

SŁONECZNE WINA, JESIENNE SMAKI



PAWEŁ DEMIANUK

Jego pasja rozpoczęła się, gdy zaczął pracę w hotelu Le Meridien Bristol. Obecnie główny sommelier w warszawskiej restauracji Amber Room, gdzie na co dzień łączy wino z daniami kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu. Zdobył tytuł mistrza Polski sommelierów w 2011 roku oraz trzecie miejsce na podium w roku 2012.

www.discovercaliforniawines.org

Kalifornia: plaże, palmy, Golden Gate, Hollywood, Oscary, czerwone dywany i czerwone wina. Tak kojarzy mi się Kalifornia.

Tymczasem to region nie tylko czerwonych, ale także wyśmienitych białych win. Kalifornijska wizytówka w wersji białej to beczkowe chardonnay. Beczka znakomita, dębowa i amerykańska, dająca ten bardziej wyrazisty, charakterystyczny aromat i posmak wanilii, przez jednych uwielbiany, przez innych unikany. W winiarni Hess Collection doskonale znają te konsumenckie gusta i guściki,

Wino, które prezydent Obama pił po zaprzysiężeniu? Przeszło do historii i niezmiennie pozostanie wyborne, nawet po kolejnych wyborach w USA...

dlatego też odnaleźli wytrawny kompromis. Tylko jedna trzecia wina Hess Chardonnay Napa Valley 2009 była starzona w dębie, co nadało mu subtelne aromaty egzotycznych owoców, kremowo maślaną fakturę, przy czym wino nie straciło nic na świeżości i kwasowości.

Ze względu na te atuty, wykorzystując sezon grzybowy, naprawdę warto spróbować tego chardonnay do zupy krem z leśnych grzybów z dodatkiem śmietany. Pełna harmonia! Wino jest na tyle treściwe i aromatyczne, że świetnie poradzi sobie z obfitością smaków, a kwasowość przeniknie i odświeży nam to danie.

Przejdźmy do wina czerwonego, którym Kalifornia chlubi się, tak jak produkcjami filmowymi. Tu mamy dwa w jednym. Diamond Collection Black Label Claret 2008, które pochodzi z winnicy słynnego reżysera Francisca Forda Coppoli. „Tytuł” tego wina zdradza nam zawartość – bordoski kupaż, pełen soczystego owocu, dojrzałej porzeczki i nut palonego ziarna kawy. Trzyma w napięciu do ostatniej minuty i doskonale



**HESS COLLECTION
NAPA VALLEY
CHARDONNAY
2009**
Szczep
Chardonnay
Cena
120 zł
Dystrybutor
Domaine Menada
www.domainemenada.pl



**FRANCIS FORD
COPPOLA
DIAMOND
COLLECTION
BLACK LABEL
CLARET 2008**
Szczep
Claret
Cena
135 zł
Dystrybutor
Wine4you
www.wine4you.pl



**DUCKHORN
GOLDENEYE
PINOT NOIR 2007**
Szczep
Pinot noir
Cena
169 zł
Dystrybutor
Winexpress
www.winexpress.pl

pasuje do jelenia (choć to nie twórca „Łowcy jeleni”) w sosie z borówek, niekoniecznie amerykańskich.

Przy kolejnym winie, Duckhorn, Goldeneye, Pinot Noir 2007, możemy się poczuć jak prezydent. Nie chodzi mi o skojarzenia z nazwą ani etykietą wina. Ten zacny pinot był serwowany dla Baracka Obamy podczas pierwszego uroczystego lunchu po zaprzysiężeniu na prezydenta USA. Niezwykle elegancka odsłona pinot noir z chłodniejszej części Kalifornii – Anderson Valley, wino pełne znakomitego owocu i finezyjnej kwasowości. Akşamitny i zrównoważony finisz o posmaku przypraw i tytoniu. Idealne wino do kaczki wędzonej z sosem śliwkowym.

A ponieważ na Świętego Marcina na stole polska gęszina, to tym winem także godnie uczymy Święto Niepodległości. Tej klasy winem chciałbym cieszyć się i od święta, i na co dzień, w gronie przyjaciół i tête-à-tête. To taki mój american dream. ■



STOWARZYSZENIE SOMMELIERÓW POLSKICH

skupia profesjonalistów zajmujących się doborem win w restauracjach i promuje kulturę picia 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