czy minnella.

Winnica Benanti jest uważana za zarówno kultowego, sycylijskiego producenta, jak i pioniera wyznaczającego bardzo wysokie standardy i kładącego nacisk przede wszystkim na jakość, poszanowanie terroir i siłę tradycji. I właśnie jakość jest bezsprzecznie największym znakiem rozpoznawczym winnicy Benanti. Powstające tu wina są pełne klasy, charakteru i wybornego stylu. To bez wątpienia jedna z najlepszych winnic nie tylko Sycylii, ale całych południowych Włoch.





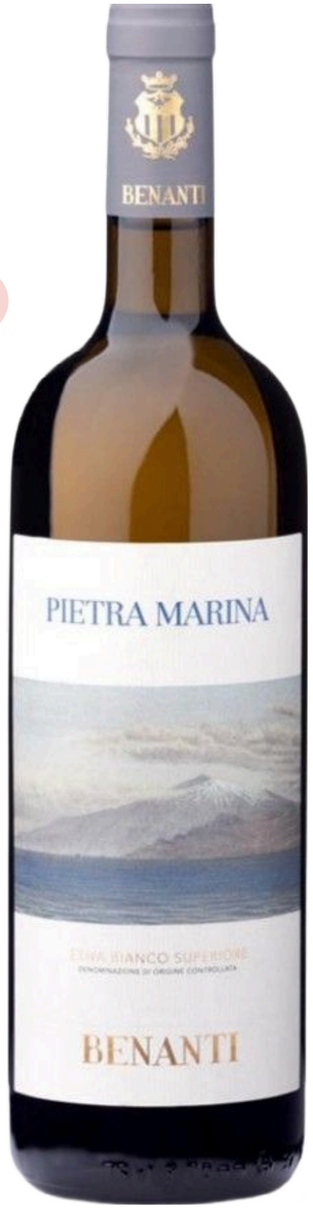
WŁOCHY

Pietra Marina Etna

Bianco Superiore DOC

Producent	Benanti
Szczep	carricante
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	zielone jabłko, kwiat pomarańczy, anyż, migdały
Food pairing	

Fermentacja odbywa się przez około 12 dni w kontrolowanej temperaturze w stalowych zbiornikach przy pomocy specyficznych rodzimych drożdży należących do firmy, wyselekcjonowanych po długim eksperymencie. Wino dojrzewa w stalowych zbiornikach z własnym osadem szlachetnym przez około 24 miesiące z częstymi, okresowymi bâtonnażami przed przelaniem do butelki, gdzie dojrzewa przez co najmniej 12 miesięcy. Wino w kolorze słomkowożółtym z jasnozielonymi refleksami. Intensywne w nosie, bogate, złożone, owocowe z nutami kwiatu pomarańczy i dojrzałego jabłka. Na podniebieniu jest wytrawne i mineralne z wyraźną kwasowością, przyjemnym smakiem i niezwykłą trwałością aromatyczną z posmakiem anyżu i migdałów.



Rovitello No. 341

Etna Rosso Riserva DOC

Producent	Benanti
Szczep	nerello mascalese, nerello cappuccio
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	czerwone owoce, kwiat kasztanowca, drewno
Food pairing	

Niezwykłe w każdym calu, najwyższej jakości wino tego producenta. Powstaje ze szlachetnych winogron nerello mascalese (90%) i nerello cappuccio (10%) rosnących na bardzo starych krzewach (100-letnich!) u podnóża Etny, na wulkanicznych, mineralnych glebach wysoko położonych winnic. Dojrzewa przez co najmniej 24 miesiące w dużych beczkach z dębu francuskiego i 12 miesięcy w butelkach. Wynikiem tego jest wino intensywne, skoncentrowane, długie, krągłe, kompleksowe, ale zarazem finezyjne i przenikliwe. W aromacie znajdziemy dojrzałe, czerwone owoce, kwiat kasztanowca, drewno. W ustach żywą kwasowość, gładkie taniny, długi finisz z nutami korzennych przypraw i mineralności. Wielkie wino z długim potencjałem dojrzewania.





Benanti

DOMUS VINI

Wina oferowane przez Domus Vini są efektem dużego doświadczenia pracy, pasji i staranności.

Enolodzy i wyspecjalizowany zespół winnicy czuwa nad całym procesem produkcji, aby zagwarantować wino o niezmieniającej się wysokiej jakości.

Metoda produkcji wyróżnia się wysokimi standardami i starannymi technikami winiarskimi. Ciągłe doskonalenie technologii produkcji oraz dostarczanie klientom wina najwyższej jakości jest niezwykle ważne dla winnicy.

Domus Vini posiada certyfikat IFS Food, a wina co roku zdobywają nagrody w najbardziej prestiżowych krajowych i międzynarodowych konkursach winiarskich.





WŁOCHY

Fiore Bianco

Producent Domus Vini

Szczep trebbiano, garganega, chardonnay

Słodycz

Kwasowość

Taniny

Aromaty białe i żółte owoce, polne kwiaty

Food pairing

Młode, rześkie wino o słomkowym kolorze. Przyjemny owocowy aromat, z nutami polnych kwiatów, białych i żółtych owoców i odrobiną słodyczy. Wino prostolinijne, lekkie, znakomite jako wino codzienne, szczególnie latem.



Fiore Rosso

Producent Domus Vini

Szczep merlot, refosco, syrah

Słodycz

Kwasowość

Taniny

Aromaty czerwone owoce, śliwki, wiśnie, kwiaty

Food pairing

Młode wino o rubinowym kolorze z fioletowymi refleksami. Świeży owocowy aromat z nutami czerwonych owoców pestkowych, takich jak śliwki, czy wiśnie. W smaku dobrze zrównoważone, lekkie, krągłe, z niuansami słodyczy. Szczere i bezpretensjonalne.





Domus Vini



HISZPANIA

Bodegas As Laxas







Prawdziwą perełką i dumą rodzinnej winnicy jest produkowane metodą szampańską musujące albariño – prawdziwa rzadkość i gratka dla miłośników wina.

Rodzinna winnica Bodegas As Laxas mieści się w malowniczej, zielonej Galicji, przy samej granicy z sąsiednią Portugalią, w prestiżowej apelacji Rías Baixas. W tym najbardziej deszczowym regionie Hiszpanii króluje soczysta zieleń, zapierające dech w piersiach widoki, kuchnia pełna ryb i owoców morza i na koniec rześkie i mineralne białe wino na bazie szczepu albariño.

Winnice należące do Bodegas As Laxas mają długą i bogatą tradycję sięgającą połowy XIX wieku, od kiedy zaczęto wykorzystywać tutejsze ziemie do uprawy winorośli. W 1976 roku winnice zostały kupione przez seniora rodu José Simón Ferro, który zapoczątkował rodzinny biznes pod nazwą Bodegas As Laxas. Posiadając raptem hektar ziemi José całą swoja uwagę, zapał i miłość skupił na białej odmianie - albariño, pozyskując z niej jak najwyższej jakości wina. Dzięki jego ciężkiej pracy i wysiłkom czwórki dzieci winnice obejmują obecnie około 50 hektarów i porastają łagodne wzgórza schodzące w dół rzeki Miño.

Rozwijając i rozbudowując rodzinną posiadłość wprowadzono szereg inwestycji technologicznych, które pozwoliły zwiększyć produkcję, podnieść jakość i eksportować wina poza granice Hiszpanii. Nadal niepodzielnym królem w winnicy jest biała, endemiczna odmiana albariño, z której rodzina Simón Ferro tworzy znakomite jakościowo, mineralne wina białe o świetnym potencjale starzenia.

Laxas



Producent	As Laxas
Szczep	albariño
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	jabłka, morele, mango, kwiaty
Food pairing	

Rewelacyjne białe wino ze szczepu Albariño z regionu Rias Baixas, wielokrotnie nagradzana wizytówka tego producenta. Intensywne aromaty owocowe - jabłka i morele, mango z kwiatowym tłem. W ustach pełne orzeźwienia, z nutami limonki, a jego kwasowość dobrze komponuje się z pełną teksturą wina. Doskonałe w połączeniu z rybami i owocami morza. Nadaje się na ciekawy prezent oraz jako wino na elegancki, weselny stół.

Sensum Laxas Brut



Producent	As Laxas
Szczep	albariño
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytrusy, ciasto, orzechy, miód
Food pairing	

Unikatowe wino musujące, zrobione metodą tradycyjną w 100% z albariño. Leżakowało na osadzie przez 9 miesięcy. Aromatycznie wspaniała kombinacja cytrusów, ciasta drożdżowego, orzechów i miodu. W ustach wino eleganckie z długo utrzymującymi się bąbelkami i delikatnym, długim, słodkim wykończeniem. Piękny aperitif, towarzysz przystawek i wykwintnych dań bankietowych.



Fine wines
DE ANDRÉS SISTERS
from Spain

LUZADOR - Wojownik światła - projekt braci Serrano, Johna House, oraz sióstr De Andrés





Historia zaczyna się w Nawarrze — krainie winnic i upartych ludzi, którzy uprawiają ziemię z sercem. Od pokoleń bracia Serrano pielęgnowali szczepy Garnacha, Tempranillo i Garnacha Blanca. Jednak 25 lat temu podjęli decyzję, która wydawała się szaleństwem: postanowili całkowicie przejść na uprawę ekologiczną. W tamtych czasach nikt jeszcze nie mówił o zrównoważonym rolnictwie, więc oczywiście cała wioska uznała ich za pomyleńców. W lokalnym barze słychać było śmiechy: „To nie jest żadna ekologia — po prostu nie chce wam się pracować!”. Mimo to Serrano trwali przy swoim, przekonani, że jeśli szanuje się naturę, ona zawsze odwdzięcza się czymś niezwykłym.

A kiedy to wydawało się już wystarczająco odważne, zrobili kolejny krok w nieznane: w 2017 roku przekształcili całą posiadłość na uprawę biodynamiczną, zdobywając prestiżowy certyfikat Demeter. Jeszcze śmielszy ruch, który tylko umocnił ich w przekonaniu, że prawdziwa jakość rodzi się ze wsłuchiwania w rytm ziemi.

Wtedy pojawił się John House. Amerykański winiarz, niespokojny duch o koczowniczym sercu. Dzięki swojemu projektowi Ovum Wines w Oregonie udowodnił, że winiarstwo może być aktem twórczego buntu. John nie przychodzi, by narzucać — on przychodzi, by się bawić, słuchać gron i zaskakiwać tym, co nieoczywiste. Jego wizja stała się idealnym pomostem między nawaryjską tradycją a światową nowoczesnością.

I wreszcie — my, siostry De Andrés. Dwie zupełnie różne drogi, które — jak w najlepszych historiach — splotły się przypadkiem. Nie wychowałyśmy się w winnicach, ale dorastałyśmy z pasją, która przerodziła się w misję. Wnosimy ciekawość, upór i głębokie przekonanie, że wino to coś więcej niż technika — to emocja, to więź, to opowieść zamknięta w płynie.

Kiedy spotkaliśmy się we troje, wydarzyło się coś magicznego. Była chemia. Był śmiech. Były długie rozmowy między beczkami i niekończącymi się marzeniami. Z tej sumy — która tak naprawdę była mnożeniem — narodził się Luzador: wino, które nie tylko wypełnia kieliszki, ale rozświetla chwile.

Dla nas Luzador oznacza odkrycie, że za każdą butelką stoi akt odwagi. Tak, to pyszne wino — ale to także manifest: robić rzeczy z pasją, z szacunkiem i z pragnieniem, by błyszczeć.

Dlatego nazwaliśmy je Luzador — od hiszpańskiego słowa luz, czyli światło. Bo to wino to wojownik słońca. Wojownik światła.

Luzador

Producent	Los Andreses
Szczep	Garnacha & Tempranillo
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ○ ○
Aromaty	czarna wiśnia, granat, czerwone owoce, wiśniowa cola, jałowiec, tymianek, prażony pieprz, nuty ziemiste
Food pairing	

Głęboka rubinowa barwa. W nosie czarna wiśnia, granat i nuty jałowca, z czasem prażony pieprz, tymianek i wiśniowa cola. W ustach świeże, soczyste czerwone owoce, ziemista struktura i wyraźny finisz.





Cava – nazywana przez wielu hiszpańską wersją szampana – powstaje w sercu niezależnej i ekscentrycznej Katlonii.

To właśnie tam, na zachód od gwarnej i charyzmatycznej Barcelony, w niewielkiej miejscowości San Sadurní de Noya, w regionie Penedès ma siedzibę znakomity lokalny producent o międzynarodowej sławie – Mas Xarot. Początki winnicy sięgają wczesnych lat 80. ubiegłego wieku, kiedy kreatywny i rzutki Victor Centellas postanowił wykorzystać swoją dotychczasową wiedzę i doświadczenie w produkcji cavy i założyć własną winnicę, gdzie będzie mógł realizować swoje marzenia, wizję i pasję. Po czterdziestu latach ciężkiej pracy winnica może pochwalić się imponującą piwnicą zdolną pomieścić nawet do miliona butelek cavy rocznie.

Winnice położone są zarówno na zróżnicowanych wysokościach do 700 m n.p.m, jak i glebach od wapiennych, przez kamieniste, do gliniastych. Zależnie od usytuowania, klimatu i rodzaju nasadzeń, czytaj terroir, uprawia się winogrona, z których powstają zarówno młode, rześkie, kwasowe cavy, jak i eleganckie, pełne ciała i osobowości reservy. Winogrona zbierane są ręcznie, selekcjonowane i poddawane pierwszej fermentacji w stalowych kadziach, a drugiej, zgodnie z metodą klasyczną, w butelkach.

Główne odmiany to xarel-lo, która daje cavie strukturę, kwasowość i długi potencjał starzenia, dodatkowo macabeo i parellada, które odpowiadają za owocowość, świeżość i aromatyczność wina. Każda butelka cavy sygnowana przez Mas Xarot oprócz walorów smakowych zawiera w sobie pasję, oddanie tradycji i hiszpański temperament.

Gran Reserva Brut



Producent	Mas Xarot
Szczep	macabeo, xarel·lo, parellada
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	czerwone jabłko, cytrusy, tost
Food pairing	

Świeże, aromatyczne i owocowe wino musujące o perlistych bąbelkach. Produkowane przez klasyczną winnicę w historycznej części apelacji. Ta Cava dojrzewa ponad 3 lata. Lekkie i orzeźwiające, doskonałe o każdej porze dnia, pasujące do owoców morza, białego mięsa i dań z ryżu. Wino ekologiczne z winogron uprawianych metodą organiczną. Doskonałe na aperitif, do powitania gości przyjęcia weselnego,
a także na prezent z okazji odniesionego sukcesu.

Gran Reserva Brut Nature



Producent	Mas Xarot
Szczep	macabeo, xarel·lo, parellada, pinot noir
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	białe owoce, orzechy, cytrusy, tost
Food pairing	

Eleganckie i zbalansowane hiszpańskie wino musujące. Doskonale ułożone, złociste w kolorze, o drobnych perlistych bąbelkach. Wyprodukowane z ekologicznych winogron ze starych winorośli
z regionu Penedes uprawianych metodą organiczną. Dojrzewające ponad 4 lata. W ustach pełne, zrównoważone z aromatami białych owoców i orzechów o długim przyjemnym finiszu. Idealnie pasuje do białych mięs, dymnych potraw i dojrzewających serów. Doskonałe na aperitif, do powitania gości przyjęcia weselnego,
a także na prezent z okazji odniesionego sukcesu.

HISZPANIA

Gran Reserva Enoteca



Producent	Mas Xarot
Szczep	macabeo, xarel·lo, parellada
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	dym, brioche, czerwone jabłko, migdały
Food pairing	

Niezwykłe, pełne i złożone hiszpańskie wino musujące o głębokim, złotym kolorze. Ukazuje wszystko, co najlepsze dla terroir historycznej części Penedes. Dojrzewa przez ponad 5 lat. Przejawia aromaty typowe dla dojrzewania - dymu i brioche. Pokazuje elegancki, długi finisz. Przeznaczone do złożonych dań z białego mięsa, pieczeni i dojrzałych serów. Wino ekologiczne, z winogron uprawianych metodą naturalną. Doskonałe na prezent z okazji odniesionego sukcesu.

Rosat Reserva



Producent	Mas Xarot
Szczep	pinot noir
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	owoce leśne, poziomki, maliny
Food pairing	

Elegancka, różowa cava wytwarzana metodą szampańską z odmiany pinot noir. Dojrzewająca przez 15 miesięcy. Od pierwszego wejrzenia uwodzi subtelnie miedzianą, bladoróżową barwą i drobnymi, krągłymi bąbelkami. Jej urzekający zapach przywodzi na myśl owoce leśne, dzikie poziomki i słodko-kwaśne maliny. Wino cudownie orzeźwiające, krągłe, o świetnej kwasowości i długim, trwałym posmaku. Przynosi ukojenie i uśmiech.



Mas Xarot

HISZPANIA





Vinos LOF to rodzinny projekt z serca El Bierzo – miejscowości Valtuille de Abajo, najbardziej tradycyjnej winiarskiej wioski regionu.

Rodzina od pokoleń uprawia stare, ponad 80-letnie krzewy winorośli, a nowa generacja zdecydowała się samodzielnie wytwarzać wina, łącząc szacunek dla tradycji z nowoczesnymi metodami enologicznymi. Produkcja jest limitowana – wina powstają w odrestaurowanych piwnicach, z zachowaniem lokalnej architektury z kamienia i kasztanowego drewna. Filozofia winiarni wyraża się w haśle: „**The vineyard in the bottle; inside and outside**” – każde wino jest odzwierciedleniem konkretnej parceli, rocznika i krajobrazu.

HISZPANIA

La Jurisdicción



Producent	Vinos LOF
Szczep	100% Godello
Słodycz	○ ○ ○
Kasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	białe kwiaty, gruszka, zielone jabłko, nuty mineralne
Food pairing	

Przywołuje obraz letnich poranków w Bierzo. Pachnie białymi kwiatami, gruszką i zielonym jabłkiem, a w ustach jest rześkie, soczyste i subtelnie mineralne. Kremowa tekstura, uzyskana dzięki dojrzewaniu na osadzie, sprawia, że każdy łyk jest wyjątkowo gładki i elegancki.

La Angelita



Producent	Vinos LOF
Szczep	100% Chardonnay
Słodycz	● ○ ○
Kasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	brzoskwinia, jabłko, wanilia, nuty tostowe
Food pairing	

Łączy świeżość z delikatną nutą elegancji. W aromacie wyczuwalne są soczyste brzoskwinie i jabłka, a subtelne akcenty wanilii i tostów z beczki dodają mu głębi. W ustach pełne, kremowe i jedwabiste, z wyczuwalnym, delikatnym cukrem resztkowym, który nadaje mu miękkości i zaokrągla kasowość.

VI LOF



Producent	Vinos LOF
Szczep	100% Mencía
Słodycz	○ ○ ○
Kasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	czerwone owoce, nuty kwiatowe, nuty ziołowe
Food pairing	

Soczyste i pełne życia wino z Bierzo. W aromacie dominują czerwone owoce – wiśnie i maliny – przeplecione nutami kwiatowo-ziołowymi. W ustach świeże, o wyważonej kwasowości, z delikatnymi, aksamitnymi taninami. Aż prosi się o towarzystwo przy stole i wspólne chwile z przyjaciółmi.

LA FONTIÑA DE NAI



Producent	Vinos LOF
Szczep	100% Mencía
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	czerwone owoce (wiśnia), wanilia, owoce leśne konfiturowe, nuty mineralne, subtelne nuty kwiatowe

Food pairing

Wino z pojedynczej, ponad 100-letniej parceli w Bierzo, o ograniczonej produkcji i wyraźnym charakterze terroir. W aromacie dominują czerwone owoce oraz nuty konfiturowe, uzupełnione subtelną wanilią wynikającą z dojrzewania w używanych beczkach. Na podniebieniu średniej budowy, z wyraźną, świeżą kwasowością i dobrze zintegrowanymi taninami. Struktura jest harmonijna, z długim, świeżym finiszem i zaznaczoną mineralnością. Wino złożone, eleganckie, o dużym potencjale gastronomicznym.

Vinos LOF



VIZAR
DOP DEHESA PEÑALBA
bodegas y viñedos



Prace na winnicy wykonywane są w jak największym stopniu ręcznie, przy maksymalnym poszanowaniu ekosystemu.

Bodegas Vizar mieści się 20 kilometrów od Valladolid. Winnica położona jest w malowniczej dolinie rzeki Duero, otoczonej starymi lasami sosnowymi i górami Villabañez. Obecnie posiadłością zarządza rodzinna Zarzuela, która od samego początku stara się kultywować tradycje winiarskie regionu, ale według własnych wartości i uprawiać winorośl w sposób ekologiczny, czerpiąc z rodzimego terroir to, co najlepsze. Prace w winnicy wykonywane są w jak największym stopniu ręcznie, przy maksymalnym poszanowaniu ekosystemu. Z kolei w procesie winifikacji właściciele postanowili połączyć rzemieślniczy charakter z nowoczesnymi technologiami. Obecnie produkuje się wino z czterech czerwonych odmian winogron (tempranillo, syrah, cabernet sauvignon, merlot) i białej verdejo. W efekcie otrzymujemy wina, które oddają charakter terroir, ale w nowoczesnej formie zgodnej z zasadami przyjętymi przez właścicieli.

Postawa rodziny Zarzuela zaowocowała otrzymaniem pod koniec lutego 2022 roku statusu Vina de Pago (VP), czyli najwyższego w Hiszpanii oznaczenia apelacyjnego, porównywanego do cenionego systemu francuskiego grands crus classés. Dołączyła tym samym do 21 hiszpańskich winnic mogących poszczycić się tym prestiżowym odznaczeniem.

Prestigio



Producent	Vizar
Szczep	cabernet sauvignon, tempranillo, syrah, merlot
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	○ ○ ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	owoce leśne, czarny pieprz, goździki, lukrecja, fiołek
Food pairing	

Wino pochodzące z upraw ekologicznych. Dojrzewa przez 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. Posiada głęboki purpurowy kolor z jasnymi refleksami. W nosie przejawia aromaty owoców leśnych, w tym przede wszystkim jagód i jeżyn. Kto szuka, znajdzie też nuty fiołka, czarnego pieprzu, goździków i lukrecji.
W ustach pełne, aksamitne, złożone, o szczodrych taninach. Dobrze zbalansowane i eleganckie. Trwały finisz.

Vizar



LAS VIRTUDES
BODEGA

Właściciele czerpią z bogatych tradycji winiarskich regionu i starają się, aby każda butelka odzwierciedlała charakter ziemi, klimatu i dziedzictwa regionu Villena.

Bodega Las Virtudes, położona w malowniczym regionie Villena w Alicante, w środkowej Hiszpanii, powstała w 1961 roku, gdy 129 lokalnych winiarzy z małych winnic połączyło siły i utworzyło wspólną kooperatywę. Już po dziesięciu latach wytężonej pracy przeprowadzono szereg inwestycji, rozbudowując winnicę i wyposażając ją między innymi w beczki ze szlachetnego dębu do starzenia wina. Po dziś dzień Bodega Las Virtudes jest zrzeszeniem różnych niewielkich winiarni, których celem jest produkcja szerokiego spektrum win - od prostych i codziennych, aż po wyjątkowe wina klasy premium.

Winiarze koncertują się na uprawie lokalnych, hiszpańskich odmian takich jak monastrell (aż 70% powierzchni wszystkich nasadzeń), macabeo, merseguera, moscatel. Oprócz nich winnice porastają międzynarodowe szczepy jak cabernet sauvignon, merlot, syrah, petit verdot, czy sauvignon blanc.

Bodega Las Virtudes jest również certyfikowanym producentem oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, pochodzących z takich szlachetnych odmian jak arbequina czy picual. Obecnie winnica może poszczycić się bardzo zaawansowaną linią produkcyjną, gdzie samodzielnie wytwarza własny suchy lód, niezbędny do kontroli temperatury, a co za tym idzie do tworzenia win o stałej i powtarzalnej jakości.

Cały zespół ekspertów dokłada wszelkich starań, żeby wina opuszczające progi Bodega Las Virtudes były synonimem solidnej jakości i wysokich standardów.



HISZPANIA

Arcabucero Blanco

Producent	Bodega Las Virtudes
Szczep	macabeo, sauvignon blanc
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytrusy, zielone jabłka, polne kwiaty, owoce tropikalne
Food pairing	

Arcabucero to młode, rześkie i lekkie białe wino z regionu Alicante w Hiszpanii. Powstałe z połączenia znan szczepu sauvignon blanc i lokalnej hiszpańskiej odmiany macabeo, nazywanej także viura. Wino zachwyca swoją prostotą i szczerością, zapraszając aromatami cytrusów, zielonych jabłek i polnych kwiatów. W smaku wyczujemy także delikatne nuty owoców tropikalnych, które uzupełniają całość i tworzą niepowtarzalny bukiet. Arcabucero cechuje się przyzwoitą kwasowością, co sprawia, że jest znakomite na co dzień. Doskonale komponuje się z rybami, owocami morza i delikatnym drobiem.



Arcabucero Tinto

Producent	Bodega Las Virtudes
Szczep	monastrell
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ○ ○
Aromaty	owoce leśne, jeżyny, dzikie maliny, przyprawy, zioła
Food pairing	

Monastrell to hiszpańska odmiana późno dojrzewająca, która potrzebuje bardzo nasłonecznionej winnicy i wysokich temperatur. Od pierwszej chwili urzeka soczystą owocowością i świeżym, rześkim aromatem. Znajdziemy w nim nuty owoców leśnych, jeżyn, dzikich malin oraz delikatnych przypraw i ziół. Wino lekkie, ale niepozbawione struktury, mocno owocowe i zbalansowane.





Bodega Las Virtudes



PORTUGALIA

PORTUGALIA

CASA RELVAS

ALENTEJO | PORTUGAL





Kierując się szacunkiem wobec natury Casa Relvas, tworzy bardzo ciekawe wina oddające charakter regionu w jakim wzrastały winogrona.

Aby zrozumieć filozofię i koncepcję winnicy Casa Relvas, trzeba rozpocząć od krótkiej charakterystyki regionu w jakim się znajduje. Region winiarski Alantejo zajmuje blisko jedną trzecią powierzchni Portugalii, a historia winiarstwa sięga tutaj czasów starożytnych. Popularna w Cesarstwie Rzymskim metoda wytwarzania wina w glinianych amforach przetrwała do czasów współczesnych i jest nadal wykorzystywana przez niektóre winnice w Alantejo, w tym w Casa Relvas. Ponadto region jest ojczyzną dębów korkowych, których kora jest używana na całym świecie do produkcji korków.

Casa Relvas to rodzinna firma założona przez Alexandre Relvas w 1997 roku. W następnych latach stała się jednym z wiodących eksporterów portugalskich win na światowy rynek, z eksportem do 65% swojej produkcji.

Firma działa zgodnie ze swoją filozofią tworzenia wysokiej jakości win we wszystkich segmentach rynku, od codziennych win stołowych po wina na specjalne okazje. Stara się oferować atrakcyjne ceny przy zachowaniu uczciwej jakości i wydobyć wszystko, co ma do zaoferowania terroir Alentejo. Przeważają tu gleby gliniaste i łupkowe, a uprawia się głównie rodzime, autochtoniczne odmiany winorośli takie jak aragonês, trincadeira, touriga nacional, touriga franca, encruzado. Casa Relvas oferuje zróżnicowaną gamę win, z których na szczególną uwagę zasługują wina z linii premium Herdado de São Miguel Art Terra wytwarzane tradycyjnie w glinianych amforach.

Winnica przywiązuje też ogromną wagę do zrównoważonego rozwoju i ekologii – w ramach projektu wsparcia regionalnych lasów posadzono prawie 50 000 dębów korkowych. Firma wspiera również populację specjalnej autochtonicznej rasy owiec iberyjskich. Przez sześć chłodnych miesięcy w roku owce pasą się w winnicach, co pomaga zmniejszyć zużycie nawozów chemicznych i obniża koszty koszenia trawy między rzędami winorośli. Latem owce pasą się w lesie korkowym, co zmniejsza ryzyko pożarów w tym suchym klimacie.

Atlantico Tinto

Producent Casa Relvas
Szczep aragonez, trincadeira, alicante bouschet
Słodycz
Kwasowość
Taniny
Aromaty czerwone owoce, jagody, przyprawy
Food pairing



Urocza etykieta przedstawiająca słynny lizboński, żółty tramwaj kryje w sobie wino powstałe z rzadko spotykanych rodzimych szczepów. Winogrona zbierane nocą, fermentowane w kontrolowanej temperaturze, część wina dojrzewa w dębowych beczkach. Ujawnia aromaty świeżych czerwonych owoców, jagód i przypraw. W smaku nuty przypraw, subtelnej czekolady i soli morskiej. Wino bardzo świeże, soczyste o przyjemnej kwasowości i miękkich taninach.

Casa Relvas



citi zen. wine

Tradycja, dziedzictwo, historia… to nie są słowa, które szczególnie inspirują Citizen Wine. Ich motto brzmi: ekscytacja, przyjemność, zmiana.

Citizen Wine powstało w 2020 roku, w trakcie lockdownu, z inicjatywy zgranej grupy ekspertów z branży (w tym kilku Master of Wine), by tchnąć trochę bardzo potrzebnego życia w zbyt często sztywny i nadęty świat wina.

Mając ponad 100 lat łącznego doświadczenia na najwyższym poziomie, Citizen Wine stawia Ciebie – obywatela – w centrum każdej decyzji związanej z produkcją wina. Ich filozofia jest prosta wino powinno być tworzone z jednym, prostym celem: by sprawiać przyjemność, a nie budzić nabożny szacunek. W Citizen Wine każde nowe winotraktowane jest jako indywidualny projekt, mający jeden wspólny cel… zadowolenie obywatela.

Stereotyp sztywnych, powielanych win, zastąpili nowatorskim podejściem do produkcji i promocji wina. Uważnie śledzątrendy rynkowe i zachowania konsumenckie, dzięki czemutworzą wina w stylach, jakich oczekuje współczesny miłośnik wina. Korzystając z tych danych i łączą je ze specyficznym poczuciem prostoty i humoru, nadając każdemu winu unikalny charakter i osobowość.

Każdy obywatel ma prawo wyboru, prawo do zabawy i do wyrażania siebie w dowolny sposób. To są podstawowe wartości, które przyświecają Citizen Wine przy tworzeniu tej wyjątkowej serii win. Mamy nadzieję, że picie ich sprawi Ci tyle radości, ile im dało ich tworzenie!



The Tuesday Club

Producent	Citizen Wine
Szczep	larinto, loureiro, trajadura, avesso
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	jabłoń, grusza, brzoskwinia, drożdżówka, cytrusy
Food pairing	

Klub Wtorkowy został założony przez małą grupę przyjaciół z branży winiarskiej, którzy zdecydowali, że bez względu na wszystko, zrezygnują ze wszystkich zobowiązań zawodowych i będą spotykać się w każdy wtorek, aby cieszyć się życiem.
Ich podejście do carpe diem jest doskonale odzwierciedlone w tym świeżym Vinho Verde, wypełnionym cytrusowymi nutami cytryny i grejpfruta.
Czy chciałbyś dołączyć do klubu? Do zobaczenia we wtorek?



T.
T.C.

tuesday

THE
TUESDAY CLUB

VINHO VERDE D.O.C.

FRANCJA

Bernard Pertois
CHAMPAGNE

Szampania – kraina musującego złota i symbol francuskiej elegancji.

W tym najbardziej wysuniętym na północ regionie winiarskim Francji rodzina Pertois uprawia winogrona od ponad 10 pokoleń, a produkcję własnego szampana rozpoczęła w 1910 roku. Obecnie w posiadaniu firmy Bernard Pertois jest 15 hektarów winorośli, z których 7 to Grand Cru chardonnay, dedykowany wyłącznie tej odmianie. Wszystkie działki zlokalizowane są wokół miejscowości Mesnil sur Oger, a część z nich sąsiaduje z prestiżowymi parcelami Clos du Mesnil należącymi do słynnego na cały świat domu szampańskiego Krug.

Obecny zarządca firmy Patrice Pertois opowiada, że rokrocznie przedstawiciel Kruga składa hojną propozycję odkupienia ich ziem, ale jak do tej pory nie spotkała się ona z aprobatą i jak zapewnia Patrice nigdy nie spotka.

Szampany produkowane przez Bernard Pertois powstają wyłącznie z odmiany chardonnay i określane są mianem Blanc de Blanc. Znakomicie wyrażają charakter i elegancję tego szczepu i terroir na jakim wzrastały winogrona. Winnica Bernard Pertois to świetny przykład małego rodzinnego biznesu, tworzącego jedne z najbardziej pożądanych win świata.



FRANCJA

Champagne Brut

Tradition Grand Cru

Producent Bernard Pertois
Szczep chardonnay
Słodycz
Kwasowość
Taniny
Aromaty jabłoń, grusza, brzoskwinia, drożdżówka, cytrusy
Food pairing

Lekkie i zbalansowane wino musujące. Cudowny szampan o złocistym kolorze i delikatnym, ale długim musowaniu. Kwintesencja elegancji w aromacie i smaku . Piękna równowaga między orzeźwiającą kwasowością, a lekką uwodzącą słodyczą. Pachnie kwitnącymi drzewami owocowymi, jabłonią, gruszą, brzoskwinią. Aromaty wzmacniają delikatne niuanse skórki drożdżówki i kruszonki. Całości dopełnia długi dojrzały soczysty i mineralny finisz. Pasuje do wszystkiego i na każdą okazję. Doskonały jako prezent z okazji odniesionego sukcesu, czy do powitania gości weselnych.



Champagne Demi-Sec

Grand Cru

Producent Bernard Pertois
Szczep chardonnay
Słodycz
Kwasowość
Taniny
Aromaty brzoskwinia, cytrusy, śmietanka, gruszka
Food pairing

Najsłynniejsze francuskie wino musujące - szampan w wydaniu Blanc de Blanc, czyli stworzony w całości z białych winogron – chardonnay. Uosobienie przyjemności, z jednej strony lekko pobudzający kwasowością, z drugiej odurzający podbitymi słodyczą aromatami. Uwodząco kremowy i pełny w smaku. Doskonały dla zaczynających przygodę z szampanem i chcących rozkoszować się smakiem tego królewskiego wina. Wyższa zawartość cukru sprawia, że jest również wyśmienitym dodatkiem do owocowych deserów. Doskonały jako prezent z okazji odniesionego sukcesu, czy do powitania gości weselnych.



Champagne Brut Cuvée

de Réserve Grand Cru

Producent Bernard Pertois
Szczep chardonnay
Słodycz
Kwasowość
Taniny
Aromaty cytrusy, jabłko, pigwa, miód, orzechy, grzanki
Food pairing

Pełne i złożone wino musujące. Champagne Brut Cuvée de Reserve pochodzi z najstarszych krzewów winnicy Bernard Pertois i jest specjalnie tworzoną mieszanką z przynajmniej trzech roczników. Złoty kolor wina (ale też etykiety) podkreśla wyjątkowy charakter tego szampana. Piękny począwszy od butelki, przez zapach, po smak. Pachnie dojrzałymi, wręcz suszonymi owocami, od cytrusów, przez żółte jabłka i pigwy, po aromaty miodu, orzechów i grzanek. Genialny solo lub do złożonych potraw, ryb w mocnych sosach lub półkrwistych mięs. Doskonały jako prezent z okazji odniesionego sukcesu, czy do powitania gości weselnych.



Bernard Pertois

FRANCJA

Champagne Brut Rosé

Grand Cru



Producent	Bernard Pertois
Szczep	chardonnay, pinot noir
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	poziomki, jagody, czerwony grapefruit
Food pairing	

Lekkie i rześkie wino musujące. Champagne Brut rosée powstał z odmian chardonnay i pinot noir, dzięki czemu ma piękny i delikatny łososiowy kolor. Jest z pozoru zwiewny i świeży, ale czuć, że to wielkie wino ze wspaniałego regionu. Mile łechcze podniebienie bąbelkami i aromatami poziomek, dzikich jagód i czerwonych grejpfrutów. Doskonały w towarzystwie krewetek, homarów, łososia saute, tatarów zarówno rybnych jak i wołowych, delikatnych pasztetów i wytrawnych deserów z czerwonych owoców. Sprawdzi się jako prezent z okazji odniesionego sukcesu, czy do powitania gości weselnych.

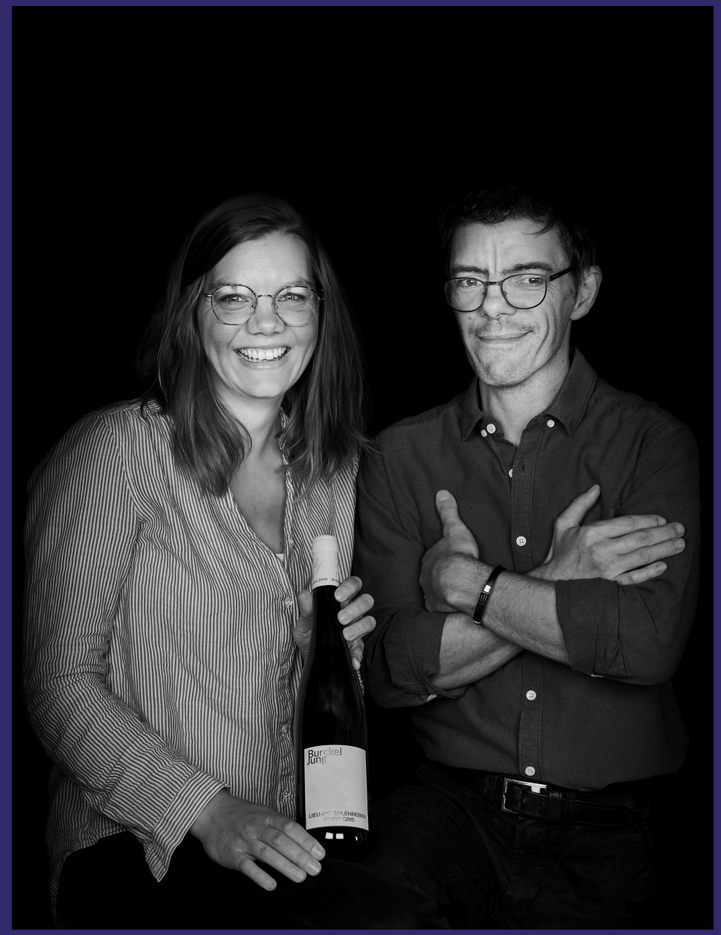
Bernard Pertois

Burckel Jung

Początki winnicy datowane są na początki XIX wieku. Wtedy winiarstwo było naturalną częścią życia, a tradycje uprawy winogron przekazywano z pokolenia na pokolenie.

W 1982 Danielle Jung, silna i zdeterminowana kobieta, przejmuje majątek ojca. Razem z mężem wymyślają nową wizję winnicy. Na przestrzeni lat winnica ewoluuje, dzięki rodzinie winiarzy, którzy kierują się głębokim szacunkiem dla natury i ziemi. W 2009 roku młody winiarz, David, z pasją przyjmuje praktyki ekologicznego winiarstwa, a następnie w 2017 roku pogłębia swoje zaangażowanie w biodynamikę. Zainspirowani naukami Rudolfa Steinera, David i jego siostra Sarah wnoszą nowe życie do Burckel Jung.

Dla właścicieli winnicy, winiarstwo to nie tylko zawód, ale sztuka życia w harmonii z naturą, cenne dziedzictwo, które pielęgnujemy i zachowujemy dla przyszłych pokoleń.



Riesling Naturae

Producent	Burckel Jung
Szczep	riesling
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytrusowe, grejpfrut, biała herbara, mineralne
Food pairing	

Riesling o żółtej barwie z gęstymi żółto-zielonymi refleksami. Aromat wina jest złożony i elegancki, łączący nuty grejpfruta z subtelnym aromatem białej herbaty, wzbogacony piękną mineralnością. Na podniebieniu wino jest żywiołowe z delikatną kwaskowatą teksturą. Doskonale komponuje się z rybami w białym sosie maślanym, owocami morza, ostrygami, carpaccio z przegrzebków oraz ceviche.



Gewurztraminer
AOC Alsace

Producent	Burckel Jung
Szczep	gewurztraminer
Słodycz	● ● ○
Kwasowość	● ○ ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	liczi, marakuja, mango, przyprawy
Food pairing	

Gewurztraminer to uwodziciel znany w Alzacji ze swojej żywiołowości i owocowości. Tutaj w wydaniu półsłodkim. Jego barwa jest intensywnie żółta z lekkimi złotymi refleksami. Aromat jest bogaty i intensywny, z nutami dojrzałych egzotycznych owoców takich jak liczi, marakuja, mango oraz orientalnych przypraw. Na podniebieniu wino jest pełne, a finisz długi i harmonijny. Doskonale nadaje się do serów o intensywnym smaku (Munster) oraz deserów np. tortów owocowych czy sernika z brzoskwiniami.





Burckel Jung

FRANCJA

Pinot Noir AOP Alsace



Producent	Burckel Jung
Szczep	pinot noir
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ○ ○
Aromaty	jeżyna, czarna porzeczka, wiśnia
Food pairing	

Powstało z winogron rosnących na glebach gliniasto-krzemionkowych. Jego barwa jest jasnoczerwona z rubinowym odcieniem. Aromat ujawnia piękne nuty czarnych owoców, takich jak jeżyna, czarna porzeczka i wiśnia. Na podniebieniu wino jest żywe, zrównoważone i bardzo delikatne. Jedwabiste taniny strukturyzują wino, nadając mu harmonię i długotrwałość smaku. Doskonale komponuje się z czerwonym mięsem, dziczyzną oraz piersią z kaczki z wiśniami.

Pinot Noir Haïma
AOP Alsace



Producent	Burckel Jung
Szczep	pinot noir
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ○
Aromaty	czerwone owoce, wiśnie, maliny
Food pairing	

"Haïma" oznacza "krew ziemi" w starożytnej grece. To wino produkowane jest bez dodatku siarczynów, z lekką filtracją. Jego barwa to intensywny rubin. Aromat wina jest natomiast złożony i elegancki z nutami czerwonych owoców. Na podniebieniu jest żywe, mocne i delikatne. Zaskakuje długością i intensywnością smaku. Doskonale komponuje się z pizzą, potrawami z grilla, czerwonym mięsem, serami oraz deserami na bazie czekolady.

Burckel Jung

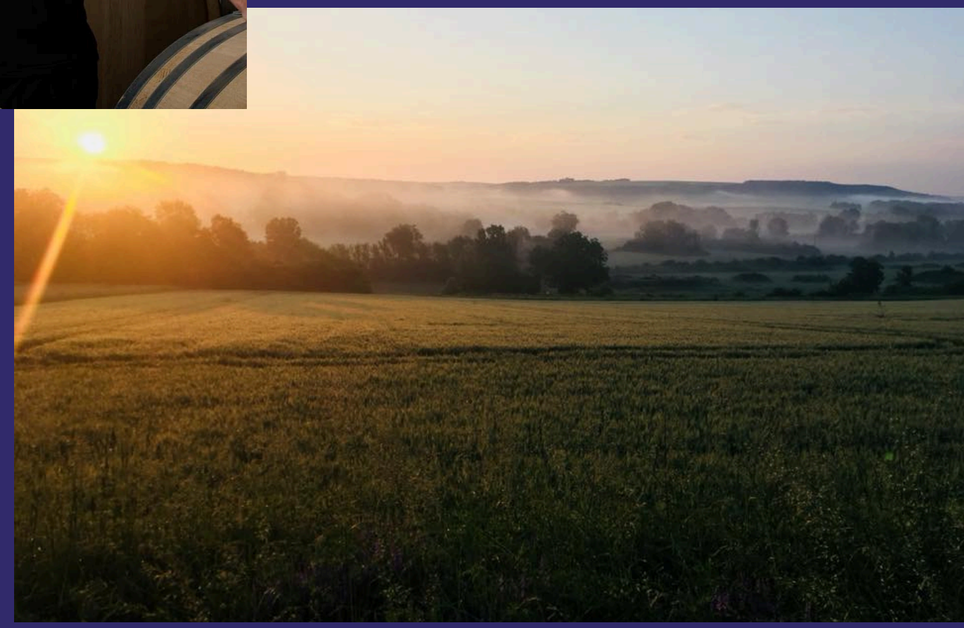


DOMAINE CHARLY NICOLLE CHABLIS



Prawdopodobnie jedna z najlepszych winnic w Chablis — Domaine Charly Nicolle - została założona w 1979 roku przez Roberta Nicollego i Josette Laroche, którzy obydwoje szanują historię rodzin winiarskich we Fleys.

Od czasu powstania firmy stopniowo zwiększali powierzchnię swoich winnic, obecnie produkcja wina obejmuje 20 hektarów winorośli. W 1999 roku dołączył do nich ich dwudziestoletni syn Charly, zaraz po ukkńczeniu liceum winiarskiego. Dziś to Charly oficjalnie kieruje winnicą razem z żoną Lucie, ale Robert nadal, praktycznie codziennie, pracuje na miejscu. Największe posiadłości znajdują się w apelacji AOC Chablis, głównie wokół wioski Fleys. Winifikacja kaego wina odbywa się na osadzie w stalowych zbiornikach i dębowych beczkach, co daje styl charakterystyczny dla domu, który jest zarówno świeży i żywy, jak i krągły i złożony.



Chablis Per Aspera AOC



Producent	Domaine Charly Nicolle
Szczep	chardonnay
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	zielone, jabłka, cytrusy, kwiaty
Food pairing	

„Per aspera ad astra”, czyli „przez trud do gwiazd” - nazwa nawiązuje zarówno do ciężkiej pracy założycieli winnicy, jak i do specyfiki prowadzenia winorośli chardonnay w tym regionie. Wino pochodzi z 10 ha działki w regionie Chablis AOC, leżącej na podłożu kimmerydowym. Częściowo leżakuje w dębowych beczkach, dojrzewa też przez około rok na osadzie drożdżowym. Połyskliwe w kolorze, z barwą wpadającą w złoto z zielonym refleksem, posiada aromat zielonych jabłek, cytrusów – chłodny, z akcentem mineralnym, ale jest też akcent świeżych, wiosennych kwiatów. W ustach sprężyste, z rześką kwasowością, kremową strukturą i długim, orzeźwiającym finiszem. Znakomite już dziś, może także dojrzewać z wyśmienitym skutkiem kolejnych kilka lat.

Crémant de Bourgogne Brut Nature Blanc de Noirs



Producent	Charly Nicolle
Szczep	Pinot Noir
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	czerwone jabłko, malina, poziomka, skórka cytryny, brioche, świeże pieczywo, białe kwiaty
Food pairing	

Crémant de Bourgogne powstający wyłącznie z Pinot Noir uprawianego w północnej Burgundii, niedaleko granicy Szampanii. Wino dojrzewa rok w stalowych zbiornikach, a następnie kolejne 24 miesiące w butelce. Brak dosage i dodatku siarki pozwala zachować wyjątkową czystość oraz autentyczny charakter terroir. W aromacie pojawiają się czerwone owoce, cytrusy i subtelne nuty pieczywa. Na podniebieniu świeże, wytrawne i eleganckie, z doskonałym napięciem i długim finiszem.

Domaine Charly Nicolle



Chablis Ante

MCMLXXX AOC

Producent	Domaine Charly Nicolle
Szczep	chardonnay
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	zielone jabłko, cytrusy, kwiaty
Food pairing	

Ante MCMLXXX – czyli „sprzed 1980" – nazwa nawiązuje do starych krzewów winorośli tej winnicy – sprzed roku urodzenia winiarza Charlyego Nicole. Owoce tylko z takich krzewów, z 2 ha działki o podłożu kimmerydowym zostały użyte to produkcji tego wyjątkowego wina. Fermentuje częściowo w dębowych beczkach, dojrzewa ponad rok na osadzie drożdżowym. W efekcie dostajemy kompleksowe, bogate, chłodne i mineralne wino – wszystko to, co cenią miłośnicy Chablis. Aromat jest świeży, przenikliwy, cytrusowo–mineralny. W ustach wyraźna, rześka kwasowość, uzupełniana kremową strukturą, smakowa konsekwencja, długi finisz. Znakomity egzemplarz chardonnay z chłodnego siedliska.



Chablis 1ER Cru Les Fourneaux

Producent	Charly Nicolle
Szczep	Chardonnay
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	dojrzałe jabłko, gruszka, białe kwiaty, migdały, miód, cytrusy, kreda, mineralność
Food pairing	

Premier Cru Les Fourneaux pochodzi z jednej z najcieplejszych parceli Chablis, położonej na gliniasto-wapiennych glebach z podłożem kimerydzkim. Dzięki dojrzewaniu na osadzie przez 12–16 miesięcy wino zyskuje większą głębię i kremowość, zachowując charakterystyczną dla Chablis mineralność. W aromacie dominują dojrzałe owoce, białe kwiaty, migdały i delikatna nuta miodu. Harmonijne, bogate i wyjątkowo przystępne już w młodym wieku.



Domaine Charly Nicolle



Młody Vincent Roussely to ekologiczny winiarz z regionu Loary. W sercu Touraine, gdzie znajduje się jego winnica, dominują techniczne wina owocowe, charakterystyczne dla lat osiemdziesiątych i dziewięćdziesiątych, które najczęściej trafiają do paryskich bistro, gdzie szybko znikają z półek.

Vincent przejął rodzinną firmę w 2001 roku, dokonując gruntownej restrukturyzacji. W 2007 roku zdecydował się na ekologiczne uprawy winorośli, uzyskał certyfikat i od tego czasu produkuje wina musujące, białe i czerwone, które wyraźnie wyróżniają się na tle typowych win z Touraine. Niedawno zaczął przekształcać swoją winnicę w zgodzie z zasadami biodynamiki. "Clos Roussely" ma idealną, kameralną wielkość – nieco poniżej 8 hektarów, co sprzyja indywidualnemu podejściu do produkcji wina. Choć młody winiarz pełen jest energii, początki były dla niego trudne. Dziś, ponad dekadę później, jego wina są uznawane za ukrytą perełkę Loary, a ich sprzedaż, w relacji do ceny, nieustannie rośnie.

FRANCJA

L'Escale

AOC Touraine

Producent	Clos Roussely
Szczep	sauvignon blanc
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytrusowe, ananas, gruszka
Food pairing	

Klasyczne sauvignon z Turenii, fermentowane spontanicznie, powstałe z ponad 25-letnich krzewów uprawianych zgodnie z zasadami biodynamiki. Pachnie białą porzeczką, agrestem i trawą cytrynową. Wapienno-gliniaste podłoże (tuffeau) wiedzie prym na podniebieniu, smakiem krystalicznie czyste, kremowe oraz długie na zakończeniu.



Canaille

AOC Touraine

Producent	Clos Roussely
Szczep	gamay
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ○ ○
Aromaty	czerwone owoce, granat
Food pairing	

Smukłe, rubinowe i prześwitujące Gamay z Loary, gdzie w większości jest szczuplejsze niż to burgundzkie. Stare krzewy oddają charakter tego wina, wapienna mineralność, ziemistość, a w ustach dzikie czerwone owoce, brusznica czy żurawina. Wino pełne kontrastów – lekkie, ale jednocześnie bogate w smaki, wyjątkowo przyjemne do picia.



Favorite

AOC Touraine

Producent	Clos Roussely
Szczep	chardonnay / arbois
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytrusowe, migdały
Food pairing	

Stworzone metodą szampańską z chardonnay, uzupełnione rzadko spotykaną odmianą arbois. Dojrzewa przed wtórną fermentacją 2 lata w beczkach by na kolejne 3 lata pozostać na osadzie, co nadaje mu szlachetności i wybitnej jakości. Pachnie zielonymi jabłkami, tartą cytrynową, kruszonką z chałki czy żółtymi owocami pestkowymi. Co więcej, jest tu klasyczna loarska elegancja oraz świeżość. Pozostawia długi, delikatnie maślany i intensywny smak świadczący o potencjale i ogromie pracy włożonej przez Vincenta Roussely.



Clos Roussely

LOIRE PROPRIÉTÉS

Grupa Loire Propriétés jednoczy winnice, łącząc ich mocne strony i promując wina z Loary.

Loire Propriétés zlokalizowana i działająca w Dolinie Loary od 1872 roku, produkuje i sprzedaje szeroką gamę win z Loary. Znana z wysokiej jakości często nagradzanych win jest kluczowym graczem w branży winiarskiej. Od winorośli po butelkę – pracownicy firmy nadzorują cały proces i ciężko pracują, aby ludzie i środowisko były na pierwszym miejscu w winnicy.

Loire Propriétés korzysta z wiedzy specjalistycznej i skupia się wokół czterech spółdzielni, piwnic winnych, gorzelni i firmy handlowej. Na większą skalę firma jest częścią Coopératives de Thouarcé, które wchodzą w skład Union Agricole du Pays de la Loire i specjalizują się w dostawach rolnych i produkcji nasion (o obrotach 330 milionów euro przy 450 pracownikach).

Grupa Loire Propriétés jednoczy winnice, wykorzystując ich mocne strony i promując wina z Loary. Łącząc umiejętności ludzkie i zasoby marketingowe, jest obecnie aktywna w całej Francji i 49 krajach na całym świecie, sprzedając 200 000 hektolitrów wina z 5000 hektarów winnic.



FRANCJA

Crémant de Loire

Producent	Loire Proprietes
Szczep	chenin blanc
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	gruszka, brzoskwinia, kwiaty
Food pairing	

Eleganckie i finezyjne wino musujące znad Loary urzeka aromatami białych kwiatów i owoców, takich jak gruszki, czy białe brzoskwinie. Świetnie zbalansowane w smaku zachowuje jednocześnie kwasowość, jak i krągłość i głębię smaku. Subtelność i klasa.



Éclipse

Producent	Loire Proprietes
Szczep	sauvignon blanc
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	różowy grejpfrut, brzoskwinia
Food pairing	

Sauvignon blanc w wytrawnej i rześkiej odsłonie. Jędrne, krzepkie, o aromatach różowego grejpfruta, winnej brzoskwini i dojrzałych owoców. Ożywcze, intensywne i intrygujące o dobrze zrównoważonej kwasowości i przyjemnym finiszu.



Vouvray

Producent	Loire Proprietes
Szczep	chenin blanc
Słodycz	● ● ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	kwiat jabłoni, gruszki, brzoskwinie
Food pairing	

Winogrona szlachetnego szczepu chenin blanc zbierane są dopiero, gdy osiągną optymalną dojrzałość, aby mogły w pełni rozwinąć intensywność aromatów. Pojawiają się wśród nich nuty kwiatu jabłoni, a także gruszek, czy brzoskwiń. Wino głębokie, pełne, z subtelną kwasowością i przyjemnym aromatycznym finiszem.



Feu!, AOC Rosé d'Anjou



Producent	Loire Proprietes
Szczep	grolleau, gamay
Słodycz	●●
Kwasowość	●●
Taniny	
Aromaty	truskawki, poziomki, czerwone porzeczki, maliny
Food pairing	

Rześkie i świeże rosé o subtelnym jasnomalinowym kolorze. Zachęca aromatami delikatnych truskawek, poziomek, czerwonych porzeczek i leśnych malin. Przyjemna kwasowość przeplata się z wyrazistą owocowością i delikatną słodyczą. Cieszy szczególnie w upalne letnie wieczory, koniecznie mocno schłodzone.



Loire Proprietes

LE CRÊT DE BINE

— DOMAINE FAMILIAL EN BIODYNAMIE —



Winnica jest w rękach rodziny od kilku pokoleń, a szerokie możliwości, jakie daje rolnictwo biodynamiczne właściciele odkryli jesienią 2008 roku.

François i Marie-Therèse Subrin wraz ze swoją córką Florence i siostrzeńcem Geoffroyem prowadzą gospodarstwo rolne o powierzchni 5 hektarów w wiosce Sarcey, położonej na wysokim płaskowyżu pomiędzy Monts Beaujolais i Lyonnais, w południowo-zachodnim Beaujolais.

Winorośle rosną na piaskowo - granitowych glebach ze znacznymi złożami kwarcu. Ich średni wiek wynosi 40 lat. Crêt de Bine posiada certyfikaty organiczne i biodynamiczne (Demeter).

FRANCJA

Terroir du Martin

Beaujolais Rouge

Producent	Le Crêt de Bine
Szczep	gamay
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ○ ○
Aromaty	wiśnie, maliny, truskawki
Food pairing	

Owocowe i obfite cuvée w kolorze ciemnego rubinu. Wysoko położona winnica w połączeniu z niskimi zbiorami stworzyła wino o aromatach czerwonych owoców i tego co charakterystyczne dla regionu bogatego w granitowe podłoże, grafitu. Winogrona zbierane ręcznie, spontaniczna fermentacja węglowa trwa 10 dni, a następnie wino dojrzewa 7 miesięcy w kadzi ze stali nierdzewnej.



Bio'Addict

Producent	Le Crêt de Bine
Szczep	gamay
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ○ ○
Aromaty	małe czerwone owoce czereśnia
Food pairing	

Cuvée ze starych krzewów gamay, które jest niezwykle owocowe i świeże. Głęboki wiśniowy kolor, aromaty małych czerwonych owoców i lekko czereśniowy finisz. Winogrona zbierane ręcznie z granitowo-piaskowej gleby. Fermentacja węglowa trwa 30 dni, a następnie wino dojrzewa 6 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej na drożdżowym osadzie. Dzięki niewielkim zbiorom, jest skoncentrowane oraz idealnym odwzorowaniem ciężkiej pracy całej rodziny Subrin.



Château
Le grand Verdus

GRAND VIN DE BORDEAUX

Since 1810





Historia win z Grand Verdus to historia posiadłości, założonej jeszcze w okresie renesansu, a także historia rodziny Le Grix de la Salle, która po II Wojnie Światowej postanowiła rozpocząć tu uprawę winorośli.

Jak mówią właściciele, największym atutem winnicy jest zróżnicowane terroir. Wyjątkowe położenie geograficzne, na przełomie płaskowyżu Entre Deux Mers, zróżnicowany mikroklimat i duże różnice w wysokości położenia winnic to atuty, które sprawiają, że ich wina odznaczają się świeżością, aromatycznością i potencjałem starzenia.

Parcele położone są na ogół na wysokości od 40-110 m, układ nasadzeń daje stałe nasłonecznienie winorośli i doskonałą wentylację, co przynosi same korzyści. Duże zróżnicowanie gleb pozwala na obsadzanie różnych szczepów winorośli w miejscach o optymalnych dla nich warunkach wzrostu.

Winnica od dawna stosuje organiczne metody produkcji, a certyfikacje uzyskała w 2020 roku.

La Petite Fleur

Producent	Chateau Le Grand Verdus
Szczep	Sauvignon Blanc
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytrusy, białe owoce, białe kwiaty, nuty zielone, subtelna mineralność
Food pairing	

Świeże i dobrze zbalansowane białe wino z Bordeaux, stworzone w celu podkreślenia czystości owocu i aromatycznej ekspresji szczepu Sauvignon Blanc. W aromacie dominują cytrusy oraz białe owoce, uzupełnione delikatnymi nutami kwiatowymi.
Na podniebieniu lekkie, rześkie, z wyraźną kwasowością i czystym profilem smakowym. Fermentacja i dojrzewanie w stalowych tankach oraz kontakt z osadem nadają mu subtelnej tekstury przy zachowaniu świeżości.
Wino stworzone do codziennej gastronomii – uniwersalne, łatwe w odbiorze i bardzo pijalne.



Les Petites Bulles
Blanc de Noir Pet-Nat

Producent	Chateau Le Grand Verdus
Szczep	sauvignon blanc, merlot, cabernet franc
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytrusy, jabłko, gruszka
Food pairing	

Naturalnie musujące, niefiltrowane wino. Butelkowane jeszcze przed zakończeniem fermentacji pierwotnej, bez usuwania osadu drożdżowego. Świeże, radosne, niebezpiecznie pijalne.



Bordeaux Supérieur
Reserve

Producent	Chateau Le Grand Verdus
Szczep	cabernet sauvignon, merlot
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	czarna porzeczka, tytoń, cedr
Food pairing	

Wino ze starannie wyselekcjonowanych gron, pochodzących
z parceli o kredowo-gliniastych glebach. Posiada doskonały aromat z wyraźnymi nutami czarnej porzeczki, tytoniu, uzupełnionych akcentem cedru. W ustach bogate, eleganckie, z gładkimi taninami i długim finiszem. Posiada kilkuletni potencjał dojrzewania.



Chateau Le Grand Verdus

LES CHAIS DU PORT DE LA LUNE

Choć Bordeaux kojarzy się z tradycją, projekt Laurenta Bordes udowadnia, że region może być przestrzenią dla nowoczesnego, kreatywnego winiarstwa. Les Chais du Port de la Lune – Port Księżycowy - to miejska winiarnia ulokowana w odrestaurowanym bunkrze z czasów II wojny światowej, gdzie powstają autorskie wina z owoców pozyskiwanych od partnerów z dziesięciu różnych regionów Francji. Oprócz kreatywnego wykorzystania nieużywanej przestrzeni, grube betonowe ściany bunkra zapewniają naturalną kontrolę temperatury.

Współpracujący winiarze pracują ekologicznie lub są w trakcie konwersji. Bordes kupuje grona w uczciwej cenie i wspiera rozwój jakości upraw. Winogrona są zbierane ręcznie i natychmiast transportowane do Bordeaux, gdzie powstają indywidualne cuvées. Partnerzy projektu to zarówno młode pokolenie przejmujące rodzinne posiadłości, jak i doświadczeni producenci z apelacji takich jak Beaujolais, Bordeaux, Loara czy Corbières.” Choć logistyką wielu regionów, z różnymi klimatami i terminami dojrzewania, trudno zarządzać, kluczowe jest znalezienie partnerów „hiper zmotywowanych do tworzenia świetnych win we współpracy ze mną” — podkreśla Laurent.

Styl winifikacji opiera się na niskiej interwencji: wyłącznie dzikie drożdże, brak klarowania i filtracji, siarka poniżej 30 ppm. Białe wina dojrzewają głównie w używanych beczkach burgundzkich, czerwone fermentują w stali, a następnie leżakują w barrique bordoskich. Największym wyzwaniem jest dla niego zharmonizowanie owoców z dziesięciu różnych regionów Francji. „Mieszam te grona zgodnie z własnym smakiem, aby znaleźć unikalną równowagę aromatów” — wyjaśnia. „Staram się tworzyć wina, do których chce się wracać i które łatwo się pije.” Łączenie owoców z różnych terroir pozwala tworzyć kupażowane wina o unikalnym balansie i pijalności, co stoi w centrum filozofii producenta.

FRANCJA

Reverb

Producent Les Chais du Port de la Lune

Szczep Chenin blanc

Słodycz ○ ○ ○

Kwasowość ● ● ●

Taniny ○ ○ ○

Aromaty cytusy, owoce tropikalne, kwiaty

Food pairing

Reverb to dynamiczny Chenin Blanc o świeżym i ekspresyjnym charakterze. W aromacie dominuje połączenie cytrusów z owocami tropikalnymi i subtelnymi nutami kwiatowymi, które wprowadzają w lekko egzotyczny, rześki klimat. Smak cechuje wyraźna kwasowość, akcenty gruszki i delikatna mineralność, a lekkie, dobrze zbalansowane ciało sprawia, że wino jest bardzo pijalne i uniwersalne. Wino powstaje z winogron uprawianych w sposób organiczny, a fermentacja odbywa się przy użyciu dzikich drożdży. Po fermentacji Reverb dojrzewa przez 6 miesięcy w używanych wcześniej beczkach, które nadają mu strukturę i delikatną głębię smaku, zachowując przy tym świeżość i owocowy charakter.



Souffle

Producent Les Chais du Port de la Lune

Szczep chardonnay, colombard

Słodycz ○ ○ ○

Kwasowość ● ● ●

Taniny ○ ○ ○

Aromaty cytrusy, gruszka, świeże zioła

Food pairing

„Souffle" to wyraz świeżości i elegancji prosto z serca Bordeaux. Powstaje w miejskiej piwnicy przekształconej z bunkra z czasów II wojny światowej, co nadaje mu niepowtarzalny charakter. Wino produkowane jest metodami organicznymi, z użyciem dzikich drożdży, bez dodatku siarki, a dojrzewa przez 6 miesięcy na osadzie, w używanych wcześniej beczkach. Zachwyca aromatem cytrusów i świeżych ziół, a jego smak cechuje wyraźna kwasowość z akcentami gruszki i subtelnej mineralności. Lekkie z rześkim ciałem o przyjemnej strukturze.



Terre Rouge

Producent Les Chais du Port de la Lune

Szczep merlot, cabernet sauvignon

Słodycz ○ ○ ○

Kwasowość ● ● ●

Taniny ● ● ○

Aromaty wiśnia, czarna porzeczka, lukrecja

Food pairing

Innowacyjny styl Côtes de Bourg! Wyrazisty nos czerwonych owoców i świeżej mięty. Świeże, umiarkowanie wytrawne i eleganckie na podniebieniu, o średniej budowie. Żywa kwasowość i nuta lukrecji w dość rześkim finiszu. Cuvée nazwane na cześć gleby bogatej w żelazo. Z ekologicznych winogron. Zbiór bez szypułek i bez zgniatania. Fermentacja bez dodatku siarki, w betonowych zbiornikach. Osiem dni maceracji, z kontrolowaną ekstrakcją, aby zachować chrupkość owoców. Leżakowane w betonowych zbiornikach przez 12 miesięcy. Bez klarowania, z lekką filtracją przed butelkowaniem.



Les Chais du Port de la Lune

CHÂTEAU
MANISSY
Florian André
L'ÉTOILE DES TERROIRS





Château de Manissy – wina prowadzone ręką Floriana André

Château de Manissy to producent, który łączy tradycję Doliny Rodanu z nowoczesnym podejściem do winiarstwa. Od czasu, gdy stery objął **Florian André**, winiarnia przeszła głęboką transformację – zyskała świeżość i precyzję, jednocześnie zachowując autentyczny charakter regionu.

Florian, wywodzący się z siedmiopokoleniowej rodziny winiarskiej z Tavel, postawił na **organiczne i biodynamiczne uprawy**, minimalną interwencję i szacunek dla terroir. Jego celem jest tworzenie win, które mówią same za siebie – czystych, eleganckich i pełnych energii.

Dzięki temu każde wino Manissy niesie w sobie zarówno głębię klasycznych apelacji Rodanu, jak i nowoczesną lekkość, którą doceniają sommelierzy i goście restauracji. To wina autentyczne i wyraziste, zbudowane na pasji i konsekwencji, jakie Florian André wniósł do tego miejsca.

FRANCJA

Côtes du Rhône Rouge

Producent	Château de Manissy
Szczep	Grenache, Counoise, Carignan, Syrah
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	●● ●
Taniny	●● ●
Aromaty	czerwone owoce, przyprawy, nuty mineralne
Food pairing	

Wino łączy soczystą owocowość z delikatnymi przyprawami i jedwabistymi taninami. W ustach jest pełne, ale zachowuje świeżość i równowagę. Mineralny, lekko słonawy finisz dodaje mu elegancji i sprawia, że świetnie komponuje się z kuchnią pełną aromatycznych dodatków.



Tavel Tête de Cuvée

Producent	Château de Manissy
Szczep	Grenache, Clairette, Cinsault
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	●● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	kandyzowane owoce, słodkie przyprawy, brusznica
Food pairing	

Bogate, skoncentrowane wino z niezmienną od 1915r. ponad 100 letnią etykietą, które zachwyca nutami kandyzowanych owoców, karmelu i słodkich przypraw. W ustach intensywne, soczyste, o świetnej strukturze i długości. To ponadczasowy Tavel, który pokazuje swoją potęgę, jednocześnie pozostając niezwykle kulinarnym winem z potężnym potencjałem dojrzewania.



Châteauneuf-du-Pape Rouge

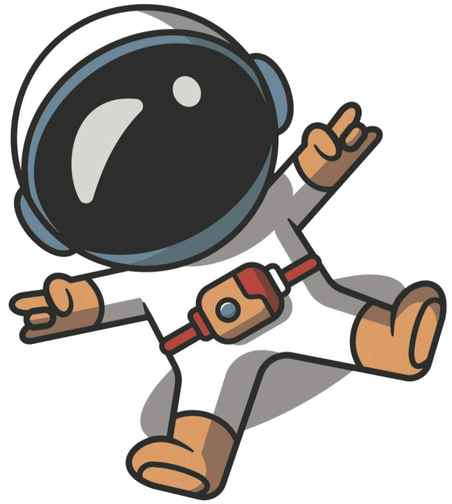
Producent	Château de Manissy
Szczep	100% Grenache
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	●● ●
Taniny	●● ●
Aromaty	czarna porzeczka, jeżyny, wiśnie, kawa
Food pairing	

Mocne, a jednocześnie aksamitne – klasyczny Châteauneuf-du-Pape w pełnym wydaniu. Eksplozja czarnych owoców uzupełniona nutami kawy prowadzi do długiego i eleganckiego finiszu. To wino, które wnosi prestiż i głębię do każdej karty win.



Château de Manissy

FRANCE



FRANCJA



MOON 0% – Nowa definicja przyjemności bez alkoholu

Trend na wina bezalkoholowe i niskoalkoholowe nie zwalnia tempa – w 2022 roku ten segment urósł o 7% i przekroczył wartość 11 miliardów dolarów na świecie. Co więcej, aż **44% konsumentów No/Low stanowią osoby w wieku 18–25 lat**. Młodsze pokolenie coraz częściej świadomie wybiera **mniej alkoholu**, nie rezygnując jednocześnie z całego doświadczenia, jakie niesie za sobą świat wina.

MOON 0% to odpowiedź na te zmieniające się potrzeby – linia win bezalkoholowych, które **smakują równie dobrze jak ich klasyczne odpowiedniki, ale bez żadnych skutków ubocznych**. Lekkie, orzeźwiające, z poniżej **20 kalorii na 100 ml**, w nowoczesnych, przyciągających wzrok opakowaniach – idealnie trafiają w gusta nowej generacji konsumentów.

To **wina dla tych, którzy chcą cieszyć się chwilą**, smakiem i jakością – bez kompromisów i bez alkoholu.

Moon White

Producent Tutiac
Szczep Sauvignon Blanc
Słodycz
Kwasowość
Taniny
Aromaty nuty cytrusowe
Food pairing

Wino pochodzi z Bordeaux, zostało poddane dealkoholizacji metodą destylacji próżniowej w temperaturze 40°C, co pozwala zachować fazę wodną. Następnie dodano naturalne aromaty, aby przywrócić typowy charakter szczepu. To bezalkoholowe wino zachowuje typowe cechy Sauvignon Blanc – wyczuwalne są nuty cytryny i grejpfruta, którym towarzyszy zbalansowana słodycz, przy zachowaniu stosunkowo jasnej barwy. Doskonale komponuje się ze świeżymi sałatkami i serami, takimi jak mozzarella czy feta. Dla słodszego akcentu świetnie pasuje również do deserów owocowych, takich jak tarta cytrusowa czy sałatka owocowa.



Moon Rose

Producent Tutiac
Szczep Merlot
Słodycz
Kwasowość
Taniny
Aromaty czerwone owoce
Food pairing

Wino pochodzi z Bordeaux, zostało poddane dealkoholizacji metodą destylacji próżniowej w temperaturze 40°C, co pozwala zachować fazę wodną. Następnie dodano naturalne aromaty, aby przywrócić typowy charakter szczepu. To bezalkoholowe rosé ma subtelnie jasny, lekko różowy odcień i zachwyca aromatami czerwonych owoców, typowymi dla starannie wyprodukowanego różowego wina. Całość uzupełnia delikatna słodycz. Doskonale sprawdza się w letnich daniach, takich jak sałatki z owocami morza, grillowane warzywa, sushi czy marynowane szaszłyki z kurczaka. W wersji na słodko świetnie komponuje się z deserami owocowymi, np. tartą truskawkową czy sorbetami z czerwonych owoców.



Moon Red

Producent Tutiac
Szczep Merlot
Słodycz
Kwasowość
Taniny
Aromaty ciemne owoce, nuty beczkowe
Food pairing

Wino pochodzi z Bordeaux , zostało poddane dealkoholizacji metodą destylacji próżniowej w temperaturze 40°C, co pozwala zachować fazę wodną. Następnie dodano naturalne aromaty, aby przywrócić typowy charakter szczepu. To bezalkoholowe wino zachwyca pięknym, ciemnym kolorem, a jego wyjątkowość polega na zachowaniu nut beczkowych i palonych, które uzupełniają bogate aromaty ciemnych owoców. Złożoność smaku zbliża je do tradycyjnych win, co czyni je bardziej intuicyjnym wyborem dla koneserów. Całość dopełnia subtelna słodycz. Doskonale komponuje się z polędwicą w sosie grzybowym lub jagnięciną duszoną w ziołach. Dla bardziej wyrafinowanego doznania kulinarnego polecane jest w towarzystwie dojrzewających serów, takich jak stary cheddar czy ser pleśniowy.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS EN LANGUEDOC-ROUSSILLON



Langwedocka winnica Calmel & Joseph to wspólny projekt, na którego czele stoi dwóch przyjaciół – Laurent Calmel i Jérôme Joseph.

Pomysł wspólnego przedsięwzięcia narodził się w 1995 roku i od tego czasu dwaj przyjaciele stale rozwijają swoją wspólną winiarską pasję. W 2015 roku kupili imponującą posiadłość, położoną w bliskim sąsiedztwie średniowiecznego Carcassonne, w zachodniej Langwedocji. W chwili obecnej Calmel & Joseph produkują wina zarówno z winogron pochodzących z ich własnych upraw, a także skupują winogrona od sprawdzonych, lokalnych hodowców.

Własne winnice położone są na wysokości 300 metrów n.p.m. wśród pięknej śródziemnomorskiej roślinności. Tutejsze gleby są bogate w piaskowce, glinę, kredę a także skały wapienne. Poranne i wieczorne mgły sprawiają, ze tutejszy klimat jest bardziej wilgotny i chłodniejszy niż na sąsiednich terenach.

Zarówno uprawa winorośli, jak i cały proces winifikacji opiera się wyłącznie o metody ekologiczne i organiczne. Winiarze nie używają pestycydów, sztucznych nawozów, czy innych chemicznych dodatków. Jak mówi Laurent Calmel - „Nasza praca polega na przywracaniu życia w glebie w celu pobudzenia mikoryz, robaków, aktywności bakteryjnej, grzybów i owadów. W tym celu wzbogacamy zawartość organiczną ziemi zimowym siewem fasoli, owsa i jęczmienia, których systemy korzeniowe przebijają i napowietrzają warstwy gliny i zwiększają poziom azotu w glebie”. Respektowanie praw natury owocuje w postaci znakomitych, uczciwych i wolnych od chemicznych polepszaczy win.

FRANCJA

Quartier Libre Les vins

Amstramgram IGP

Producent	Calmel and Joseph
Szczep	grenache blanc, clairette blanche, rolle, roussanne
Słodycz	●○○
Kwasowość	●●○
Taniny	○○○
Aromaty	grejpfrut, białe kwiaty, piżmo, cytrusy
Food pairing	

Projekt Amstramgram (słowa pochodzące od popularnej francuskiej wyliczanki) to modernistyczne podejście do produkcji win z regionu Langwedocji. Stawia na lekkość i przyjemność, płynące z doświadczenia picia wina, które jest doskonałym wyborem na niezobowiązujące spotkanie z przyjaciółmi. Świetna mineralność i świeżość, z aromatami grejpfruta, białych kwiatów i piżma. Śródziemnomorski charakter podkreślany jest przez aromaty słodkich migdałów. Wszystko harmonijnie łączy się w ustach, tworząc wybitnie owocową mieszankę cytrusów, mango, ananasa i ziół prowansalskich. Idealne wino do samodzielnego picia, przystawek, sałatek i potraw śródziemnomorskich.



Pomone Vin Biologique

Le vin orange

Amstramgram

Producent	Calmel and Joseph
Szczep	terret gris, roussanne, marsanne
Słodycz	○○○
Kwasowość	●●○
Taniny	●○○
Aromaty	pigwa, migdały, jabłko, gruszka
Food pairing	

Organiczne wino pomarańczowe, o połyskliwej barwie z żółtymi refleksami. Posiada aromat z nutami pigwy, migdałów, akcentami mineralnymi i wyraźną, owocową świeżością - to jego wyróżnik wśród win produkowanych w tym stylu. W ustach zbalansowane i eleganckie, z delikatną taniną, nutami żółtego jabłka, gruszki. Finiszuje niespiesznie, zostawiając posmak herbaciany. Wino bardzo użyteczne przy stole, a także obiecujące dobry potencjał dojrzewania.



Calmel and Joseph

BANJO VINO

FRANCJA





Banjo Vino to ekologiczny i promujący zrównoważoną uprawę projekt nastawiony na tworzenie win autentycznych i wyrazistych.

Alexis Rivet de Sabatier, twórca Banjo Vino swoją motywację określa jako chęć tworzenia win inkluzywnych, dostępnych dla wszystkich, wyzwolonych z granic, które w jego mniemaniu nierzadko tworzą apelacyjne prawa i utarte schematy opisowe czy kulturowe. Wina od Banjo Vino to wina towarzyskie, nieskrępowane lubiące nieformalne sytuacje. Twórcy tych smaków stawiają na prostotę i szczerość wyrażoną przez soczystość i maksymalną pijalność. Winnica ogranicza do minimum swój ślad węglowy dba o minimalne zużycie papieru i wody oraz aluminium. Wspiera też agroleśnictwo w uprawie winorośli oraz minimalizuje użycie siarczynów i nie używa środków odzwierzęcych w procesie klarowania co czyni ich wina wegańskimi.

FRANCJA

Cesarine

Producent	Banjo Vino
Szczep	chardonnay
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	egzotyczne owoce, gruszka, brzoskwinia
Food pairing	



Césarine wyróżnia się doskonałą równowagą między egzotycznymi nutami owocowymi a subtelnymi akcentami gruszki i brzoskwini. Dzięki starannej pracy w piwnicy udało się stworzyć wino, które jest jednocześnie aksamitne, eleganckie i finezyjne, a jego tekstura przyjemnie otula usta. Nazwa Césarine nawiązuje do filmu Sofii Coppoli Maria Antonina. Podobnie jak bohaterka filmu, łączy w sobie elegancję i rock'n'rollowy charakter, czyniąc je absolutnie wyjątkowym. Fermentowane i leżakowane przez 6 miesięcy w stalowych tankach, a następnie delikatnie przefiltrowane. Idealne na aperitif, ale świetnie sprawdzi się też w zestawieniu ze świeżymi sałatami, drobiem i chudymi rybami.

Crocodile Bock

Producent	Banjo Vino
Szczep	sauvignon blanc
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	egzotyczne owoce, gruszka, pomelo, miód, cytrusy
Food pairing	



Niefiltrowane i autentyczne, uprawiane organicznie na południu Francji Sauvignon Blanc. Grona były macerowane na zimno aby wydobyć jak najwięcej soczystej owocowości oraz nadać nowoczesny styl. Następnie fermentowane w niskiej temperaturze, celem zachowania żywotności. W rezultacie po pół roku dojrzewania na osadzie, uzyskujemy unikalne, krągłe i wyraziste wino z aromatami egzotycznych owoców, dojrzałej gruszki, pomelo czy miodu. Na zakończenie pozostaje na długo, pozostawiając grapefruitowy i limonkowy smak.
Podawać schłodzone (7°C) z ostrygami, ceviche z lub tajską sałatką.





NIEMCY

STURM

am Rheinkilometer 614



Z osobistego przekonania i jako pierwsza firma w Leutesdorfie winnica pracuje w sposób kontrolowany i ekologiczny.

Na stromych zboczach Leutesdorfu, niedaleko ujścia rzeki Ahr do Renu – znajduje się winnica Sturm założona przez dziennikarza Martina Sturma. Rok po roku od początku 2011 roku przedstawia cudownie różnorodną ofertę win – pełną charakteru, wyrazistą, z prawdziwymi winiarskimi osobowościami.

Z osobistego przekonania i jako pierwsza firma w Leutesdorfie winnica pracuje w sposób kontrolowany i ekologiczny. Konkretnie oznacza to: unikanie stosowania nienaturalnych środków chemicznych – oprysków syntetycznych, nawozów sztucznych i chemicznego zwalczanie chwastów. Weingut Sturm posiada certyfikat, co oznacza to, że jest regularnie sprawdzana przez niezależną jednostkę kontrolującą produkty organiczne (DE-ÖKO-039). Jest także członkiem wiodącego stowarzyszenia ekologicznego ECOVIN.

To co jest niezwykłe w winnicy, to połączenie trudnej i pracochłonnej uprawy winorośli na stromych zboczach z rolnictwem ekologicznym. Sturm postrzega organiczną uprawę jako nowoczesną metodę i główny element zrównoważonego zbierania plonów. Obecnie krytycy uznają winnicę za jedną z czołowych firm w regionie winiarskim

Riesling Sekt

Traditionelle Methode

Producent	Weingut Sturm
Szczep	riesling
Słodycz	●●○
Kwasowość	●●●
Taniny	○○○
Aromaty	brzoskwinia, mango, zielone jabłko, jaśmin, brioszka
Food pairing	

Orzeźwiający riesling o kremowym musowaniu produkowany metodą szampańską. Dzięki długiemu kontaktowi z osadem drożdżowym w butelce wino nabrało struktury i przyjemnie łączy aromaty owocowe z aromatami brioszki i skórki chleba. Orzeźwiającą kwasowość idealnie balansuje cukier resztkowy, pozostawiając na finiszu przyjemny smak dojrzałych owoców pestkowych i tropikalnych.



Pinot Noir Trocken

Producent	Weingut Sturm
Szczep	pinot noir
Słodycz	○○○
Kwasowość	●○○
Taniny	●○○
Aromaty	czerwona porzeczka, czereśnia, truskawka, różowy grejprfut, leśne poszycie, zioła, pieprz, liście herbaty
Food pairing	

Wytrawny pinot noir cieszący usta wytrawną i rześką świeżością. W aromatach rewia czerwonego młodego owocu z niuansami pikantno-herbacianymi. Gratka dla miłośników spätburgundera. Doskonała czerwień na ciepłe dni. Poleca się serwować schłodzoną w towarzystwie wołowego tatara lub carpaccio.



Pinot Noir Trocken

Reserve

Producent	Weingut Sturm
Szczep	pinot noir
Słodycz	○○○
Kwasowość	●○○
Taniny	●○○
Aromaty	wiśnia pestkowa, żurawina, owoc jałowca, dym, gałka muszkatołowa, cedr, ziemia
Food pairing	

Piękna ekspresja szczepu pinot noir w ujęciu nadreńskim. Delikatnie beczkowany i taniczny z rozbudowaną strukturą
w ustach. Wytrawna wiśnia i suszona żurawina z okalającymi je elementami ziemistymi i beczkowymi. Wino prezentuje bardzo dobry balans, którego zwieńczeniem jest ziemisto-cedrowy finisz
z gładkimi taninami. Wino wchodzi dopiero w etap dojrzałości, więc ma długi potencjał starzenia. Doskonałe do dań z dzikiego ptactwa. Gęś, kaczka, perliczka w towarzystwie malinowych, wiśniowych sosów lub z dodatkiem jabłek i pomarańczy
w delikatnym demi-glace.



JOACHIM
FLICK





Gdy myślimy o winnicy Weingut Flick pierwszymi skojarzeniami są historia i siła tradycji.

Trzeba sięgnąć pamięcią aż do XIII wieku, kiedy na wzgórzu Nonnberg nasadzono pierwsze winogrona, dające początek wielowiekowej tradycji uprawy winorośli w tym rejonie. Winnica w obecnym kształcie należy do rodziny Joachima Flicka i obejmuje między innymi wspomniane wzgórza Nonnberg i Victoriaberg. Te z kolei słyną z uprawy najznamienitszych rieslingów, których gorliwą wielbicielką była brytyjska Królowa Wiktoria – dla upamiętnienia tego faktu na wybranych etykietach widnieje imponujący angielski herb królewski. Po dziś dzień rieslingi ze wzgórza Victoriaberg są serwowane podczas rozmaitych uroczystości Brytyjskiej Rodziny Królewskiej.

Filozofią przyświecającą winnicy jest szacunek wobec przodków, ich pracy, wysiłku i wierności prawom natury. Cały zespół winnicy swoją codzienną ciężką pracą stara się realizować powyższe wskazania. Uprawiają głównie rieslinga i spatburgundera (pinot noir), a wina starzą w beczkach wytwarzanych z lokalnej odmiany dębu porastającego pobliskie wzgórza Taunus. Dzięki wapiennej glebie wina zyskują wibrującą mineralność i finezyjną kwasowość. Wina Joachima Flicka są gwarantem świetnej jakości docenianej w wielu miejscach na świecie.

Riesling Classic Qba

Producent Joachim Flick
Szczep riesling
Słodycz ●○○
Kwasowość ●●●
Taniny ○○○
Aromaty cytrusy, tropikalne owoce, kwiaty
Food pairing

Klasyczny, orzeźwiający, przyjemny w piciu Riesling z Rheingau. Wyśmienity producent dał temu winu wszystko, czego oczekujemy po tego typu winie – dobrą kwasowość złagodzona odrobiną słodyczy. Fermentowany częściowo w stalowych, a częściowo w drewnianych kadziach ma w sobie finezję i elegancję, nuty cytrusów, mineralności i dojrzałych tropikalnych owoców.



Hochheimer
Königin-Victoriaberg
Riesling Spätlese

Producent Joachim Flick
Szczep riesling
Słodycz ●●○
Kwasowość ●●○
Taniny ○○○
Aromaty owoce tropikalne, miód, brzoskwinie, bakalie
Food pairing

Königin-Victoriaberg to pokryte winnicami wzgórze nad Menem. Już w połowie XIX wieku pochodzące stąd wina były wysoko oceniane przez angielską królową Wiktorię. Riesling z późnego zbioru (spätlese) jest pełnym, słodkim winem o gładkiej fakturze i smaku owoców południowych i bakalii. Wykazuje duży potencjał starzenia, doskonałe na prezent nawet dla wymagającego odbiorcy.





Weingut Sommer



Wina, jakie tworzą określają mianem „przesiąkniętych latem” – nieprzypadkowo każdą etykietę zdobi rysunek słońca, przypominający o ciepłym, wręcz śródziemnomorskim klimacie w jakich wzrastają winogrona.

Położona w rejonie Hambach (Środkowy Palatynat) winnica Weingut Sommer pozostaje w rękach rodziny Sommer od blisko 250 lat. Wiedza o uprawie winorośli była przekazywana z pokolenia na pokolenie, czego rezultatem jest połączenie tradycji i nowoczesności, których orędownikami są ojciec Günther Sommer i jego syn Christoph. Obaj przyznają, że winiarstwo jest częścią ich tożsamości i stanowi jeden z najważniejszych wymiarów ich codziennego życia.

Krzewy rosnące u podnóża zamku Hambach, na najlepszych piaskowych parcelach, kumulują promienie słońca, zapach cytrusów i słodkich migdałów, które potem, za sprawą troskliwych winiarzy, zostają zamknięte w butelce wina, gdzie rozpoczynają kolejne życie. W ten sposób określenie „wina przesiąknięte latem” nabierają iście podwójnego znaczenia.

Gunther i Cristoph wielką wagę przywiązują do jak najbardziej naturalnych metod produkcji, stosując zindywidualizowane techniki uprawy, czy powolne dojrzewanie i starzenie win w dębowych beczkach. Kładą duży nacisk na tworzenie win pokazujących region, w którym wzrastały. TO rzede wszystkim różnorodność – od prostych, tryskających słońcem i radością, przez intensywne pełne przenikliwych aromatów, aż po te dojrzałe, dostojne i pełne elegancji.

Green Sun

Producent	Weingut Sommer
Szczep	rivaner
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	jabłka, cytrusy, kwiaty, zioła
Food pairing	

Green Sun jest winem lekkim i soczystym, o kwiatowo-owocowym aromacie, zielonych jabłek i gruszek. Wina tworzone w winnicach Sommera kierują się zasadą jak najmniejszej ingerencji sztucznych środków w uprawę winorośli. przy czym prowadzona w sposób organiczny i przyjazny środowisku.





H E
E S

Weingut Hees to historyczne, rodzinne gospodarstwo z miejscowości Auen w regionie Nahe, prowadzone obecnie przez Marcusa Heesa. Tradycja winiarska rodziny sięga dziewięciu pokoleń, a same winnice zostały założone w 1824 roku. Pomimo długiej historii, prawdziwy rozwój winiarstwa w gospodarstwie rozpoczął się dopiero wraz z przejęciem przez Marcusa w 2007 roku, kiedy rozpoczął rekultywację starych, stromych winnic w dolinie Auener, stopniowo powiększając powierzchnię gospodarstwa do 11 hektarów. Do oferty dołączyły również prestiżowe parcele Monzinger Frühlingsplätzchen i Halenberg, które perfekcyjnie uzupełniają chłodne i wysoko położone stanowiska w dolinie.

Filozofia producenta opiera się na selektywnym, ręcznym zbiorze, precyzyjnej pracy w winnicy oraz delikatnej, nieinwazyjnej winifikacji. Styl win definiują klarowność, mineralność i silne zakorzenienie w siedlisku. Riesling stanowi fundament portfolio, uzupełniany przez wyrafinowane Pinot Blanc oraz niewielkie ilości Pinot Noir. Kluczowe parcele – Auener Römerstich oraz Monzinger Halenberg – należą do najbardziej cenionych w regionie.

Riesling Römerstich Dry 2024 został wybrany do Top 100 Wines of Germany (James Suckling, miejsce 17), potwierdzając międzynarodową rangę producenta. W ostatnich latach winnica zdobywała wysokie oceny m.in. w Eichelmann, Vinum i u Jamesa Sucklinga, umacniając pozycję Marcusa Heesa jako jednej z wiodących postaci nowoczesnego winiarstwa w regionie Nahe.



NIEMCY

Riesling Trocken

Producent	Weingut Hees
Szczep	Riesling
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytryna, limonka, biała brzoskwinia, zioła, mokry kamień, krzemień
Food pairing	



Wytrawny, elegancki Riesling o imponującej precyzji i klarowności. Intensywnie mineralny, z warstwami cytrusów, białej brzoskwini i delikatną nutą ziół. Podniebienie napięte, soczyste i skoncentrowane, z długim finiszem podkreślonym słoną mineralnością. Idealny do degustacji samodzielnej lub w parze z owocami morza, rybami i lekkimi serami.

Riesling Trocken Auener Steingewann

Producent	Weingut Hees
Szczep	Riesling
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytryna,limonka, zielone jabłko, brzoskwinia, zioła, słona mineralność
Food pairing	



Wytrawny Riesling z parceli Steingewann o wyrazistej soczystości i świetnej równowadze między owocem a kwasowością. Wino otwiera się nutami jasnych owoców pestkowych, zielonego jabłka i cytrusów, które harmonijnie łączą się z delikatną, kamienną mineralnością i subtelnym ziołowym tłem. Podniebienie jest świeże, klarowne i zrównoważone, z eleganckim, mineralnym finiszem, typowym dla terroir Auener Tal. Riesling ten świetnie sprawdza się zarówno solo, jak i z rybami, owocami morza czy lekkimi serami. 94 pkt James Suckling

Riesling Trocken Auener Höhe

Producent	Weingut Hees
Szczep	Riesling
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytryna,limonka, nektarynka, dzikie zioła, mokry kamień, subtelne nuty pomarańczy
Food pairing	



Wytrawny Riesling z parceli Auener Höhe o wyraźnej mineralności i precyzyjnej kwasowości, która doskonale równoważy soczyste nuty cytrusów i nektarynki. Aromaty ziół i mokrego kamienia podkreślają charakter terroir regionu Nahe, nadający winu energię i głębię. Podniebienie jest świeże, skoncentrowane i długie, z eleganckim, słonawym finiszem mineralnym, co czyni ten Riesling idealnym do owoców morza, ryb i delikatnych serów, a także świetnym wyborem do degustacji solo. 96 pkt - James Suckling

WEINGUT HEES

Riesling Trocken Monzinger Halenberg

Producent	Weingut Hees
Szczep	Riesling
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	grapefruit,cytryna, olejek cytrusowy, zioła, dym, krzemień, łupek
Food pairing	



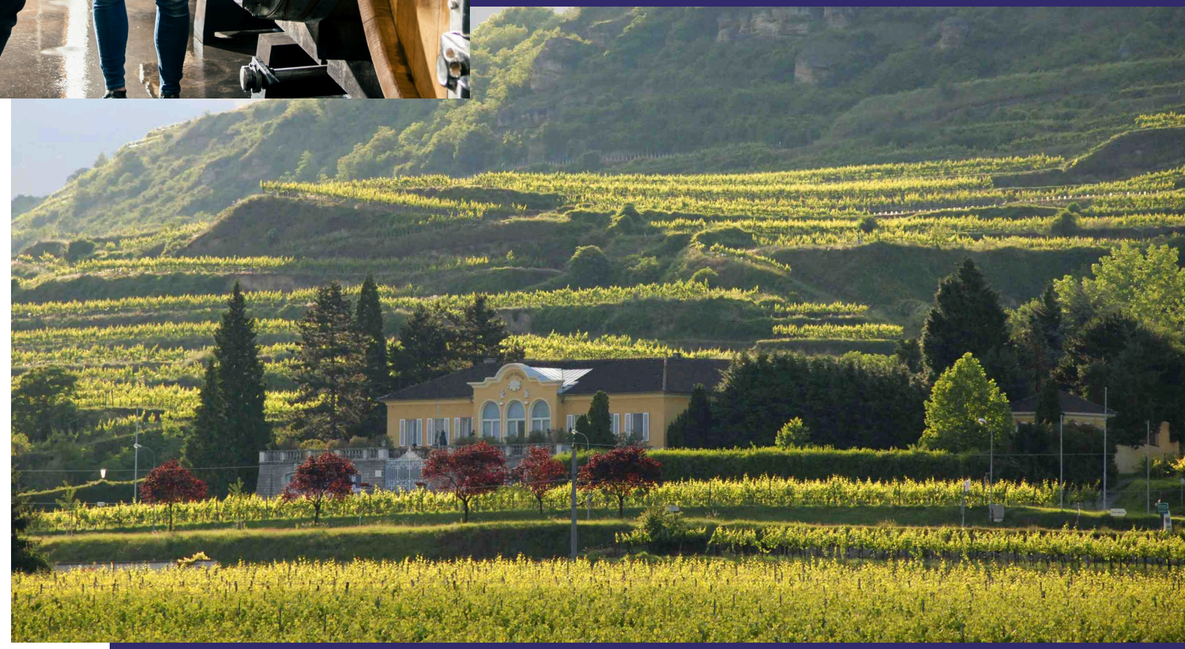
Wytrawny Riesling z prestiżowej parceli Monzinger Halenberg, znanej z wyjątkowej mineralności i klarownej struktury terroir. Charakteryzuje się świeżym, cytrusowo-grejpfrutowym aromatem z nutami zielonego jabłka i aromatycznych ziół oraz wyraźną nutą mokrego kamienia i słonej mineralności. Podniebienie jest napięte, soczyste i zrównoważone, z długim, eleganckim finiszem, który podkreśla typowy dla Halenbergu mineralny charakter. Riesling ten łączy intensywną precyzję z doskonałą głębią i klarownością – świetny zarówno do degustacji solo, jak i w parze z rybami, owocami morza oraz delikatnymi potrawami z cytryną lub świeżymi ziołami. 96 pkt - James Suckling




AUSTRIA

Vitikultur **MOSER**





Austriacka rodzina Moser może poszczycić się długoletnią i wielopokoleniową tradycją winiarską.

Sepp Moser, syn profesora Lenza Mosera – znanego enologa i badacza - założył winnicę w Rohrendorf koło Krems w 1987 roku. Od 2000 roku posiadłością zarządza jego syn Nikolaus „Niki" Moser razem z całą rodziną. W 2023 nastąpiła zmiana nazwy z Sepp Moser na Vitikultur Moser.

Jedną z pierwszych decyzji Nikiego było całkowite przejście na uprawę organiczną i biodynamiczną zgodną z prawami natury i ekologii. Wszystkie wina są fermentowane spontanicznie przy użyciu naturalnych drożdży i jak najmniejszej ingerencji w winifikację. Obecnie wszystkie powstające tu wina mają oficjalne certyfikaty organiczne, a cała winnica jest zarządzana w oparciu o zrównoważony rozwój i poszanowanie środowiska naturalnego.

Rodzina posiada parcele w dwóch lokalizacjach – 24 hektary w Kremstal, gdzie uprawiane są głównie białe odmiany, takie jak grüner veltliner, riesling czy pinot blanc i 27 hektarów w Burgenlandzie, gdzie dominują szczepy czerwone, a wśród nich zweigelt, blaufränkisch, czy pinot noir. Intencją właściciela jest produkcja win przyjemnych, dających radość, ale jednocześnie eleganckich, czystych i pełnych regionalnego charakteru.

„Wino to dla mnie dużo więcej niż sfermentowany sok z winogron. Wino to kultura" - podkreśla Nikolaus i tym samym podsumowuje filozofię przyświecającą prowadzonej przez niego winnicy.

Grüner Veltliner
Fundamental

Producent	Vitikultur Moser
Szczep	grüner vetliner
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	melon, dojrzałe żółte owoce, biszkopt, nuty kremowe, mineralność
Food pairing	

Wino powstaje z ręcznie zbieranych gron z parceli Wolfsgraben, gdzie dominują gleby lessowe, nadające strukturę i wyraźną mineralność. Fermentacja spontaniczna w stalowych tankach oraz dojrzewanie na drobnym osadzie z przeprowadzoną fermentacją malolaktyczną budują jego złożoność i teksturę. Wino nie jest klarowane ani filtrowane, bez dodatku SO_2, co podkreśla jego autentyczny charakter.
W aromacie wyczuwalne są nuty melona, biszkoptu oraz subtelne akcenty drożdżowe. Wymaga napowietrzenia, aby w pełni się otworzyć. Na podniebieniu pełne, kremowe, z wyraźną strukturą i intensywnym, mineralnym finiszem. Styl odbiegający od klasycznej, lekkiej interpretacji Grüner Veltlinera



Grüner Veltliner
von den Terrassen

Producent	Vitikultur Moser
Szczep	grüner vetliner
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytrusy, zielone jabłka, trawa, biały pieprz
Food pairing	

Uprawiane zgodnie z zasadami biodynamiki, odpowiednio dojrzałe grona Grüner Veltlinera pochodzące z zatarasowanych winnic tworzą to eleganckie, strukturalne i dopracowane w każdym szczególe wino. Vitikultur Moser to jedna z najlepszych posiadłości z regionu Kremstal, a każde z ich etykiet są świetnym tego odzwierciedleniem. W środku znajdziemy dojrzałe żółte owoce, biały pieprz czy charakterystyczne kremowe nuty. Przyjemny finisz sprawia, że chcemy sięgać po nie w nieskończoność.



Astral Muskat
Ottonel Natural

Producent	Vitikultur Moser
Szczep	muskat ottonel
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ○ ○
Aromaty	owoce leśne, jeżyny, jagody
Food pairing	

Naturalne, nietuzinkowe wino z aromatycznego szczepu muskat ottonel - niefiltrowane, bez dodatku siarczynów. Leżakowane 12 miesięcy w dużych, dębowych beczkach. Posiada piękny aromat łączący kwiaty róży, owoce tropikalne i gałkę muszkatołową. Na podniebieniu natomiast przychodzi zaskoczenie w stosunku do aromatu - jest eteryczne, wytrawne, z bardzo subtelnymi taninami. Wino zdecydowanie niebanalne, zaskakujące.



Grapes & Herbs



Producent	Vitikultur Moser
Szczep	-
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ○ ○
Aromaty	czerwone owoce, piołun, zioła, przyprawy
Food pairing	

Ten wyjątkowy w pełni naturalny napój bezalkoholowy, idealny jako dodatek do potraw lub samodzielny napój, łączy w sobie czysty austriacki sok z winogron Demeter z bezpośredniego tłoczenia z delikatnym, zimnym naparem z dzikiej bylicy, zbieranej ręcznie na słonecznych tarasach winnic. Doprawiony wodą gazowaną Grander, tworzy orzeźwiający przysmak, który ucieleśnia naturalność i kunszt wykonania.

AUSTRIA



Filozofia winnicy oparta jest na radości życia i pracy, której celem jest przekazywanie tradycyjnych wartości przyszłym pokoleniom.

Austriacka winnica Birgit Wiederstein położona w Göttlesbrunn, regionie o rzymskiej historii Carnuntum jest znana z produkcji wyjątkowych win, które są nie tylko przyjemnie „inne”, ale także kobiece i eleganckie. Wina te wyróżniają się subtelnym charakterem oraz głębokim smakiem, dowodząc, że „terroir” to coś więcej niż po prostu odpowiednie warunki uprawy winogron.

Birgit Wiederstein, która jest właścicielką tego miejsca, dodaje unikalnego charakteru każdemu z win. Jej podejście do uprawy winorośli jest pełne pasji, co przekłada się na wina charakteryzujące się harmonią i równowagą.

Filozofia winnicy oparta jest na radości życia i pracy, której celem jest przekazywanie tradycyjnych wartości przyszłym pokoleniom. Rodzina odgrywa kluczową rolę w tym kontekście, wpajając dzieciom, takim jak Birgit, Michael i Martina, szacunek do Matki Natury poprzez zabawę i pracę w winnicy.

AUSTRIA

Pr1ma Donna



Producent	Birgit Wiederstein
Szczep	gelber muskateller brauner vetliner
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	agrest, białe porzeczki, trawa, brzoskwinia
Food pairing	

Pr1ma Donna to zawsze pierwsze wino w danym roczniku. Jest pełne świeżości, co doskonale oddaje kwiatowo-owocowy styl szczepu. Posiada wysoką kwasowość i rześkość. W aromacie wyczuwalne są nuty zielonego agrestu, białych porzeczek oraz trawy, co nadaje mu charakterystyczny, lekki profil. Przeszło chłodną i spontaniczną fermentację w stalowej kadzi, z dzienną maceracją na skórkach. Jest butelkowane miesiąc po zbiorach, bez klarowania i filtrowania, co podkreśla jego naturalny charakter. To wino nieskomplikowane, bezpretensjonalne i zwiewne, idealne do delektowania się w gronie przyjaciół.

Flora



Producent	Birgit Wiederstein
Szczep	grüner veltliner
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	trawa cytrynowa, zioła, wanilia, zielone jabłka, gruszki
Food pairing	

Wino stworzone pod kobiecym okiem i dopracowane w każdym szczególe, jest przepyszne, gładkie i mineralne. Powstało z winogron ze starych ponad 30-letnich krzewów winorośli rosnących na kredowej glebie. W aromacie dominują nuty trawy cytrynowej, alpejskich ziół, cukru waniliowego oraz zielonych jabłek. Wino przeszło chłodną i spontaniczną fermentację w stalowej kadzi, z maceracją na skórkach przez dobę. Jest butelkowane miesiąc później, zachowując swoją naturalną świeżość.

Zirkus Zirkus Weiss



Producent	Birgit Wiederstein
Szczep	sauvignon blanc
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	biała porzeczka, górskie zioła, żółte owoce
Food pairing	

Grona Sauvignon użyte w Zirkus pochodzą z dwóch klonów tej odmiany, dającej trawiaste, agrestowe aromaty oraz te bardziej dojrzałe jak marakuja czy ananas, co tworzy wino bardziej kompleksowym. Młode, nieskomplikowane, stworzone z pasją. To wino nie tylko cieszy podniebienia, ale i inspiruje do podróży po wyobraźni dając wrażenie akrobacji i artyzmu w ustach. Wino niefiltrowane.

AUSTRIA

Zirkus Zirkus Rot



Producent	Birgit Wiederstein
Szczep	zweigelt
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	żurawina, wiśnia, malina, tymianek, pieprz
Food pairing	

Wyśnione, jak w cyrku, ekologiczne wino jest przyjemne w odbiorze, pełne smaków dojrzałych czereśni, alpejskich ziół i wiśni. Słodycz owoców współgra z młodą, miękką taniną oraz umiarkowaną kwasowością. Jakość wina pokazuje sumienne podejście właścicielki winnicy, skupionej wyłącznie na wysokiej jakości. Wino było fermentowane w stalowej kadzi, a następnie dojrzewało w starych dębowych beczkach. Jest nieklarowane
i niefiltrowane, co podkreśla jego naturalność i autentyczność. Spontaniczna fermentacja dodaje mu dodatkowego odmiennego charakteru.



Birgit Wiederstein

MICHAEL OPITZ

No tricks. Just wine.



Co sprawia, że wino jest dobre? Musi smakować dobrze osobie, która je pije. Krótko mówiąc, dla nas nie ma (prawie) czegoś takiego jak złe wino. Każde po prostu smakuje inaczej.

Różnorodność, pochodzenie i rocznik – każdy pojedynczy składnik jest niezbędny i powinien być jasny w smaku. W harmonijnym połączeniu sprawiają, że wino jest kompletnym dziełem sztuki.

W ciężkim słońcu południowego regionu Seewinkel w austriackim kraju związkowym Burgenland nasze białe i czerwone odmiany winorośli kwitną w różnych winnicach wokół Apetlon. Unikalna flora i fauna tego regionu i jego klimat są idealne do uprawy winorośli. Rezultat: proste i uczciwe wina.

Jako stosunkowo młoda winnica, która wyprodukowała pierwszą kroplę wina pod koniec lat 90., nie mamy długiej historii i dlatego nie jesteśmy zobowiązani. Oznacza to, że jesteśmy wolni. Lubimy odchodzić od głównego nurtu i stawiać na niezależne, autentyczne wina. Rolnictwo ekologiczne, zrównoważone i sprawiedliwe, nie jest czymś, o czym długo mówimy – po prostu się tym zajmujemy. Zgodnie z naszym mottem "Bez sztuczek. Po prostu wino." zostawiamy nasze wino, tak dalece jak to możliwe, bez zbędnej technologii i przetwarzania. Docelowo chcemy po prostu serwować naszym klientom dobre, czyste wino – nic więcej i nic mniej.

Buddy Talk White

Producent	Michael Opitz
Szczep	sauvignon blanc, muskat ottonel, muskateller
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	cytrusy, kwiaty, brzoskwinia
Food pairing	

Wino świetnie odzwierciedla szczery i owocowy styl regionu. Stworzone z typowych dla niego szczepów winogron, urzeka połączeniem nut cytrusowych i kwiatowych, jest świeże, chrupkie, lekkie i apetyczne. Ma przy tym bardzo przyzwoitą strukturę, dobrze wypełnia usta i niespiesznie finiszuje. Wino organiczne, z minimalnym dodatkiem siarczynów.



Buddy Talk Red

Producent	Michael Opitz
Szczep	blaufränkisch, zweigelt, roesler
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ○ ○
Aromaty	czerwone owoce, suszone zioła, ziemia
Food pairing	

Szczere i owocowe wino stworzone z typowych dla regionu szczepów. W aromacie czujemy świeże, czerwone owoce - wiśnie i dojrzałe maliny, podszyte nutami suszonych ziół i akcentami ziemistymi. W ustach wytrawne, o średnim ciele i kwasowości, dobrej strukturze i gładkich taninach. Wino organiczne, z minimalnym dodatkiem siarczynów.



Just Wine Red

Producent	Red Opitz
Szczep	merlot, zweigelt, blaufränkisch
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ○ ○
Aromaty	wiśnia, śliwka, czerwone owoce leśne, delikatne przyprawy, subtelne nuty ziołowe
Food pairing	

Lekkie i niezwykle przystępne czerwone wino z Burgenlandu, stworzone z połączenia Merlota, Zweigelta i Blaufränkischa. Fermentowane z użyciem naturalnych drożdży i dojrzewające w stali, zachowuje owocowy i autentyczny charakter.
W aromacie dominują soczyste czerwone owoce oraz śliwka, uzupełnione delikatnymi nutami przyprawowymi. W ustach miękkie, gładkie i bardzo łatwe w odbiorze, z aksamitnymi taninami i przyjemną świeżością.
Idealne czerwone wino do codziennego picia – lekkie, owocowe i wyjątkowo uniwersalne przy stole.
Świetnie komponuje się z makaronami, pizzą, burgerami, grillowanym mięsem, dojrzewającymi serami oraz deską wędlin.





WĘGRY

KVASZINGER

Kvaszinger Winery to rodzinna winnica z serca regionu Tokaj-Hegyalja, której historia sięga początku XIX wieku. Od 1929 roku fundamentem posiadłości jest pierwszoklasowa parcela Hatalos, a dziś rodzinne tradycje kontynuuje László Kvaszinger. Winnica gospodaruje na ponad 10 hektarach własnych winnic, produkując około 50 000 butelek rocznie.

Filozofia producenta opiera się na połączeniu wielowiekowej tradycji Tokaju z nowoczesną, precyzyjną enologią. Wina powstają z lokalnych odmian Furmint, Hárslevelű oraz Muscat Lunel, uprawianych w sposób zrównoważony na wulkanicznych glebach bogatych w minerały. Efektem są wina świeże, eleganckie i doskonale oddające charakter tokajskiego terroir.



Sárgamuskotály



Producent	Kvaszinger
Szczep	muscat lunel
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	białe kwiaty, brzoskwinia, winogrona muszkatowe, cytrusy, jaśmin
Food pairing	

Sárgamuskotály to świeże i niezwykle aromatyczne wino z Tokaju, powstałe w 100% ze szczepu Muscat Lunel. Dzięki fermentacji w stalowych tankach oraz wczesnemu butelkowaniu zachowuje pełnię owocowego charakteru i intensywność aromatów.
W nosie dominują typowe dla odmiany nuty muszkatowe, białe kwiaty oraz świeża brzoskwinia. Na podniebieniu lekkie i soczyste z żywą kwasowością oraz subtelną nutą cukru resztkowego, która doskonale równoważy świeżość.
Idealne wino na aperitif oraz do lekkiej, letniej kuchni.

Hatalos Furmint



Producent	Kvaszinger
Szczep	furmint
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	gruszka, jabłko, białe kwiaty, gruszka, jabłko, białe kwiaty, mineralność, delikatne nuty beczkowe
Food pairing	

Klasyczny tokajski Furmint pochodzący z historycznej parceli Hatalos, której wulkaniczne gleby nadają winu charakterystyczną mineralność i elegancką strukturę. Część wina dojrzewała na osadzie w beczkach dębowych, co wzbogaciło jego teksturę i złożoność.
W aromacie dominują dojrzałe owoce sadownicze, nuty kwiatowe oraz wyraźny mineralny charakter z subtelnym akcentem beczki. W ustach pełne, soczyste i znakomicie zbalansowane z wysoką kwasowością i długim, świeżym finiszem.
Elegancki Furmint, który doskonale pokazuje potencjał tokajskiego terroir i świetnie odnajduje się przy stole.

Kvaszinger Sweet Szamorodni



Producent	Kvaszinger
Szczep	furmint, hárslevelű
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	pigwa, morela, miód, kwiaty akacji, rumianek
Food pairing	

Tradycyjny tokajski Szamorodni powstający z całych gron częściowo porażonych szlachetną pleśnią Botrytis cinerea. Po fermentacji dojrzewa przez rok w węgierskich beczkach dębowych, zyskując wyjątkową głębię i elegancję.
Bogaty aromat pigwy, miodu, moreli oraz kwiatów akacji przeplata się z delikatnymi nutami rumianku. Na podniebieniu jedwabiste, intensywnie słodkie, ale doskonale zrównoważone wysoką kwasowością. Długi, świeży finisz z subtelną nutą pikantności podkreśla klasę tego klasycznego tokajskiego stylu.

WĘGRY

Tokaj Dry

Producent	Kvaszinger
Szczep	furmint, hárslevelű
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	gruszka, owoce tropikalne, białe kwiaty, mineralność, jabłko
Food pairing	

Nowoczesne, aromatyczne cuvée z Tokaju, łączące mineralny charakter Furminta z delikatnością Hárslevelű. Fermentacja oraz dojrzewanie na osadzie w stalowych tankach pozwalają zachować świeżość, soczystość i wyrazisty owocowy profil.
W aromacie dominują dojrzałe owoce sadownicze, białe kwiaty oraz subtelna mineralność. W ustach soczyste, dobrze zbudowane i harmonijne, z nutami gruszki, zielonych jabłek oraz białych śliwek.
Uniwersalne tokajskie białe wino, które doskonale odnajduje się zarówno jako aperitif, jak i partner bardziej wyrazistej kuchni orientalnej.





Kvaszinger

Bűvös Late Harvest

Producent	Kvaszinger
Szczep	furmint, muscat lunel
Słodycz	●●●
Kwasowość	●●○
Taniny	○○○
Aromaty	brzoskwinia, morela, owoce tropikalne, kwiaty, mineralność
Food pairing	

Eleganckie wino późnego zbioru(késői szüretelésű), które łączy świeżość owoców z charakterystyczną dla Tokaju strukturą. Krótkie dojrzewanie w szamorodni dodaje subtelnej głębi, nie dominując owocowego charakteru.

Aromaty dojrzałych moreli, brzoskwiń, miodu i kwiatów, z subtelną mineralnością. W ustach aksamitne, soczyste i harmonijne z naturalną słodyczą oraz świeżą kwasowością. Dojrzewane w kadzi nadaje mu dodatkowej świeżości i lekkości. Idealne do deserów, serów pleśniowych oraz jako wino degustacyjne.



SAUSKA

Sauska to nowoczesna, rodzinna winiarnia z trzema siedzibami: w historycznym Tokaju, wapiennych piwnicach Budafok w Budapeszcie i słonecznym Villány. Jej założycielem jest Christian Sauska – Węgier, który przez lata rozwijał karierę za granicą, by powrócić do ojczyzny z wizją tworzenia win światowego formatu. Wraz z córką Andreą tworzą winiarnię, której filozofia opiera się na połączeniu lokalnych tradycji z innowacyjnym podejściem, dbałością o terroir i precyzyjnym rzemiośle winiarskim. Ich wina zarówno słodkie, jaki wytrawne, zdobywają uznanie na całym świecie.



W Tokaju Sauska skupia się na produkcji eleganckich win białych – zarówno klasycznych win tokajskich, jak i nowoczesnych interpretacji Furminta, Sargamuskotaly czy Hárslevelű. Budafok, to miejsce produkcji wyjątkowcyh win musujących metodą tradycyjną. W Villány z kolei powstają wyraziste czerwone wina ze szczepów takich jak Cabernet Franc, Merlot i Kékfrankos. W obu regionach nacisk kładziony jest na zrównoważoną uprawę i minimalną interwencję w piwnicy.



Sauska wyróżnia się także innowacyjnym designem swoich obiektów – minimalistyczna architektura winiarni doskonale współgra z otaczającym krajobrazem, a nowoczesne technologie pozwalają na pełną kontrolę nad każdym etapem produkcji. Nowa siedziba w Rátce, otwarta w 2023 roku, to architektoniczna perła regionu.

WĘGRY

Sauska Furmint

Producent SAUSKA
Szczep furmint
Słodycz
Kwasowość
Taniny
Aromaty biała brzoskwinia, zielone jabłko, kwiaty polne, krzemień
Food pairing

Nowoczesna interpretacja węgierskiego klasyka. Sauska Furmint to czyste, mineralne i eleganckie wino, pochodzące z wyselekcjonowanych parceli w regionie Tokaj. Winogrona są zbierane ręcznie, a fermentacja i dojrzewanie odbywa się częściowo w stalowych zbiornikach, częściowo w dużych beczkach, co pozwala zachować świeżość i podkreślić strukturę. W aromacie dominuje biała brzoskwinia, zielone jabłko, kwiaty polne i delikatna nutka krzemienia. Na podniebieniu wino jest wytrawne, z dobrze zbalansowaną kwasowością, wyraźnym mineralnym kręgosłupem i długim, czystym finiszem. Doskonale oddaje charakter furminta jako szczepu zdolnego do wyrażania terroir.



Sauska Cuvée 113

Producent SAUSKA
Szczep furmint, sauvignon blanc, yellow muscat, hárslevelű, chardonnay
Słodycz
Kwasowość
Taniny
Aromaty cytrusy, białe kwiaty, brzoskwinia, nuty mineralne
Food pairing

Cuvée 113 to nowoczesne, wytrawne białe wino z Tokaju, będące harmonijnym połączeniem trzech charakterystycznych dla regionu odmian. Nazwa wina nawiązuje do jednej z pierwszych partii stworzonej w winiarni Sauska – dziś to jej rozpoznawalna, prestiżowa etykieta. Wino urzeka aromatami świeżych cytrusów, białych kwiatów, brzoskwini i delikatnych nut mineralnych. Na podniebieniu jest soczyste, eleganckie i świetnie zrównoważone – łączy rześką kwasowość z dojrzałym owocem i subtelnym charakterem beczki (częściowo dojrzewa w dużych beczkach dębowych). Długi, czysty finisz z charakterystyczną dla Tokaju nutą słonej mineralności.



Sauska Sárgamuskotály

Producent SAUSKA
Szczep sárgamuskotály
Słodycz
Kwasowość
Taniny
Aromaty kwiatowe nuty, owocowe nuty, mineralność
Food pairing

Wytrawny muscat z winnicy Medve w Tokaju zachwyca eleganckim bukietem aromatów czarnego bzu, akacji, jaśminu oraz białej brzoskwini. Na podniebieniu świeży i rześki, z wyraźnie zaznaczoną, lecz harmonijną kwasowością i delikatną, jedwabistą konsystencją. Wino dojrzewało przez 4 miesiące na osadzie drożdżowym w stali nierdzewnej, co nadało mu czystość i finezję bez wpływu dębu. Długi, kwiatowy finisz podkreśla jego charakter i jakość.



Furmint Brut

Producent SAUSKA
Szczep furmint
Słodycz
Kwasowość
Taniny
Aromaty zielona jabłko, limonka, skórka cytryny, mokry kamień

Food pairing

Ponad dekada doświadczenia w produkcji Furminta z wulkanicznych gleb Tokaju zaowocowała stworzeniem tego wina. Furmint musujący produkowany metodą tradycyjną to czysta ekspresja regionalnego terroir. Koncepcję i produkcję samego wina nadzorował Regis Camus legendarny Chef du Cave m.in. w domu szampańskim Piper Heidsieck. Wino prezentuje smukłą, mineralną sylwetkę, którą uzupełnia zadziorny charakter rześkiej zestowej kwasowości. W nosie nuty kamienne, zestowe, zielonego jabłka i białej brzoskwini. Dla uzupełnienia balansu furmintowi towarzyszą niewielkie ilości chardonnay i pinot noir w blendzie znajduje się 15-20% win reserve. Dosage na poziomie 7g/l.



Sauska Cuvée 13

Producent SAUSKA
Szczep cabernet sauvignon, merlot, kekfrankos, cabernet franc, syrah
Słodycz
Kwasowość
Taniny
Aromaty czarna porzeczka, jeżyna, czereśnie, fiołki, liście herbaty

Food pairing

Soczyste i bardzo pijalne wino o zaznaczonych ale nienachalnych i miękkich taninach, które podkreślają owocowy charakter dominujący zarówno w nosie jak i w ustach. Czarna porzeczka i jeżyna dopełniona czereśniami i delikatnym aromatem fiołków i herbacianych liści. Świetny kompan past w czerwonych sosach, pizzy czy dań grillowych.





CZECHY

CZECHY

Donatus Winery – z serca Moraw, na przekór schematom
Rodzinna winnica prowadzona przez Eliškę Michalíkovą Leisserovą, jej męża Petera Michalíka i Josefa Leissera mieści się w Božicach – miasteczku położonym na pograniczu regionów Znojmo i Mikulov. Ta lokalizacja pozwala łączyć najlepsze cechy obu apelacji, a efektem są niezwykle wyraziste, szczere wina o charakterze niepodrabialnego terroir.

Na 3 hektarach uprawiają m.in. Pinot Blanc, Welschrieslinga, Rieslinga, Grüner Veltlinera, Pálavę, Muskata Frankovkę i Zweigelta. Całość powstaje w duchu **naturalnego winiarstwa – 100% spontanicznych fermentacji, bez dodatków, bez korekt, z minimalną ilością siarki tylko przed butelkowaniem (poniżej 55 mg/l)**. Białe wina często mają kilkudniowy lub nawet miesięczny kontakt ze skórkami, a czerwone fermentują ponad miesiąc na maceracji.

Donatus nie idzie na skróty. Wszystko opiera się na jakości owoców, szacunku do natury oraz cierpliwości – czy to w beczkach dębowych, czy w stalowych zbiornikach.

Dlaczego Donatus?
Święty Donat to nie tylko patron chroniący przed piorunami, ale też duchowy opiekun regionu. W języku niemieckim jego imię brzmi **Donner** – „grzmot", a po łacinie może być interpretowane jako „**darowany**". Rodzina wierzy, że ziemia Południowych Moraw to dar – i każdego dnia oddają mu hołd poprzez swoją pracę.

Svéhlaví – upór, który tworzy styl
„Svéhlaví" znaczy po czesku: **uparty**. I dokładnie takie są ich wina – idą własną drogą. W kontrze do sąsiadów, którzy często tworzą słodsze, reduktywne style, Donatus stawia na **strukturę, dzikość i autentyczność**. To wina, które się zapamiętuje – nie zawsze oczywiste, ale zawsze szczere i z charakterem.



Donatus Cuvée Svéhlaví 2023

Producent	Donatus
Szczep	Pinot Blanc, Welschriesling, Muskat, Pinot Gris, Frankovka, Zweigeltrebe
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	skórka pomarańczy, tymianek, aromatyczne zioła
Food pairing	

Cuvée Svéhlaví to naturalny Pet-Nat z Moraw, lekki i pełen świeżości. Łączy w sobie energię młodych owoców z subtelną ziołową nutą i miękką kwasowością. Idealny na początek spotkania, orzeźwia i zaskakuje – na przekór schematom.



Donatus Cuvée Wasteland 2023

Producent	Donatus
Szczep	Müller Thurgau (66%), Muškát moravský, Muškát Ottonel (34%)
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	skórka cytryny, białe kwiaty, świeże zioła
Food pairing	

Cuvée Wasteland to orzeźwiający Pet-Nat z Moraw — cytrusowy, lekko kremowy, pełen energii młodych owoców i subtelnych ziół. Świetny na letnie spotkania i do lekkich dań.



Pálava Orange 23/24

Producent	Donatus
Szczep	Pálava
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	● ○ ○
Aromaty	morela, suszone zioła, miód, przyprawy korzenne, skórka pomarańczy,
Food pairing	

Wyjątkowe wino typu orange, powstałe z połączenia roczników 2023 i 2024. Oba wina fermentowały spontanicznie z miesięczną maceracją na skórkach, a następnie dojrzewały oddzielnie – starszy rocznik przez 18 miesięcy na pełnym osadzie w używanych beczkach z francuskiego dębu, młodszy przez 6 miesięcy w stalowych tankach, aby zachować świeżość. Efektem jest harmonijne połączenie struktury, złożoności i energii młodego wina.
W aromacie dominują nuty dojrzałej moreli, skórki pomarańczy i suszonych ziół, uzupełnione delikatnym akcentem miodu oraz przypraw. Na podniebieniu wytrawne, pełne i teksturalne, z delikatnymi taninami pochodzącymi z długiej maceracji oraz długim, mineralnym finiszem.



Pinot Blanc 2023

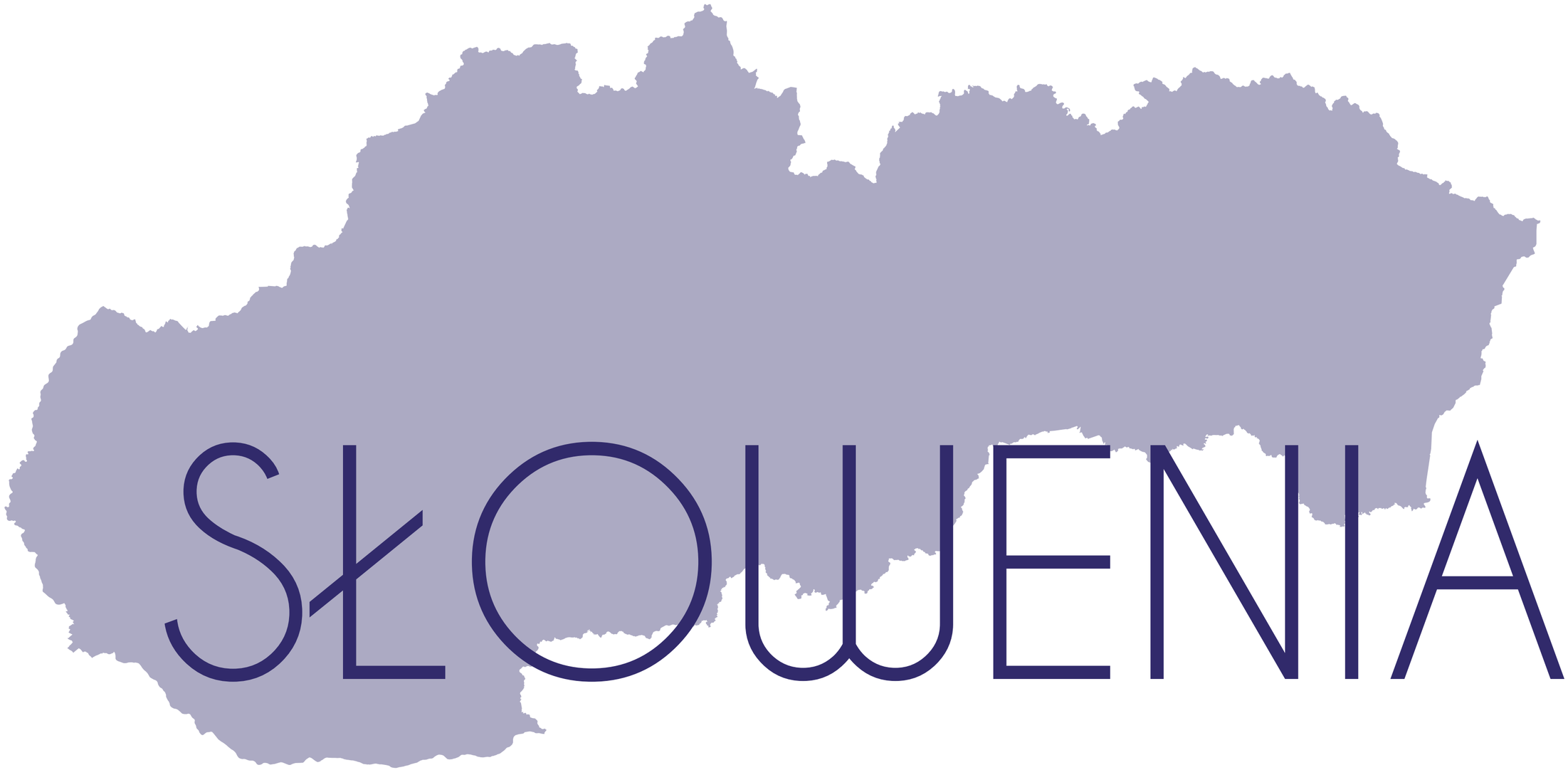


Producent	Donatus
Szczep	Pinot Blanc
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	gruszka, żółte jabłko, masło, wanilia, orzechy laskowe
Food pairing	

Elegancki Pinot Blanc w burgundzkim stylu, fermentowany spontanicznie i dojrzewający przez 15 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu o różnym stopniu użycia. Regularne mieszanie osadu (batonnage) nadaje winu kremową strukturę i złożoność, a brak dodatku siarki podczas dojrzewania pozwala zachować jego naturalny charakter.
W aromacie dominują dojrzałe owoce sadownicze, subtelne nuty maślane oraz akcenty wanilii i orzechów laskowych. Na podniebieniu pełne, kremowe i doskonale zbalansowane, z długim, eleganckim finiszem i wyraźnie burgundzkim charakterem.

Donatus





SŁOWENIA

SŁOWENIA



Korenika & Moškon to rodzinna posiadłość zlokalizowana w słoweńskiej Istrii, w miejscowości Korte, z widokiem na Adriatyk. Jej historia winiarska rozpoczęła się w 1984 roku, a dziś obejmuje 30 hektarów, z czego 25 ha stanowią winnice, a resztę gaje oliwne. Od początku producent konsekwentnie stawia na autentyczność miejsca i naturalny charakter win.

Już w 2002 roku winnica przeszła na uprawę ekologiczną, a w 2010 roku w pełni biodynamiczną. Korenika & Moškon są obecnie **jedynym producentem w słoweńskiej Istrii posiadającym certyfikat Demeter**. Praca w winnicy opiera się na żywej glebie, naturalnych preparatach roślinnych i minimalnej ingerencji, co pozwala zachować wyraźne różnice między rocznikami i siedliskami.

Prym wiodą typowe dla regionu odmiany Malvazija Istrska oraz Refošk. Winom tym nie można odmówić stylu, wyrazistości. Są fermentowane na dzikich drożdżach, dłużej macerowane, niefiltrowane – pokazują rasowy, tradycyjny charakter. Powstają z myślą o gastronomii – są precyzyjne, czyste i wiernie oddają lokalne terroir. Większość produkcji trafia do restauracji oraz wyspecjalizowanych sklepów, co podkreśla ich profesjonalny, kulinarny sznyt.

Obok wina producent tworzy również wysokiej jakości oliwę z oliwek, pozostając wiernym filozofii jakości, a nie ilości, oraz długofalowej pracy w harmonii z naturą.

SŁOWENIA

MALVAZIJA ISTRSKA 2021

Producent	Korenika & Moškon
Szczep	Malvazija (Malvasia Istriana)
Słodycz	●○○
Kwasowość	●●○
Taniny	●○○
Aromaty	gruszka, jabłko, cytrusy, białe kwiaty, zioła, migdał, lekka nuta mineralna
Food pairing	

Malvazija to najważniejszy biały szczep słoweńskiej i chorwackiej Istrii, ceniony za świeżość, wyraźną kwasowość i zdolność oddawania charakteru gleby. Wino fermentowane na dzikich drożdżach, z krótką maceracją i dojrzewaniem na osadzie, zachowuje czysty, wytrawny styl.
W aromacie dominują jabłko, gruszka i cytrusy, uzupełnione nutami ziół, migdała i delikatnej mineralności.



TRIS 2022

Producent	Korenika & Moškon
Szczep	Pinot Blanc 60%, Malvazija 30%, Muskat 10%
Słodycz	●○○
Kwasowość	●●○
Taniny	○○○
Aromaty	żółte jabłko, mirabelki, białe kwiaty, rumianek, akacja
Food pairing	

Kupaż Pinot Blanc, Malvaziji i Muskata daje wino świeże, treściwe i gastronomiczne. Krótka maceracja dodaje subtelnej struktury, zachowując czystość owocu.
W aromacie dominują słodkie jabłka, mirabelki, brzoskwinie z delikatną nutą akacji, rumianku i szczypty soli.



SULNE 2013

Producent	Korenika & Moškon
Szczep	Malvazija 50%, Chardonnay 25%, Pinot Gris 25%
Słodycz	●○○
Kwasowość	●●○
Taniny	●●○
Aromaty	suszona morela, pomarańcza, karmelizowane jabłko, herbata, orzech włoski, żywica, przyprawy korzenne
Food pairing	

Długa maceracja gron i sześć lat dojrzewania w beczce nadają winu strukturę, koncentrację i wyraźny charakter, miodowy kolor. To wino teksturalne, zbudowane, oleiste o długim finiszu. W aromacie dominują suszone owoce, konfitura z moreli i przyprawy, z wyraźnym akcentem herbacianym i żywicznym.



SŁOWENIA

BIS 2019

Producent	Korenika & Moškon
Szczep	Merlot 60%, Pinot Noir 40%
Słodycz	●○○
Kwasowość	●●○
Taniny	●●○
Aromaty	wiśnia, malina, śliwka, zioła, lekka nuta ziemista, przyprawy
Food pairing	

Merlot w dominującej roli nadaje winu miękkość i soczystość, a Pinot Noir świeżość oraz finezję aromatyczną. Krótka maceracja podkreśla owocowy charakter i zachowuje lekkość struktury.
W aromacie pojawiają się wiśnia, malina, śliwka, jest soczyste, łatwe w piciu i miękkie na podniebieniu.



KORTINCA 2013

Producent	Korenika & Moškon
Szczep	Refošk
Słodycz	●○○
Kwasowość	●●●
Taniny	●●●
Aromaty	jeżyna, śliwka węgierka, suszone owoce, lukrecja, skóra, pieprz, nuta balsamiczna
Food pairing	

Refošk dojrzewający sześć lat w dębie prezentuje styl skoncentrowany, gęsty i długowieczny. Wysoka kwasowość równoważy mocną strukturę tanin. W aromacie dominują dojrzałe i suszone ciemne owoce, leśna ściółka, kawa i gorzka czekolada. Potężny potencjał dojrzewania.



Korenika & Moškon

REFOŠK 2020

Producent	Korenika & Moškon
Szczep	Refošk
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	leśne owoce, śliwka, zioła, pieprz, ściółka leśna
Food pairing	

Refošk to flagowa czerwona odmiana Istrii, znana z wysokiej kwasowości i wyraźnej owocowości. Krótka maceracja pozwala zachować świeżość i soczystość stylu.
W aromacie dominują ciemne leśne owoce, śliwka, jałowiec, sporo pestki z delikatną nutą ziół oraz przypraw.





GRUZJA

GEORGIAN SUN

ქართული ღვინო
Georgian Wine



Winnica znajduje się w Kachetii, czyli najważniejszym dla Gruzji regionie winiarskim.

Produkuje dobre, naturalne wino z winogron uprawianych w posiadłości Vazisubani w słonecznym regionie. Winiarz Lado Uzunashvili połączył siły z biznesmenem Mamuką Khazaradze i Badrim Japaridze, aby odrestaurować posiadłość Vazisubani i przedstawił Georgian Sun Wines jako innowacyjne rozszerzenie swojej marki przeznaczone na eksport międzynarodowy.

June Sun
Rkatsiteli-mtsvane

Producent	Georgian Sun
Szczep	mtsvane 50%; rkatsiteli 50%
Słodycz	●○○
Kwasowość	●●○
Taniny	○○○
Aromaty	dojrzała brzoskwinia, żółta śliwka, miód, cytrusy

Food pairing

Bursztynowe wino o pięknej pomarańczowej barwie, którą zawdzięcza maceracji na skórkach. Aromaty cytrusów przeplatają się z aromatami dojrzałej soczystej brzoskwini, żółtej śliwki i liściastej herbaty. Zrównoważone taniny i kwasowość równoważą się w długim finiszu.



Red Garnet
Saperavi

Producent	Georgian Sun
Szczep	saperavi 100%
Słodycz	○○○
Kwasowość	●●○
Taniny	●●●
Aromaty	owoce leśne, owoce ciemne

Food pairing

Saperavi to odmiana teinturier, czyli jednego z niewielu szczepów winogron, który poza skórką ma również czerwony miąższ. Wina z saperavi wyróżnia wysoka zawartość miękkich tanin. W aromacie pojawiają świeże owoce leśne, czereśnie, czarna porzeczka i cassis z nutami lukrecji.

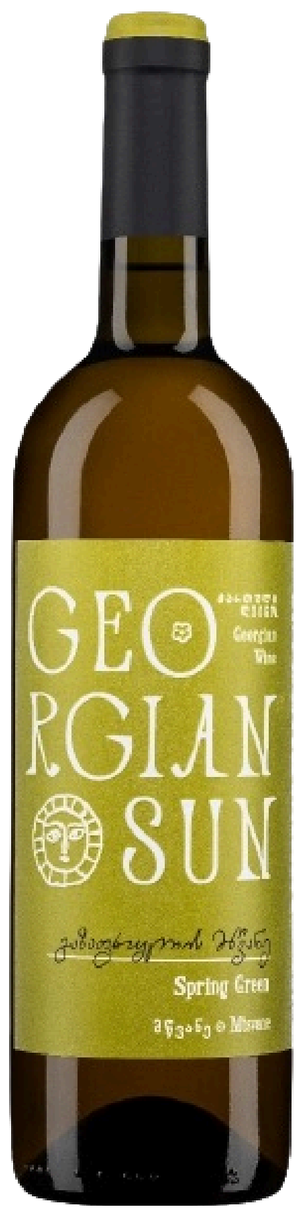


Spring Green
Mtsvane

Producent	Georgian Sun
Szczep	kakhuri mtsvane 100%
Słodycz	●●○
Kwasowość	●○○
Taniny	○○○
Aromaty	owoce tropikalne, cytrusy, brzoskwinia

Food pairing

Bursztynowe, półwytrawne wino produkowane z zielonej odmiany winogron Kakhuri. Wino wyróżnia się jasno słomkową barwą oraz aromatami owoców tropikalnych i cytrusów. Smak charakteryzuje się zrównoważoną kwasowością, która harmonijnie łączy się ze słodkimi tonami, Wyczuwalny przyjemny długi finisz.



GRUZJA

Sunset Red
Saperavi-Aleksandrouli



Producent	Georgian Sun
Szczep	saperavi 70%, aleksandrouli 30%
Słodycz	● ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	czerwone owoce, morwa, wiśnia
Food pairing	

Czerwone wytrawne wino o rubinowej barwie i aromacie czerwonych jagód, morwy i soczystych pestkowych wiśni. Wytrawne z zaznaczonymi miękkimi taninami i zrównoważoną kwasowością. W ustach pełne i intensywne.

Georgian Sun





ARGENTYNA

BODEGAS
KRONTIRAS
LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA

Bodegas Krontiras zrodziła się z miłości.

Konstatinos i Silvina ponad 15 lat temu, podążając za swoimi marzeniami postanowili uprawiać organiczne i biodynamiczne wina, które w pełni oddadzą charakter niezłomnej, argentyńskiej ziemi. Ich winiarską filozofię można opisać w trzech krótkich słowach – zaufanie, szacunek i dyskretna troska. Wychodzą z założenia, że należy zaufać naturze i w jak najmniejszym stopniu ingerować w życie wina – ograniczają stosowanie środków chemicznych i używają naturalnych, dzikich drożdży. Twierdzą, że wino trzeba przede wszystkim mądrze wspierać w jego własnym rozwoju. Wszystkie winogrona pochodzą wyłącznie z ich upraw i posiadają certyfikacje organiczne.

W ramach Bodegas Krontiras znajdują się dwie winnice – dostojna Lunlunta i pełna młodzieńczego wigoru Villa Seca Vineyard.

Pierwsza z nich jest położona w regionie Perdiel słynącym ze starych, wiekowych winnic. Przepiękna posiadłość zajmuje zaledwie 12 hektarów i porastają ją 120-letnie krzewy winne takich odmian jak malbec czy tempranillo. Rześki poranny wiatr znad Andów w połączeniu z bliskim sąsiedztwem rzeki Mendoza tworzą wyjątkowy mikroklimat idealny do wzrostu znakomitych win.

Druga winnica o powierzchni 18 hektarów położona jest w regionie Maipu i porastają ją młode, kilkunastoletnie krzewy takich odmian jak malbec, petit verdot, chardonnay, czy aglianico. Dzięki swoistemu mikroklimatowi, upalnym dniom i chłodnym nocom wina zyskują wspaniały koloryt, aromat i unikalny charakter.





ARGENTYNA

Explore Malbec Organic

Producent	Bodegas Krontiras
Szczep	malbec
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	czerwone owoce, wanilia, czekolada
Food pairing	

Eleganckie i złożone czerwone wino. Organicznie i biodynamicznie prowadzona, położona na wysokości 700 m. n.p.m. winnica w Maipu pozwala stworzyć czystego i pełnego smaku argentyńskiego Malbeca. Powstaje z ręcznie zbieranych i selekcjonowanych winogron. Dojrzewa następnie ponad rok we francuskich beczkach co pozwala na piękny balans między świeżością i kwasowością a głębią i przyprawowością smaku.



Malbec Natural

Producent	Bodegas Krontiras
Szczep	malbec
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	czerwone owoce, wanilia, czekolada
Food pairing	

W pełni biodynamicznie i naturalne wino (bez nawozów, szczepionych drożdży, beczek) pachnące wiśniami, jagodami i jeżynami, suszonymi kwiatami i ziołami. Zbalansowane i eleganckie, przyjemnie odświeża usta i nawilża kubki smakowe, co doskonale pozwala cieszyć się jedzeniem, które mu towarzyszy – polecamy zwłaszcza ze stekami wołowymi i wieprzowiną z grilla. Zamknięte w butelce z etykietą inspirowaną twórczością Hieronima Boscha będzie ciekawym i niebanalnym prezentem.

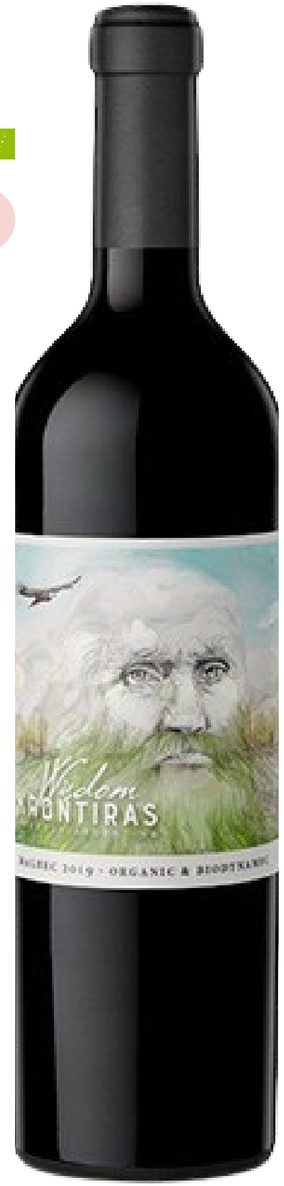


Wisdom Reserva

Malbec

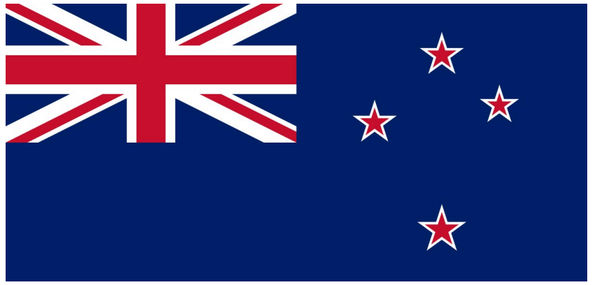
Producent	Bodegas Krontiras
Szczep	malbec
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	jeżyny, suszone śliwki, czekolada, kawa, dym
Food pairing	

Pełne i złożone, czerwone wino argentyńskie. Ponad 120-letnie krzewy malbeca dają niewielką ilość, ale bardzo intensywnych w smaku winogron. Organicznie i biodynamicznie prowadzona, położona na wysokości 900 m n.p.m., winnica w Lunlunta pozwala stworzyć intensywnego i pełnego malbeca. Aromaty pieczonych jeżyn i suszonych śliwek mieszają się tu z nutami czekolady, kawy, dymu. Eleganckie, bogate i długowieczne, doskonałe na prezent. Przy stole świetnie komponuje się z sezonowanymi stekami wołowymi i dojrzałymi serami.





NOWA ZELANDIA



NOWA ZELANDIA



Marlborough – Stolica Sauvignon Blanc

Region Marlborough na północnym krańcu Wyspy Południowej Nowej Zelandii to światowe epicentrum Sauvignon Blanc, oferujące niepowtarzalny styl, który zrewolucjonizował rynek winiarski. Charakterystyczny mikroklimat z chłodnymi nocami, słonecznymi dniami i mineralnymi glebami tworzy idealne warunki do uprawy tej odmiany. Wynikiem są wina o intensywnych aromatach, żywej kwasowości i niezwykłej złożoności.

Typowy profil Marlborough Sauvignon Blanc to połączenie nut soczystych cytrusów, agrestu, marakui oraz delikatnych akcentów ziół i trawy. Dzięki różnorodności producentów, w regionie można znaleźć zarówno lekkie, świeże interpretacje, jak i bardziej strukturalne wersje, dojrzewające na osadzie lub w dębie, które podkreślają wszechstronność tej odmiany.

Nie można pominąć również innowacyjnych rozwiązań, takich jak wina bezalkoholowe, które pozwalają cieszyć się typową ekspresją Marlborough Sauvignon Blanc w nowoczesnej, bardziej dostępnej formie.

Marlborough Sauvignon Blanc to nie tylko globalny bestseller, ale również wszechstronny wybór dla HoReCa.



NOWA ZELANDIA

Blueridge

Sauvignon Blanc

Szczep	Sauvignon Blanc
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	marakuja, grejpfrut, zest z pomarańczy, limonka, trawa, suszone zioła
Food pairing	

Orzeźwiające i lekkie Sauvignon Blanc w klasycznym już dla tego szczepu sznycie Nowozelandzkim. W nosie tropikalne owoce przeplatane sporą dawką cytrusów i zielonego agrestu. Całość okraszona nutami skoszonej trawy i suszonych ziół. W ustach rześkie i wytrawne z odrobiną słodyczy na finiszu.



Invivo

Sauvignon Blanc

Producent	Invivo
Szczep	Sauvignon Blanc
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ●
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	tropikalne owoce, cytryny, marakuja, miód
Food pairing	

Aromatyczne sauvignon blanc z Nowej Zelandii o bogatym, złożonym i eleganckim nosie. Aromaty guawy, kwiatu pomarańczy i skórki limonki łączą się, tworząc wyrafinowane doznanie aromatyczne. Na podniebieniu wino rozpoczyna się szeroko, docierając do wszystkich kubków smakowych, a następnie rozwija się, oferując nuty marakui, dojrzałego pieprzu i kandyzowanej skórki cytryny. Tekstura wina jest pełna, a towarzysząca mu wyśmienita kwasowość doskonale równoważy obfitość złożonych smaków.



Sauvignon Blanc

0% Alcohol

Producent	Misty Cove
Szczep	Sauvignon Blanc
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ● ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	trawa cytrynowa, marakuja, ananas
Food pairing	

Świeże i pełne życia nowozelandzkie Sauvignon Blanc, z nutami skórki cytrusowej, świeżo skoszonej trawy, a także przeplatanymi niuansami owoców tropikalnych. Podniebienie współgra z wyrazistą kwasowością, aromatami marakui, guawy czy odrobiną trawy cytrynowej. Finalnie zaskakuje Nas czystym i orzeźwiającym finiszem, który utrzymuje się długo z każdym łykiem.





USA

O'Neill
VINTNERS & DISTILLERS

Historia producenta rozpoczyna się w roku 2004, kiedy to Jeff O'Neill założył O'Neill Vintners & Distillers zapragnął zmaterializować swoją prostą ideę, aby wspaniałe wina były dostępne dla szerokiego grona odbiorców.

Od tego czasu firma dąży do realizacji tej misji, budując koncept oparty na ciągłym doskonaleniu oraz kulturze współpracy i rozwiązywania problemów. Dzięki zintegrowanymi wertykalnie: winnicami, winiarnią oraz zaawansowanymi możliwościami operacyjnymi, tworzą wysokiej jakości wina premium, kontrolując proces powstawania od winogrona, po butelkę. Dzięki ciężkiej pracy stali się jedną z najszybciej rozwijających się winiarni w Kalifornii, zdobywając reputację jednego z czołowych producentów win i alkoholi premium w branży. Od 2015 roku firma pozyskała szereg certyfikatów za wkład w rozwój zrównoważonego, odpowiedzialnego biznesu,a także tworzenie bardziej energooszczędnych, przyjaznych dla środowiska i zrównoważonych procesów produkcyjnych. Jednym z nich jest certyfikat od California Sustainable Winegrowing Alliance (CSWA) – wiodącego programu w branży, który audytuje praktyki zrównoważonego rozwoju oraz wspiera ciągłe doskonalenie kalifornijskich winiarni i winnic. Dziś O'Neill Vintners jest siódmą co do wielkości winiarnią w Kalifornii.



Firebrand
Chardonnay



Producent	O'Neill Vintners & Distillers
Szczep	Chardonnay
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ○ ○
Taniny	○ ○ ○
Aromaty	wanilia, cytrusy, owoce tropikalne
Food pairing	

Firebrand Chardonnay to wyśmienite białe wino o doskonałej równowadze między żywymi owocowymi aromatami a subtelnymi nutami dębu.To pełne w smaku kalifornijskie Chardonnay oferuje bogate i warstwowe nuty wanilii, które doskonale współgrają z aromatami świeżych cytrusów i tropikalnych owoców. Charakteryzuje się bogatą, kremową teksturą, co czyni je idealnym do łączenia z owocami morza, kremowymi makaronami, łagodnymi serami lub do delektowania się nim solo

Firebrand
Cabernet Sauvignon



Producent	O'Neill Vintners & Distillers
Szczep	Cabernet Sauvignon
Słodycz	○ ○ ○
Kwasowość	● ○ ○
Taniny	● ● ○
Aromaty	pieprz, wiśnia, czarna porzeczka, malina
Food pairing	

Skoncentrowany Cabernet Sauvignon o rubinowo czerwonej barwie, kuszących pieprznych aromatach oraz soczystych nutach wiśni, czarnej porzeczki i maliny. Gładkie i łatwe do picia wykończenie doskonale komponuje się z grillowanymi lub pieczonymi czerwonymi mięsami, a także daniami z drobiu, wieprzowiny i jagnięciny.

Wine republic sp. z.o.o.
ul. Ochocka 1a, 02-495 Warszawa

+48 574 432 903

biuro@winerepublic.pl

winerepublic.pl