

WINNA JEST KALIFORNIA



PIOTR KAMECKI.

specjalista w kategorii *fine wines* w Polsce, Mistrz Polski Sommelierów w 1998, finalista Mistrzostw Europy Sommelierów 1998 w Reims i Mistrzostw Świata Sommelierów 2000 w Montrealu, Prezydent Stowarzyszenia Sommelierów Polskich, doradca funduszu Ipopema FineWine i Wine Advisors Portfele Otwarte.

www.discovercaliforniawines.org

Dlaczego Amerykanie mają świra na punkcie zinfandeli, co spowodowało, że cabernety z Napa kładą na łopatki najdroższe bordoskie chateaux i w jak wielu stylach może prezentować się Chardonnay przekonałem się siedząc przy stole degustacyjnym z Evanem Goldsteinem, jednym z pierwszych Master Sommelier w Stanach, autorem genialnej książki o połączeniach wina z jedzeniem „Perfect Pairings”. Dyskusje na temat które chardonnay będzie idealne do pieczonego homara z masłem ziołowo-cytrynowym, pamiętam do dzisiaj. Uczestniczyłem

Idealne związki win ze Złotego Stanu z kulinariami rekomendują czołowi polscy sommelierzy

wówczas w pracach międzynarodowego jury konkursu Star Wines w Filadelfii, mającego na celu wyłonienie najlepszych win w różnych kategoriach cenowych, gdzie degustowałem setki butelek, z których większość pochodziła z Kalifornii. Przekonałem się wtedy jak wiele interesujących obliczy winiarstwa posiada ten słoneczny stan. Jednym z win na podstawowym poziomie, które polecam jest Woodhaven Chardonnay 2010- lekkie wino o ujmującym zapachu białych kwiatów, brzoskwini i nektarynek, w ustach krągłe, ale niezwykle soczyste i świeże, zachwycające swoją zwiewnością. Polecam do orientalnych potraw opartych na słodkich, tropikalnych składnikach oraz owocach morza i rybach. Przykładem najlepszych kalifornijskich zinfandeli jest bez wątpienia Old Vine Zinfandel 2009 Seghesio. Bardzo stare winnice (nawet 90 -cio letnie), niewielkiej rodzinnej firmy o włoskich korzeniach, położone w Alexander Valley i Dry Creek Valley dają wino mocno perfumowane, przygotowane, o wspaniałej, wręcz zaskakującej kwasowości i wyrafinowanych taniach. Wielu przeciwników zinfandela spodziewa się tu słodkiego, gęstego finiszu, a otrzymuje dojrzałe, ale świeże wino z



**WOODHAVEN
CHARDONNAY
CALIFORNIA**
Producent
Woodhaven
Szczep
Chardonnay 2010
Cena
44,90 zł
Dystrybutor
Centrum wina
www.centrumwina.com.pl

**OLD VINE
ZINFANDEL 2009
SEGHESSIO**
Producent
Seghesio
Szczep
Zinfandel
Cena
146 zł
Dystrybutor
Mielżyński Sp. z o.o.
www.mielzynski.pl

CASK 23
Producent
Stags leap wine cellars
Szczep
Cabernet sauvignon'06
Cena
790 zł
Dystrybutor
Centrum wina
www.centrumwina.com.pl

„prądem”. Zinfandel kocha grill – jagnięcina, steki wołowe, także łeższe mięsa jak cielęcina czy drób. Ukoronowaniem degustacji win z Kalifornii będzie boski Stag’s Leap Cask 23 Cabernet Sauvignon 2007. Winiarnia została założona w 1970 roku przez Warrena Winiarskiego, jednego z ojców dzisiejszego sukcesu win kalifornijskich (sympatyczne polonicum w kieliszku). W 1976 roku to właśnie wino wygrało w słynnej degustacji w ciemno z najdroższymi winami Bordeaux- Mouton Rothschild i Haut Brion. Dzisiaj stanowi już wartość także dla kolekcjonerów. Ci, którzy podejmą wyzwanie Cask 23, otrzymają w nagrodę niezwykle skoncentrowane, elegancko zharmonizowane wino, mineralne, soczyste i świeże- wspaniałego partnera najwykwintniejszych dań, jak również sprawdzonej, stylowej klasyki- smażonej polędwicy wołowej z zredukowanym sosem na bazie wina czerwonego. Tego wina. ■



**STOWARZYSZENIE SOMMELIERÓW
POLSKICH** skupia profesjonalistów zajmujących się doborem win w restauracjach i promuje kulturę wina. Od 2001 prowadzi kursy profesjonalne, występuje jako ekspert branżowy, organizuje ogólnopolskie mistrzostwa sommelierskie. Polskie Stowarzyszenie należy do światowego związku organizacji sommelierskich.
www.sommelierzy.pl