

# in vino veritas



Vinoteka La Bodega

Kultura picia wina rozwija się od sześciu tysięcy lat. Szczepy winogron można porównać do ras psów z tą różnicą, że wszystkie odmiany winnej latorośli są rasowe.

## CZY WIECIE ŻE...

Najbardziej znane szczepy to merlot, cabernet, sauvignon, chardonnay. Wina z obu Ameryk nadają się do picia zaraz po wyprodukowaniu, podczas gdy europejskie zwykle leżakują kilka lat. Riserva oznacza, że wino dojrzewało minimum pięć lat, z czego zwykle dwa w beczce, a trzy w butelce. Na rocznik zwraca się większą uwagę w Europie Środkowej. Tabele roczników punktuja te najlepsze. Do takich należą np. 2000 w Bordeaux, 2001 w Austrii czy 1995 w Hiszpanii. Wina są chyba jedyną produkcją masową wytwarzaną nadal przez tradycyjne rodziny rzemieślników, a nie przez przedsiębiorstwa przemysłowe. To ich włości albo region, gdzie rośnie winorośl, pojawiają się w nazwie trunku. Są dwie szkoły doboru win. Klasyczna mówi, że wina czerwone powinny być podawane do mięs czerwonych, a wina białe do ryb i serów. Nowoczesna jest mniej restrykcyjna.

## NASZ WYBÓR

W Warszawie jest wiele miejsc, w których można nabyć lub degustować wina z całego świata. Przewodnikiem WiK jest warszawski sommelier Grzegorz Jach. Według niego do **La Cave du Sommelier** warto wybrać się po alzacki Gewürztraminer albo Pinot Blanc Trimbacha. Z ciężkich czerwonych win, najlepsze to francuski Clos Vougeot Grand Cru domu Louis Jadot albo hiszpański Marques de Riscal Gran Reserva. Mają one wyrazisty smak i zapach beczki i najlepiej komponują się z pasztetem i dziczyzną. Wina węgierskie serwuje restauracja **Budapeszt**. Polecane są te z doliny Egeru oraz – zgodnie ze szkołą nowoczesną – Tokaj asszú do białych mięs. W **Literatce** warto spróbować kalifornijskiego Beringer Stone Cellars Chardonnay. Zazwyczaj wina danego regionu pasują do pochodzących stamtąd potraw, tak więc to poleca się do steku. Do **Villa Moldova**, specjalizującej się w winach z Mołdawii, warto wybrać się na czerwonego Pinot Noir, znakomitego ze smażonym łososiem. Nowością jest hiszpańskie Oroya Sushi wine. Skomponowane ze szczepów Moscatel, Airen

i Macabeo pasuje do surowej ryby, octu ryżowego i pikantnego wasabi, łącząc style i kuchnie – orientalną z europejską. Oroyi możemy spróbować w **In-Abie**. La Passion du Vin, zaopatrujące wiele warszawskich winiarni, ma w swojej ofercie znakomite, lekkie Rose Cabernet Sauvignon z doliny Santa Carolina w Chile, które umili rozmowę we dwoje.

## DEGUSTACJE

Degustacje i pogawędki o różnych regionach winiarskich odbywają się raz w miesiącu (zwykle w drugi czwartek) w **Vinotece La Bodega**. Degustacja jest znakomitą okazją, aby spróbować drogich trunków, bez konieczności zakupu całej butelki. Degustacje organizowane przez inne miejsca można znaleźć na stronie internetowej **La Passion du Vin**. Poza tym **La Bodega** promuje co miesiąc innego wybranego producenta win. Wtedy można kupić wina z 20% rabatem. W wakacje promowanym regionem będzie Friuli, winnica Livion w północnych Włoszech. Oprócz tego winoteka szczeni się sprzedażą win z hiszpańskiego regionu Rioja, dojrzewającego w dębowych beczkach Torre Muga. Mają też wina jednej z najstarszych uprawiających winorośl rodzin, Barone Ricasoli, która działa w Toskanii od 1141 roku. Najgoręcej polecane jest Castello di Brolio. | **Filip Moroz**

**La Cave du Sommelier** | www.winobranie.com | 629-80-22  
ul. Mokotowska 58, pn.-pt. 11.00-19.00, sob. 11.00-15.00

**Budapeszt** | 617-08-17 | ul. Zwycięzców 15 codz. od 10.00 do ost. gościa

**Literatka** | www.literatka.com.pl | 497-57-72

ul. Krakowskie Przedmieście 87/89 | codz. od 10.00 do ost. gościa

**Villa Moldova** | www.villamoldova.com.pl | 610-42-30

ul. Ostrobramska 75 | codz. 10.00-23.00

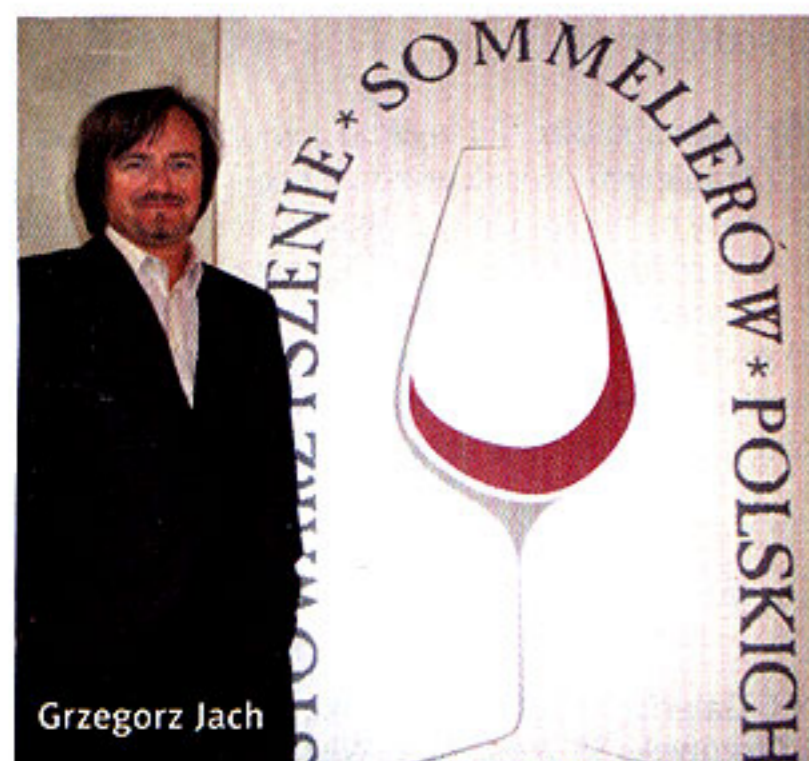
**Inaba** | www.inaba.com.pl | 622-59-55

ul. Nowogrodzka 84/86 | codz. 12.00-23.00

**Vinoteka La Bodega** | www.bodega.pl | 584-70-30

ul. Mokotowska 64 | codz. 10.00-24.00

**La Passion du Vin** | www.winnica.pl | 331-42-70



Grzegorz Jach

Fot. G. Gałzka, F. Moroz

**Poczuj klimat prawdziwej Grecji zanim wyjedziesz na wakacje!**

**Lithos - Regionalna kuchnia grecka w centrum Warszawy!**

**TYLKO W LITHOS!**

**Imprezy z muzyką buzuki i tradycyjnym tłuczeniem talerzy!**

**W czwartki, piątki i soboty od 20:00**

**LITHOS**  
RESTAURACJA GREEKA

Warszawa, ul. Wilcza 50/52 tel. 623-02-53, www.lithos.com.pl