

WINESTORY

www.winestory.pl

Niewinnie

WINIE

Dwumiesięcznik
Numer 4, Listopad - Grudzień 2010

Korkiem do dołu

Szampan

Portugalia

Wino na stół Wigilijny

Cabernet Franc

Pytania czytelników

Cognac

Andrea Scarantino gotuje w DA ALDO

Campos de Estrellas



Okres przedświąteczny, Święta Bożego Narodzenia oraz Sylwester to nie tylko czas radości i okazji do spotkań z najbliższymi, ale również okres wyjątkowo wytężonej pracy.

Tym bardziej cieszę się, że znaleźliście Państwo chwilę czasu na lekturę Niewinnie o winie.

W tym numerze skupimy się na pomocy w doborze odpowiednich win na świąteczny stół, a także nieco przybliżymy symbol luksusu jakim jest szampan.

Życzę Państwu wiele radości z przeżywania Świąt oraz jak najbardziej wystrzałowej nocy Sylwestrowej.

Do zobaczenia w Nowym, oby jeszcze lepszym, 2011 Roku.

Miłej lektury, Piotr Chelchowski

W bieżącym numerze:

4	Campos de Estrellas <i>Świętuj z Cavą</i>	Było sobie wino
5	Emocje w winie <i>Pasja? A może wielka miłość...</i>	Korkiem do dołu
8	Szampan <i>Jak powstaje szampan?</i>	Co w winie piszczycy...
12	Portugalia <i>Portugalia... Porto, Madeira, Vinho verde.</i>	Z butlą dookoła świata
15	Wino na Wigilijny stół <i>Jakie wino?</i>	Akademia Winestory
16	Cabernet Franc <i>Przewodnik po szczepach</i>	Akademia Winestory
17	Dla początkujących <i>Korek, czy nakrętka?</i>	Akademia Winestory
18	Ekspert poleca <i>Verduzzo Frizzante</i>	Akademia Winestory
19	Kir <i>Kir i Kir Royal</i>	Winestory za barem
20	Cognac <i>Koniak - Król alkoholi</i>	Mocna strona Winestory
22	Krzyżówka z nagrodami	
23	Da Aldo <i>Linguine alla Trapanese</i>	Wszystkiemu winny Kucharz

REDAKTOR NACZELNY: Piotr Chelchowski, e-mail: piotr.chelchowski@winestory.pl

WYDAWCA: Wineonline Sp. z o.o., Al. Krakowska 45, 02-183 Warszawa, tel: +48 22 846 20 13, fax: +48 22 846 20 14

Nakład: 3.000 szt. www.wineonline.pl



WINESTORY

Winiarnie Winestory
życzą Państwu jak najwięcej
radości z przeżywania

Świąt Bożego Narodzenia.

Życzymy również wspaniałej

noworocznej zabawy

w towarzystwie naszych szampanów.

Do Siego ROKU!

CAMPOS DE ESTRELLAS

BRUT NATURE

Skomponowana z trzech klasycznych dla Cavy odmian: 50% Xarel-lo, 25% Macabeo i 25% Parellada. W tej mieszance Xarel-lo odpowiada za strukturę i ciało wina, Macabeo za kwasowość, a Parellada za owocowość i kwiatowość. Wino powstało przy wykorzystaniu metody tradycyjnej (takiej samej jak przy produkcji szampanów).

Charakteryzuje się jasnożółtą barwą ze złotymi i zielonymi refleksami. Wyczujemy w nim aromaty owocowe i cytrusowe z ciekawą nutką pomarańczowej skórki. Wino określone jest jako Brut Nature, co podpowiada nam, że nie dodano do niego wcale cukru*. Jest zatem świetną propozycją dla osób będących na diecie.

Doskonałe zatem dla wszystkich, którzy celebując Sylwestra nie chcą zaczynać Nowego Roku od zbędnych kalorii. Ponadto warto pamiętać, że z ostrygami i kawiozem najlepiej komponują się właśnie wina musujące i szampany pozbawione śladów cukru.

*O wszystkich stopniach zawartości cukru w winach musujących i szampanach piszemy w tabelce na str. 11.



Wino - Napój Bogów? Pasja? A może wielka miłość...

WINO - dawno przed nami uznane za napój Bogów, (zapewne przez nich samych), ma przeróżne oblicza. Oprócz tych czysto zmysłowych takich jak smak, bukiet (czyli zapachy), powoduje euforię, (z powodu alkoholu) oraz materialnych, jak prestiż, klasa i styl, wyzwala w nas też emocje, niezapomniane przeżycia, a nawet uczucia.

Czy zdarzyło Wam się u ciotki na imieninach, otwierać butelkę wina pod zaintrygowanym wzrokiem zaproszonych gości? Jest to moment porównywalny z premierowym występem przed publicznością, prawie jak egzamin do dorosłości w rodzinnym gronie.

A otwarcie szampana?... Wyleje się?...

Tylko nie na obrus.....! Niby nic, zwykłe otwarcie butelki, ale czy zauważyłby ktoś ten sam moment z colą?

Już nie te emocje.

Coś specjalnego jest w obcowaniu z winem sam na sam. Nie dla gości kupujemy Barolo, nie dla laików otwieramy Chablis. Z tymi i podobnymi winami pragniemy sami się zmierzyć. Oko w oko. To okazja by poznać siebie i „cały ten zgłęb”. Siebie, bo jesteśmy, co tu ukrywać, różni. Wszystko mamy inne niż np. nasza żona. Jak się tak zastanowić, to nawet smak mamy inny. Bywa przecież, że tylko „białe” - dla pań, a my - „czerwone”. Może być odwrotnie, ale to tylko „co kto lubi”.

Spróbujmy wina. Otwieramy butelkę...

i słodki aromat rozchodzi się po całym pokoju, piękne owocowe nutki... Pierwszy łyk... Cierpkie, płaskie, wodniste! Nie... nie tego się spodziewaliśmy. Rozczarowanie!

Bywa odwrotnie. Alkohol w nosie i troszkę kwasowości, ale drugi i trzeci łyk wciąga jak afrodyzjak. Już pragniemy je mieć ZAWSZE, polecać znajomym, biec po następne jutro.

Czasem od razu wiemy - nie, nie leży nam. Staraliśmy się, ale nie leży. Innym razem: daliśmy mu szansę, odetchnęło, napowietrzyło się i jest wyborne. Otworzyło się, zapamiętam. Zapiszę sobie, wrócę....

Miałem frajdę z winem portugalskim: otwieram, a tu sierść konia. Niewłós, tylko wino pachnie - śmierdzi (jak kto woli) spoconym koniem, jakby stajny wszedł na salony. Uwiercie mi, po kolejnych siorbaniach chciałem jeszcze, aż uznałem, że książki w których wspomniano o tym aromacie, traktowały go na równi z bukietem owocowym bez żadnego zdziwienia. Takie wino też potrafi być wyjątkowe, bo zapamiętałem je, właśnie ono dostarczyło nowych emocji, wcześniej nie doświadczonych.

Muszę wspomnieć i o „bąbelkach”. To one są świadkami naszych chwil wyjątkowych, narodzin, rocznic, udanych interesów. Są ukochanym trunkiem świętowania. Szampany. Często nam

nie smakują, jadą drożdżami, (bo pijemy za ciepłe), ale to już tradycja której inny trunek nie zastąpi.

Z winem związane są też uczucia, tak jak w kontaktach z ludźmi - poznajemy, oceniamy, akceptujemy lub kończymy znajomość. Bywa że zakochujemy się "na amen"!

Szukamy, biegamy po sklepach, zaglądamy do każdej napotkanej winiarni, tylko po to jedyne... Jak po uszy zakochany młodzieniec. Żadna inna!!!

Często mamy uprzedzenia, do Włoch, do francuskich win. Nic tylko Nowy Świat - blondynka albo wysoki i przystojny. "Są mołdawskie wina?, nie ma?, takie dobre..."

Czy uprzedzenia nie ograniczają nas do pozostania w kręgu starych znajomych? Tych samych twarzy co dzień? Na szczęście, wina jak ludzie, zmieniają się. Z kolej-

nego rocznika jest inne, my - co dzień dojrzałsi. Wczoraj nam smakowało, za rok nie to samo. Czasem przyjaźń pozostaje, mimo wad, których nam też nie brakuje. Spotykamy co dnia nowych ludzi, ktoś z nich wywoła nasz uśmiech, inny wkurzy.

Kieliszek wina może być jak charakter... wyzywającej 18-tki, eleganckiej kobiety, zmysłowej partnerki, a może starego kumpla. Chcemy z nim popoflować, albo powspominać stare czasy. Bywa milczącym słuchaczem ploteczek i weekendową przyjemnością, może nas wysłuchać gdy nikt nie słucha już.

Czary jakieś czy co? Nie... Wino....
Napój Bogów!!!
CDN

Sławek Król

Teraz możemy Państwa gościć
również na warszawskim

Goławiu!



Zapraszamy do nowej winiarni

Centrum Handlowe Tesco ul. Fieldorfa 41, Warszawa
tel. (22) 671 02 32

WINESTORY

Scarlett Johansson



www.moet.com

MOËT

Jak powstają *Szampany?*

Powiedzieć o szampanie, że jest winem wyjątkowym to truizm. Wystarczy uświadomić sobie w jakich sytuacjach po niego sięgamy. Szampan towarzyszy nam gdy witamy Nowy Rok, gdy cieszymy się z przyjścia na świat potomka, gdy fetujemy sukces sportowy bądź biznesowy, gdy chcemy by randka miała wyjątkowo uroczysty charakter. Niektórzy jednak piją szampany częściej.

Lily Bollinger na pytanie kiedy pije szampana odpowiedziała:

„Pijam go, gdy jestem wesola i gdy jestem smutna. Czasami piję go, gdy czuję się samotna. Gdy mam towarzystwo piję go obowiązkowo. Bawię się nim, gdy nie mam apetytu, a piję o, gdy jestem głodna. Poza tym, w ogóle go nie ruszam, no chyba, że chce mi się pić...”

Spróbujemy sobie odpowiedzieć na pytanie co tak bardzo wyróżnia szampany i dlaczego chcemy po nie sięgać?

Szampany, jak sama nazwa podpowiada, powstają w Szampanii. Wykreślmy z pamięci jak najszybciej pojęcia szampan rosyjski czy szampan gruziński. **Szampan pochodzi wyłącznie z Szampanii i basta.**

Region ten jest położony o półtorej godziny jazdy autem na północny wschód od Paryża. Tym czym się wyróżnia, to... bardzo niekorzystne warunki do uprawy winorośli. Nie dość, że dociera tu chłód północy, to jeszcze większość winnic ma położenie północne. Warunki te nadają winom wyraźnie kwasowy kręgosłup, co jest istotne przy produkcji win musujących. Największym jednak wyróżnikiem regionu są kredowe gleby. Dają one winom elegancką mineralność, a także zapewniają wymarzone wręcz warunki do budowy piwnic i przechowywania w nich win.

Korytarze piwnic są do tego stopnia długie i rozległe, że mogą przypominać podziemne miasta. Wystarczy powiedzieć,



że jedną z większych, codziennych bolączek mieszkańców Reims jest brak podziemnych garaży (w sumie nie powinni narzekać, pod Warszawą nie ma ani garaży, ani piwnic z winami:). Lata doświadczeń pomogły w wyselekcjonowaniu odmian, które najlepiej sobie radzą na kredowej glebie Szampanii. **Podstawowe odmiany to Pinot Noir, Pinot Meunier i jedyna biała – Chardonnay.** Najczęściej spotkamy się właśnie z mieszanką tych szczepów, gdzie Pinot Noir odpowiada za strukturę i ciało wina, Pinot Meunier za owocowość, a Chardonnay daje elegancję, finezję i długowieczność. Zdarza się jednak, że producenci wytwarzają również szampiany jednoszczepowe chcą nadać im bardziej zdecydowany rys. Najczęściej dotyczy to odmiany Chardonnay. Wtedy można przeczytać na etykiecie formułę **Blanc de blancs** bądź po prostu wymienia się nazwę szczepu Chardonnay. Gdy zaś używa się do produkcji wyłącznie odmian czerwonych przeczytamy na etykiecie **Blanc de noirs**.



Aby dostrzec różnicę pomiędzy szampanami, a „zwykłymi” winami, prześledźmy kolejne **etapy powstawania win tzw. metodą szampańską.**

- **Zbiór winogron** – odbywa się ręcznie, co później ma istotny wpływ na cenę szampana. Unika się zbioru maszynowego aby nie doprowadzić do zbyt szybkiego rozpoczęcia fermentacji, a także aby nie uwolnić koloru ze skórek (pamiętajmy, że aż dwa szczepy mają ciemne skórki, a winiarzom zależy na produkcji win białych).





- **Kupażowanie** – wyjątkowo trudna sztuka. Miesza się wina z różnych szczepów, ale również z różnych roczników. Najważniejsze dla szefa piwnicy jest stworzenie szampana, który będzie jak najbardziej zbliżony do powstałego w roku poprzednim. Charakter szampana powinien rokrocznie odpowiadać stylowi prezentowanemu przez danego producenta.



- **Dodawanie tzw. likieru.** Nie jest to w ścisłym sensie likier. Jest to raczej mieszanka wina z drożdżami i cukrem. Dolana do butelki wina ma rozpocząć wtórną fermentację w butelce, czyli etap, który da nam bąbelki w szampanie.

- **Wtórna fermentacja** – podczas tego etapu drożdże zjadają cukier, a produktem ubocznym tego procesu jest wytworzony dwutlenek węgla. Po pewnym czasie drożdże obumierają. Dla jakości szampana istotnym czynnikiem jest ilość czasu jaką spędzi wino na osadzie z drożdży.



- **Usuwanie osadu** – wbrew dość nieeleganckiej i dosłownej nazwie, jest to jeden z bardziej romantycznych elementów powstawania szampana. Butelki umieszcza się na specjalnych stołach (zaprojektowanych jeszcze przez Madame Clicquot w XIX w.) skierowane szyjkami w dół. Następnie specjalny pracownik – *remueur* – obraca je codziennie delikatnie przy tym potrząsając. Trzeba uczciwie dodać, że obecnie coraz częściej pracownicy są zastępowani przez specjalne maszyny. Po kilku tygodniach cały osad martwych drożdży znajduje się w szyjce butelki. Następnie zamraża się samą szyjkę butelki

- **Tłoczenie gron** – dozwolone są jedynie dwa tłoczenia.

- **Fermentacja** – ten etap w przypadku szampanów nie różni się niczym od produkcji zwykłych win. Fermentację, a więc zamianę cukru w alkohol i CO₂ przy pomocy drożdży, wieńczy powstanie normalnego wina.

i usuwa osad.

- **Dosage** – aby uzupełnić braki po usunięciu osadu należy dopełnić butelkę mieszaniną wina z cukrem. W zależności od tego ile dodamy cukru otrzymamy różny charakter szampana, o czym piszemy w tabelce poniżej. Warto dodać, że do połowy XIX w. dominowały szampany słodkie.

- **Zakorkowanie** – również ten etap różni się od produkcji normalnych win. Butelkę zamyka się korkiem o kształcie grzybka. Część korka wystaje abyśmy mieli mniej kłopotów z otwarciem butelki. Na koniec nakłada się metalową plecionkę zabezpieczającą przed nagłym otwarciem wina podczas transportu.

Jak widać z powyższego, produkcja

wina, przy użyciu metody szampańskiej, jest niezwykle skomplikowana i pracochłonna. Naturalnie ma to niebagatelny wpływ na wysoką cenę jaką należy zapłacić za ten boski trunek. Na szczęście przekłada się jeszcze bardziej na legendarną jakość szampanów i ich długowieczność. Ostatnio mogliśmy czytać o odnalezieniu na dnie Bałtyku szampanów z połowy XIX w. Są to trunki firm Juglar i Veuve Clicquot. Po sprawdzeniu okazało się, że zachowały świeżość i rzeźkość. Nic tylko pić, gdyby nie zaporowa cena – prawdopodobnie będą kosztować po kilkadziesiąt tysięcy Euro za butelkę. W naszych sklepach znajdziecie Państwo kilkanaście gatunków szampanów w znacznie atrakcyjniejszych cenach.

Piotr Chelchowski

Stopnie wytrawności szampanów, a ściślej poziom zawartego w nich cukru.

EXTRA BRUT lub BRUT ZERO, BRUT NATUR – są to najwytrawniejsze szampany, w których zawartość cukru nie może przekroczyć 2g/litr

BRUT – zdecydowanie najpopularniejsza kategoria, znajdziemy w nich nie więcej niż 15g cukru na litr

SEC – choć proste tłumaczenie mówi nam, że jest to szampan wytrawny, to wrażenia odczuwalne pozwalają go nam klasyfikować raczej jako półwytrawny; zawiera pomiędzy 17-35 g cukru/litr

DEMI-SEC – tu mamy już do czynienia z winami niemal półsłodkimi, zawierają one 35-50 g cukru/litr. Dla porównania powiedzmy, że łyżeczka zawiera zaledwie ok. 5g cukru.

DOUX – takich szampanów praktycznie się nie produkuje, mają one powyżej 50g cukru/ litr.

Portugalia... Porto, Madeira, Vinho verde

Myśląc o Portugalii zdarza nam się zapominać jak wiele ten kraj wniósł do winiarstwa europejskiego. To właśnie z ojczyzny Eusebio i Cristiano Ronaldo wywodzi się Porto, Madeira, Vinho verde, czy słynne wina z Doliny Douro. Sława tych ikon winiarstwa oraz coraz większe zainteresowanie rodaków Portugalią, zaowocowało również większą obecnością tamtejszych win na półkach naszych winiarni.

Odrobiliśmy swoją lekcję solidnie. Teraz możecie Państwo znaleźć **w winiarniach WINESTORY wina z Douro, Dao, Alentejano, a także Vinho Verde.**

Z wszystkich naszych portugalskich nowości jesteśmy bardzo zadowoleni, ale na szczególne wyróżnienie zasługują:

SERRADAYRES TINTO RESERVA 27 PLN

Intensywne aromaty przywodzące na myśl dojrzałą wiśnię i truskawkę. W ustach harmonijne, o przyjemnej budowie. Dojrzało 9 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Podawać do grillowanych czerwonych mięs w sosach i dziczyzny.



CASALEIRO TINTO 22 PLN

Bardzo delikatnie półwytrawne wino. Pomimo swoich 13% alkoholu w ustach jest zaskakująco delikatne, łatwe w odbiorze. Wyczuwamy w nim aromaty malin oraz suszonych owoców. Z racji swej niskiej kwasowości wybornie smakuje nawet bez żadnych dodatków kulinarnych.



CARDEAL DAO 25 PLN

Wino, choć niedrogie, to zaskakująco interesujące. Pełne przydymionych, stajennych, ciężkich aromatów. Usta tymczasem są niespodziewanie rześkie, soczyste, pełne owocu. Polecamy do ryb smażonych oraz wędzonych wędlin.





MAGNA CARTA RESERVA ALENTEJANO TINTO 39 PLN

Zdecydowanie najpełniejsze z naszych nowych win. Do jego produkcji wykorzystano, obok lokalnych szczepów Aragonez i Alicante Bouschet, odmianę Syrah. Wyczujemy w nim aromaty leśnych owoców, porzeczek i pieprzu. W ustach owocowe, harmonijne z eleganckim finiszem.

Dojrzewało 9 miesięcy we francuskich beczkach dębowych.

Podawać do czerwonych mięs.



FRAGAS MOSCATEL 35 PLN

Wzmacniany Moscatel pochodzący ze zjawiskowo pięknej doliny rzeki Douro. Wino pełne aromatów owoców egzotycznych, skórki pomarańczowej oraz geranium. Jak wiele win słodkich jest pite najczęściej w towarzystwie słodczy. My rekomendujemy zestawzić je z mocnymi serami, efekt będzie zdumiewający. Doskonała propozycja na długą i mroźną zimę.



Piotr Chelchowski

CHAMPAGNE BOIZEL

Rynek szampanów jest obecnie zdominowany przez największych graczy kontrolujących Iwiał część eksportu. SĄ to producenci dóbr luksusowych często nie mający z winiarstwem wiele wspólnego. Na szczęście można jeszcze znaleźć w Szampanii ostoję tradycyjnego winiarstwa. Firma Boizel została założona w 1834 roku i wciąż pozostaje w rękach tej samej rodziny, obecnie już w piątym pokoleniu. Firmy rodzinne, obok naturalnego dbania o zysk, pracują również na swoje nazwisko. Jest to wartość odziedziczona po dziadkach i pożyczona od wnuków. Takim producentom po prostu łatwiej zaufać. Zwłaszcza jeśli za nazwiskiem idzie również dbałość o swoje wina.

Dość powiedzieć, że prawo Szampanii nakazuje minimum 15 miesięcy starzenia szampana, w Boizelu ten okres minimalny wydłużono do 3 lat.

Dbłość ta została doceniona przez Magazyn Decanter, który przyznał Champagne Boizel 4 gwiazdki i rekomendację Highly Recommended. Również polski Magazyn Wino w swoim panelu degustacyjnym ocenił tylko jednego szampana obecnego na naszym rynku wyżej niż Boizela. Tym goręcej polecamy Państwu szampany Boizel nie tylko na Sylwestra.



Wino na wigilijny stół

Dobór odpowiedniego wina na stół wigilijny jest zadaniem arcytrudnym. Wyjątkowość chwili wymaga od nas dobrania wina uroczystego. Bogactwo i różnorodność potraw na stole (tradycja wymaga przecież minimum 12) nie ułatwia nam selekcji. Sporym utrudnieniem jest także różnorodność gości zgromadzonych przy stole. Jak wybrnąć z tej sytuacji by zamiast dodatkowego stresu cieszyć się atmosferą Gwiazdki? Możemy oczywiście dopasować wina do każdej z potraw oraz do gustów każdego z gości. Zakładając jednak, że nie traktujemy Wigilii jako okazji do warsztatów winiarskich, pomyśl taki lepiej odrzucić.

Spróbuję dać Państwu trzy podpowiedzi, które warto rozważyć kupując wino na Wigilię. Dość oczywistym pomysłem jest wytrawne wino musujące – z racji swej uniwersalności pasuje niemal do wszystkiego, a z pewnością nie kłóci się z żadną z potraw. Dodatkowo bąbelki kojarzą się z chwilami wyjątkowymi, uroczystymi. Jedyнным ich mankamentem jest związanie w naszej świadomości win musujących raczej z Sylwestrem niż z Bożym Narodzeniem. Jeśli nie obawiacie się Państwo takich skojarzeń, to **polecamy produkowaną metodą tradycyjną Cavę Campos de Estrellas Brut Nature**.

Inną drogą wyboru może być wartość emocjonalna, którą wniesie wino na nasz stół. Instynktownie w takiej sytuacji przychodzą na myśl wina polskie. Obok tego, że są owocem naszej ziemi, to wiele z nich charakteryzuje się kruchą budową i miłą kwasowością tak dobrze pasującą do wigilijnego karpia.

My rekomendujemy zwłaszcza Seyval Blanc z Winnicy Płochockich.

Modelowym winem pasującym do wigilijnej wieczerzy jest Chablis. Doskonale pasuje do karpia, a jego jesienna, pełna budowa nie będzie kłócić się z pierogami. Dodatkowo za Chablis stoi piękna historia, jest otoczone nimbem luksusu. Z przyjemnością proponujemy Państwu **Chablis Baron de Martinay w świętecznej cenie 47 PLN.**

Będziemy niezmiernie zaszczyceni jeśli wybieriecie Państwo któreś z naszych win na wieczerzę wigilijną.

Cabernet Franc

Cabernet Franc to anonimowy (lub chociaż półanonimowy) bohater, zwykle chowa się za plecami innych. Choć, wspólnie z Carmenere rozstawił region Bordeaux, to dziś mówiąc o Cabernet mamy na myśli zwykle tę bardziej zawadiacką odmianę czyli *Cabernet Sauvignon*.

Nazwa sugeruje nam podobieństwo pomiędzy tymi szczepami i słusznie. Współczesne badania genetyczne mówią, że Cabernet Franc jest obok Sauvignon Blanc jednym z „rodziców” Cabernet Sauvignon. Różnią się tym, że Cabernet Franc ma niższą kwasowość i nieco mniej tanin, jest z gatunku winorośli raczej „szepczących” niż „krzyczących”, nie oczekujemy od niego nadmiernych fajerwerków.

Szczepu najczęściej używa się w mieszankach, należy do „wielkiej trójki” bordskiej obok Merlot i Cabernet Sauvigno.

Dodaje się go ze względu na charakterystyczne aromaty wiśni, jeżyn, śliwek, czarnego bzu. I choć należy pamiętać, że zwykle jest uzupełnieniem wielkich win z Bordeaux, to bez problemów radzi sobie również będąc w większej przewadze. *Ciekawostką jest, że w wielkim winie Chateau Cheval Blanc stanowi aż 60 % mieszanki (40 % to Merlot).*

Poza Bordeaux najłatwiej spotkać Cabernet Franc w Dolinie Loary, gdzie uwypuklają się jego nuty owocowe i kwiatowe. Również Włochy doceniają tę odmianę uprawiając ją zwłaszcza na północy ze szczególnym uwzględnieniem Wenecji Julijskiej i Trentino.

Ciekawe eksperymenty są prowadzone w Nowym Świecie. Można znaleźć winiarzy, którzy robią wina z klasycznej bordskiej mieszanki (Cabernet Sauvignon, Merlot i Cabernet Franc), ale również próbują z czystymi, 100% Cabernet Franc.

Piotr Chelchowski



Dla początkujących!

Wino to nie tylko sfermentowany sok z winogron. Wino to również cały rytuał. Oglądanie etykiety, wyciąganie korka, dekantacja, powolna i skupiona degustacja. Wiele osób nie wyobraża sobie, aby w tym ceremonialne proces odkorkowywania został zastąpiony przez banalne odkręcanie zakrętki. Winiarze doskonale zdają sobie sprawę z naszych upodobań, wiedzą, że nawet za cenę pewnych utrudnień Klienci wolą wina zamykane korkiem. Spróbujmy zatem odpowiedzieć sobie na kilka pytań. Czemu coraz powszechniej wina się zakręca, czy jest to trend nieodwołalny i czy dotyczy tylko tanich win? Powody, które spowodowały zainteresowanie winiarzy zakrętkami są dwa. Pierwszy jest, jak łatwo się domyślić, ekonomiczny. Głównym dostawcą korka naturalnego jest Portugalia. Zdając sobie sprawę ze swej dominującej pozycji na rynku próbowano sytuację wykorzystając windując ceny korków. Dochodziło do sytuacji tak paradoksalnych, że w przypadku win niedrogich, to właśnie korek stanowił lwią część kosztów, większą nawet niż wino. Drugim, znacznie poważniejszym mankamentem korków, jest fakt, że zamykane przy ich pomocy wina bywają czasem zepsute. Jest to do tego stopnia powszechne, że w potocznym języku używamy sformułowania „wino korkowe”. Ta przypadłość dotyka nawet kilku procent win. Odpowiedzialnym za tę wadę jest trójchloroanizol zwany w skrócie TCA obecny czasem w korkach. TCA można wyeliminować na różnych etapach produkcji korków, wymaga to jednak uważnej pracy i niestety nie zawsze daje pełną gwarancję powodzenia. Nic dziwnego zatem, że winiarze szukają alternatywnych sposobów zamykania swoich win. W Niemczech oraz w Austrii dużym powodzeniem cieszą się korki szklane Vino-lok. Łączą one naszą naturalną tęsknotę za korkami, łatwość obsługi i wyjątkową estetykę. Niestety nie należą do najtańszych, co niejako z definicji, skazuje je na pewną niszowość. Naturalnym kierunkiem poszukiwań są zatem zakrętki. Choć wciąż wydają nam się nowością, to warto wiedzieć, że pierwsze wina tak zamykano już pod koniec lat 60-tych ubiegłego stulecia. Zakrętki mają wiele atutów: nie przekazują winu TCA, otwiera się je w pół chwili, łatwo je również zamykać. Poważnym mankamentem zakrętek jest, że nie wiemy jeszcze jaki mają wpływ na starzenie się win. Producenci win przeznaczonych do długoletniego leżakowania wciąż wolą je zamykać korkami naturalnymi. Należy jednak wspomnieć, że nawet najslynniejsi winiarze, również z Europy, (w tym n.p. Chateau Margaux) przeprowadzają eksperymenty z zakrętkami. Oznacza to, że w niedługim czasie, taki sposób zamykania przestanie się kojarzyć tylko z antypodami, gdzie korek już teraz jest w zdecydowanym odwróceniu. Australijczycy, którzy byli pionierami nowej technologii, zdążyli już ją ośwoić. Stosują ją nie tylko wobec win codziennych, ale również zamykając wina z najwyższej półki, zadając kłam, że zakrętka nie licuje z trunkiem wybitnym. Ostatnim blokującym ostateczne zwycięstwo zakrętek są nasze przyzwyczajenia, o czym wspomnieliśmy na początku tekstu. Co tu kryć są one zrozumiałe. Łączą się dodatkowo z pozytywnymi emocjami kojarzącymi się z winiarską etykietą. Nawet wśród osób podchodzących entuzjastycznie do nowoczesnego zamknięcia łatwiej przecież znaleźć kolekcjonerów korków niż zakrętek. Choć złościmy się czasem na zakrętkę burzącą *status quo* naszego winiarskiego hobby, to pamiętajmy, że dzięki temu mamy większą szansę na uniknięcie niezręcznej sytuacji, gdy stawiamy na stole butelkę wina korkowego. Miejmy również w pamięci, że jeszcze niedawno temu wszystkie oliwy były korkowane; dziś taki sposób zamknięcia wydałby się ekstrawagancją. Nie skreślajmy zatem pochopnie win korkowanych, ale osławiamy się powoli z tym co nieuchronne.



Paweł Daniluk
- *nasz specjalista poleca.*

Biorąc do ust pierwszy łyk Verduzzo zobaczymy w kieliszku odkryte przez archeologów ślady sprzed ponad 6700 lat. Właściwie ślady szczepu Verduzzo Giallo, enedemicznego, historycznego szczepu nie uprawianego nigdzie indziej na świecie, jak tylko w tym północno-wschodnim regionie winiarskim Włoch – Friuli. Zobaczymy dokument z 1409 roku wzmiankujący o samym winie z tego szczepu, kiedy to ofiarowane one zostało papieżowi Grzegorzowi XII. Szczep ten jest nie tylko wyjątkowy z powodu swojego wieku, swojej grubszej skórki niż pozostałe, ale, przede wszystkim, że skórka ta posiada znacznie wyższy poziom tanin niż jakiegokolwiek inne białe winogrona. Obecność tanin powoduje niezwykłą i zupełnie niespotykaną w innych winach równowagę pomiędzy naturalną słodyczą wina a jego zdecydowanymi taninami. Zdolności anty – oksydacyjne (czyli te które wspierają naturalne mechanizmy obronne naszego organizmu) dzięki taninom tak wszechobecnym w Verduzzo są 20-to krotnie wyższe niż w innych winach wytwarzanych z białych szczepów takich jak Riesling, Chardonnay, Tocai czy Sauvignon Blanc! Wino delikatnie przysmaczone, zdecydowanie orzeźwiająjące. Polecam szczególnie tym wszystkim którzy nie przepadają za mocno musującymi. A i czas idealny by go spróbować w tę jedyną, wyjątkową, sylwestrową noc. Mnie będzie ono towarzyszyło na pewno.

Verduzzo Frizzante, winnica Ornella Molon



Maciek Wiczyński

Zapraszam do winiarni Winestory!

W sklepach Winestory mogą mnie Państwo spotkać od niedawna, wcześniej można mnie było spotkać w winiarni w... Poznaniu. Stosunkowo niedługa obecność w tej branży oraz młodość sprawiają, że mój gust w tej dziedzinie jest „południowy” (wzorem upodobań muzycznych oraz pogodowych). Wina pełne słońca, wyraziste, esencjonalne, krągłe, najlepiej z wybijającymi się nutami „bezkowymi” są tym co czyni uśmiech na mej twarzy. Nie stronię zatem od Ameryki Południowej, Australii czy Hiszpanii.

Niemniej, ogromnym szacunkiem darzę wina Starego Kontynentu, tym bardziej że poznanie nowych smaków jest najprzyjemniejszym elementem towarzyszącym każdej butelce.

Doceniać piękno odkrywania nowych smaków, nauczyłem się w mych dwóch innych (znaczenie dłużej mi towarzyszących) zainteresowaniach. Z racji naprawdę wyjątkowego asortymentu, w szczególności nadreprezentacji mego „faworyta” – rumu, mogę dzielić się z Państwem wiedzą i opiniami odnośnie alkoholi mocnych, którymi zawodowo i prywatnie zajmuję się już od ponad 3 lat. Mam nadzieję, iż dane mi kiedyś będzie w naszych sklepach prezentować przedmioty mej drugiej pasji – cygara, potrafiące dostarczyć wrażeń smakowych równie niezapomnianych, co wino.

Tak więc w poszukiwaniu dobrego wina (i nie tylko) zapraszam Państwa do **Winiarni Winestory**.

KIR ORAZ KIR ROYAL

Prowadząc swe aktywne życie Felix Kir nie mógłby się dziwić, że zostanie zapamiętany przez Historię. Ten francuski kanonik w czasie II Wojny Światowej brał udział w ruchu oporu, a po wojnie aż do śmierci w 1968 roku, piastował stanowisko mera Dijon – historycznej stolicy Burgundii. Zapamiętany został jednak nie tyle z powodu swoich historycznych zasług, ale z racji wypromowania typowego burgundzkiego aperitif, który podawał podczas każdej oficjalnej okazji. Po śmierci uhonorowano mera poprzez trwałe splecenie jego nazwiska z faworyzowanym burgundzkim koktajlem.

*Sam drink powstał nieco wcześniej, bo w 1904 roku. Wynalazł go kelner pracujący w Georges Cafe w Dijon. On to połączył burgundzki likier porzeczkowy Cassis z białym winem Bourgogne Aligote. Składniki łączymy w proporcjach 1/5 likieru i 4/5 wina, naturalnie jeśli chodzi o stosunek Cassis do wina możemy być elastyczni i bawić się proporcjami. Wyśmienite połączenie słodkiego likieru porzeczkowego z winem wytrawnym czyni całość doskonałym aperitifem, co doceniał **Herkules Poirot (postać z kryminalów Agate Christie)** popijając go namiętnie.*

Jeżeli zaś chcemy nieco wyrwać Kir z objęć Burgundii, można zastąpić wino Bourgogne Aligote wytrawnym szampanem bądź winem musującym. Taki drink jest nazywany Kir Royal i jest niezwykle popularny, zwłaszcza latem.

Obok doskonałego, orzeźwiającego smaku obu drinków ich zaletą jest niebywała łatwość przyrządzenia. Do wymieszania składników nie potrzeba ani wielu składników, ani specjalistycznego, barmańskiego sprzętu. Wystarczą dwie butelki i... Do dzieła!



Koniak – król alkoholi

Koniak jak żaden inny alkohol wymaga cierpliwości, wiedzy i czasu. A przede wszystkim pasji - zarówno tych go produkujących i tych degustujących. Jak żaden inny kojarzony jest także z luksusem, wielkim światem i prestiżem. Jego picie to niezwykła podróż w świat zmysłowych doznań.

Koniak – król wszystkich alkoholi.

Jego rodzinne ziemie, od których pochodzi nazwa to region Cognac, który rozciąga się w zachodniej Francji od rzeki Charente, aż po Bordeaux.

Początki produkcji destylatu na tym terenie sięgają XVI wieku i jak to zwykle bywa związane są z przypadkiem i kupiecką chęcią zysku. Nadprodukcja wina z tutejszych winnic, notabene niezbyt wysokiej jakości i niemożliwość jego długiego transportu zaowocowały pomysłem by je destylować. Dało to tak niespodziewanie dobry efekt, że bardzo szybko doceniono walory wzmacnianego alkoholu.

Początkowo koniak transportowany był w beczkach, jednak wraz z rozwojem firm go wytwarzających i chęcią pokazania jego różnorodności zaczęto go od 1830 roku butelkować i etykietować. W tym czasie rozpoczęła działalność większość najbardziej znanych, rodzinnych producentów takich, jak:

Bisquit założony w 1819 roku przez Aleksandra Bisquita, **Hennessy** założony w 1765 roku przez irlandzkiego kapitana, Richarda Hennessy, **Martell**, **Otard** założony z kolei przez szkockiego arystokratę, **Remy**, czy też wreszcie **Camus**, który w 1863 roku wraz z kilkoma innymi producentami wina stworzył olbrzymie przedsiębiorstwo.

Koniak wytwarzany jest z białych win szczepów: Ugni Blanc, Folle Blanche i Colombard.

By uzyskać najwyższą jakość alkoholu przeprowadzana jest dwukrotna destylacja. W trakcie pierwszej powstaje destylat zwany *brouillis*, posiadający najbardziej bogate aromaty kwiatne, powinien on także zawierać jak najmniej cukru, a dużo kwasowości. Ponowny proces destylacji kończy się uzyskaniem tzw. *coeur*. Dalej destylat ten trafia do dębowych beczek z lasów Limousin lub Tronçais by nabrać specyficznego dla każdej marki smaku i aromatu. Proces ten trwa od kilkudziesięciu do kilkuset lat!!! Na jakość koniaku ma wpływ między innymi wymiar beczek, wilgotność i temperatura powietrza w piwnicy, a nawet jej wielkość. Koniaki dojrzewają od stuleci w tych samych pomieszczeniach, które od wewnątrz i na zewnątrz pokryte są szaroczarным nalotem grzybni żywiącej się oparami alkoholu.

Doskonały i niepowtarzalny koniak to rezultat stopniowego komponowania przez kiperę kilku *coeur*, różniących się pochodzeniem, rocznikiem i mocą. W trakcie tego procesu destylat najczęściej rozcieńcza się wodą, aby mógł osiągnąć wymaganą moc 40%. Bywa też, że podczas długiego leżakowania, destylat samoczynnie osiąga właściwą moc. Wieloletnie starzenie się koniaku w beczkach niewątpliwie wzbogaca jego smak i zapach, ale o jakości trunku nie decyduje wyłącznie długość leżakowania - jakość wiąże się przede wszystkim z destylacją; dobry i czysty destylat, nawet bardzo młody, jest znacznie korzystniejszy w zestawie niż bardzo stary, lecz mniej udany.

Zwyczajowo przyjmuje się przedstawione poniżej oznaczenie wieku koniaku, jednak w praktyce poszczególni producenci znacznie



wydłużają ten czas, chcąc nadać wyjątkowości swym trunkom.

I tak dla przykładu Hennessy V.S. jest kompozycją trunków liczących nawet do 8 lat.

V.S. ,Very Special lub ******* oznacza destylaty leżakujące w dębowych beczkach co najmniej dwa lata.

V.S.O.P., Very Superior Old Pale lub **Reserve** - oznacza co najmniej cztery lata leżakowania.

X.O. , Extra Old, Vieille Reserve lub **Napoleon** to destylaty co najmniej sześćioletnie (Napoleon przynajmniej czteroletni).

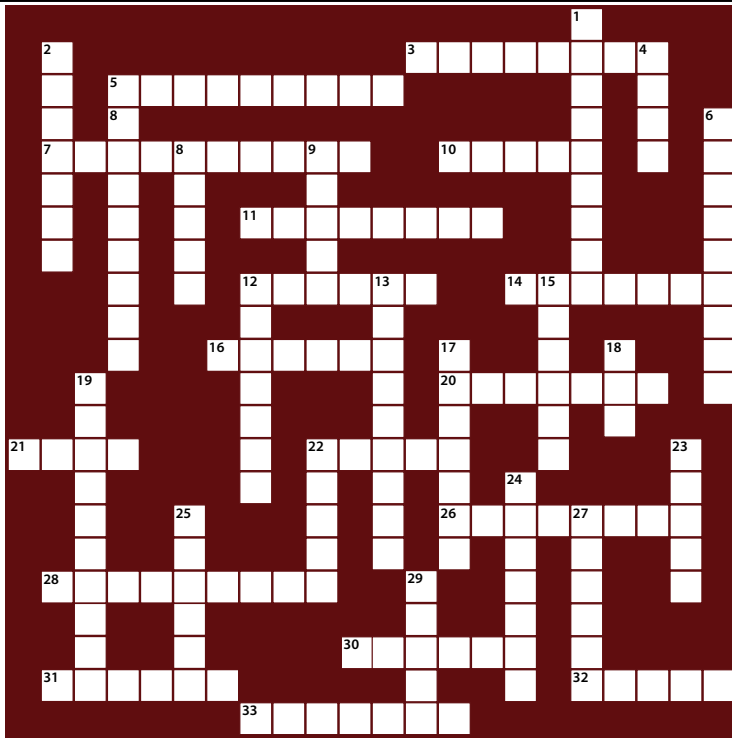
Vintage, rocznikowe, gdzie wskazany jest rok najmłodszego destylatu. .

Hors d'Age, stare destylaty, przynajmniej 10-letnie.

Koniaki pijemy najczęściej jako digestif, w temperaturze 18-20°C. Dawniej, gdy w naszych domach temperatura była znacznie niższa kieliszek trzymano za czasę i mieszano tak, by ogrzany trunek ujawnił pełnię swojego smaku i aromatu. Stąd też bierze się zwyczaj, ba nawet rytuał trzymania kieliszka w ten sposób. Dzisiaj nie musimy już tego robić, zresztą dodatkowe ogrzanie i mieszanie koniaku sprawi, że napowietrzmy go zbyt szybko i straci on swój cały bukiet. Picie koniaku wymaga cierpliwości, czasu i uwagi. Zapraszam do skosztowania odrobiny magii i elegancji, zwłaszcza w towarzystwie dobrego Churchilla.

Paweł Daniluk





Trzy pierwsze osoby, które podadzą do 10.02.2010 r. prawidłową liczbę literek „W” znajdujących się w krzyżówce zostaną NAGRODZONE. Nagrodą będzie, naturalnie, butelka wina.

Odpowiedzi prosimy przysyłać na adres: krakowska@winestory.pl

POZIOMO

3. doskonale rozgrzewa zimą
5. polskie winiarskie małżeństwo
7. miasto Ojca Mateusza
10. do prasowania lub surfowania
11. najsłynniejsza wdowa Szampanii
12. piłkarz Lecha wyrzucony z kadry za alkohol
14. hiszpański region sąsiadujący z portugalskim Minho
16. obok Barolo i Barbaresco to największy skarb Piemontu
20. na tej wyspie produkuje się wino Marsala
21. tradycyjny gość na stole wigilijnym
22. makaron po włosku
26. temu mnichowi przypisuje się odkrycie szampana
28. cudna stolica Katalonii
30. patron 11-ego listopada
31. creme de - likier z czarnych porzeczek
32. nasz narodowy trunek
33. mniej grzecznym przynosi różgi

PIONOWO

1. ta odmiana winogron to jeden z symboli Ameryki
2. ulubiony szampan czołowych raperów amerykańskich
4. realne zagrożenie dla szampana, pochodzi z Hiszpanii
5. jeden z trzech szczepów używanych przy produkcji szampana
6. Tak nazywamy 6 litrową butelkę szampana
8. amerykański prezydent lubiący odmianę Seyval Blanc
9. miasto w Szampanii znane również z katedry, w której koronowano królów
12. stolica Umbrii znana z czekoladek BACI
13. w nim wino prezentuje się lepiej niż w szklance
15. odurzała się nim bohema artystyczna
17. chilijska winnica znana z produkcji mieszanek
18. słynny burgundzki aperitif
19. ojczyzna Cristiano Ronaldo
22.cotta, rodzaj pysznego włoskiego deseru; ewentualnie znak zodiaku
23. w tym regionie powstaje Vinho Verde
24. najlepszy gwiazdkowy...tylko w WINESTORY
25. są jak Martini, jedna to za mało, a trzy to zbyt wiele
27. w tej warszawskiej dzielnicy jest jeden ze sklepów WINESTORY
29. Trydent.... Adyga, region na północy Włoch



Linguine alla Trapanese

Do potrawy polecamy wino **Ca Del Magro Monte Del Fra.**

Składniki na 1 porcja:

- Linguine 80gr.
- Czosnek 1 ząbek
- Migdały 20gr.
- Czarne oliwki 10gr.
- Świeże pomidory 10gr.
- Ser Pecorino (owczy) 5gr.
- Ser Parmesan 5gr.
- Bazylia
- Sól i pieprz
- Oliwa z oliwek extra vergine

Jak przyrządzić:

Do wrzącej solonej wodzie gotujemy makaron Linguiny przez około 8 minut.

Między czasie zaczynamy podsmażyć na oliwie extra vergine z Włoch (najlepiej z regionu Sycylii) czosnku, migdały i świeże pomidory (świetnie się do tego nadają pomidory malinowe). Kiedy czosnek osiąga pięknego złotego koloru, dodajemy na patelni czarne oliwki, kilka liści bazylii, sól i pieprz. Dalej podsmażamy wszystko razem przez chwilę, dopóki makarony będą gotowe (oczywiście gotujemy je 'al dente'), i po odcedzeniu wędrują na patelnię z sosem.

Mieszając delikatnie makaron i sos, dodajemy świeżo potarte parmezan i ser pecorino.

Serwujemy na głęboki, ciepły talerz i dekorujemy wszystko z świeżymi liśćmi bazylii i kilka krople oliwy extra vergine.

Buon Appetito.

Chef kuchni
Andrea Scarantino

Winestory poleca



Plany na NOC Sylwestrową...



Zapraszamy do naszych Winiarni!

Winestory **Wawer**, ul. Płowiecka 64, tel. 22 815 30 75

Winestory **Ken**, Al. Ken 85 lokal 1, tel. 22 648 25 08

Winestory **CH Tesco Goćław**, ul. Fieldorfa 41, tel. 22 671 02 32

Winestory **Land**, ul. Wałbrzyska 11 lok. 141, tel. 22 549 92 52

Winestory **Krakowska**, Al. Krakowska 45, tel. 22 720 66 26

Winestory **Łomianki**, ul. Warszawska 43, tel. 22 490 40 77

Winestory **Kraków**, ul. Karmelicka 43, tel. 517 289 270