

# modne trunki

## WINO NA POKAZ

ODBYŁY SIĘ OSTATNIO W WARSZAWIE DWIE WAŻNE WYSTAWY WINIARSKIE: „HISPANIA NIEODKRYTA” I „WINES OF ARGENTINA”. OTO KRÓTKIE SPRAWOZDANIA Z OBU IMPREZ



**P**odczas wystawy win hiszpańskich prowadziłam degustację dla blogerów zatytułowaną „Hiszpania na polskim rynku”. Chciałam pokazać butelki reprezentujące tradycyjne i słynne regiony, jak Rioja, Priorat czy Ribera del Duero, ale także wina mniej oczywiste, które ostatnio zaczęły się w Polsce pojawiać. Hiszpania, po zachłyśnięciu się w latach 80. szczepami międzynarodowymi, dziś bardzo dba o rewitalizację swoich lokalnych. Niektóre z nich, jak verdejo, stały się modne u nas. Piliśmy jednak także wina ze szczepów mniej znanych. Na przykład z bobala – Añacal 2010 z posiadłości Dominio de la Vega, z regionu Utiel-Requena (dystr. Vinocamino, 29 zł):

wino soczyste, eksplodujące wiśniowym owocem i podkreścone pieprzem w finiszu. Piliśmy Blanco 2010 (ARDI, 68 zł) – kupaż treixadury, albariño, loureiro i godello z Coto de Gomariz, bodegi z galicyjskiej apelacji Ribeiro. Piliśmy też albariño z sąsiedniej Rías Baixas – Abadia de San Campio 2011 od Terras Gauda (Vininova, 74 zł). W obu przypadkach mieliśmy dowód na to, że w chłodniejszych hiszpańskich regionach powstają wielkie, głębokie, pełne oryginalnego charakteru wina białe. Na koniec degustacji dla zabawy przeprowadziłam głosowanie na najlepsze wino. Wyniki zaskakujące. Wygrało niszowe Les Paradedes 2007 z Escoda Sanahuja, znajdującej się w peryferyjnej apelacji Conca de Barberà (Brix65, 112 zł). Dziki i nieokrzesany kupaż garnachy, mazuelo i sumoll tinto z uprawy biodynamicznej jest robiony bez dodatku siarki. Wpływa to na jego niekonwencjonalny bukiet (mokra sierść, pieczone buraki, wiśniowy lukier). Druga była Sherry Puerto Fino od Lustau (Mielżyński All Around Wine, 56 zł), która w swojej słoności, rosolowości i całkowitym braku owocu wydawać by się mogła antytezą współczesnych gustów. Fakt, była to degustacja dla znających się na rzeczy blogerów. Niemniej jej wyniki są znakiem, że rynek w Polsce robi się coraz bardziej otwarty. (ew)



**A**rgentyna kojarzy się polskim winomanom z malbkiem. Z czym kojarzy się sam malbec? Z ciężkim, bogatym w alkohol, aromatycznym winem smakującym słodkimi owocami? Tego typu konotacje były jeszcze niedawno uprawnione. Degustacja „Wines of Argentina” temu zaprzecza. Do stolicy przyjechało kilkudziesięciu producentów spod Andów, a malbeki, które pokazali, wymykały się stereotypowi. Wielu winiarzy poszukuje wyżej

położonych siedlisk. Pochodzące z nich wina są świeższe, mają wyższą kwasowość i często niższą zawartość alkoholu. Zatem, mimo że malbec na wystawie dominował, wina były zróżnicowane. Po raz kolejny przekonaliśmy się, że flagowa argentyńska odmiana wypada znakomicie w kupażach z innymi szczepami. Była też okazja, aby spróbować białych win z odmiany torrentés. Królestwem tego szczepu jest region Salta na północy kraju, gdzie winnice są położone na wysokości co najmniej 1700 m n.p.m. Torrentés daje tam bardzo aromatyczne, rześkie, przypominające nieco muszkaty wina, które robią karierę nie tylko w Argentynie.

A oto sześć win, które spodobały mi się najbardziej. Białe: Torrentés 2011, Calchaqui Salta, Colomé; Félix Torrentés 2011, Cafayate, Félix Lavaque; Gala III 2010, Luján de Cuyo, Luigi Bosca. Czerwone: Finca Remota Malbec 2009, Valle de Uco, Mendel; Finca Altamira 2009, Mendoza (La Consulta – Valle de Uco), Achaval Ferrer; B Crux Blend 2008, Valle de Uco, O Fournier (tpb)



# AMBITION

*Smakuj życie*

REKLAMA

TEKSTY: ŁUKASZ KLESZYK (lk), TOMASZ PRANGE-  
-BARCZYŃSKI (tpb), EWA WIELEŻYŃSKA (ew)  
ZDJĘCIA: SERWISY  
PRODUCENTÓW I ORGANIZATORÓW



## Szampań DO ZADAŃ SPECJALNYCH

Co prawda w „Skyfall” James Bond nie pije szampa, zadowolając się single maltem Macallana oraz (o zgrozo!) piwem Heineken, ale związki domu szampańskiego Bollinger z całą serią są długie i mocne: trunk ten występuje aż w 12 filmach.

Aby uczcić 50. rocznicę pojawienia się agenta Jej Królewskiej Mości na ekranie, Bollinger wypuścił więc limitowaną edycję rocznikowego La Grande Année 2002.

Opakowanie nawiązuje wzornictwem do tłumika Walthera PPK, ulubionej sploty Bonda, i jest zaopatrzone w zamek szyfrowy: żeby dobrać się do butelki, trzeba ustawić właściwy kod (oczywiście 007) i wdusić przycisk w kształcie pistoletu.

A potem, rzecz jasna, wystrzelić.

Bollinger 002 for 007, Centrum Wina,

cena: 649 zł/0,75 l (lk)



## ŚWIĘTO W BUTELCE

Na Boże Narodzenie wiele dobrych alkoholi przebiera się w stroje świąteczne. Niestety, w 99% przypadków na opakowaniu się kończy – zawartość flaszki jest bez zmian. Dlatego brawa dla Ballantine'ego:

**Christmas Reserve** to mieszanka stworzona specjalnie na święta przez master blendera firmy, Sandy'ego Hyslopa.

Whisky ma aromat rodzynek, gruszek, cynamonu i sherry, gładką fakturę oraz rozgrzewający, pikantny finisz.

I pasuje do świątecznych wypieków!

Cena: 99 zł/0,7 l (lk)



## TAURUS

Naczynia do zadań specjalnych. Przystosowane do użytkowania w piekarniku, pozwalają na bez tłuszczowe gotowanie bez ryzyka przywierania. Taurus to synonim najwyższej jakości, wytrzymałości i bezpieczeństwa.

TEFLON®CLASSIC

TEFLON®SELECT

TEFLON®  
PLATINUM PLUS



- Powłoka o wyjątkowej odporności na zadrapania
- Pozwala na stosowanie metalowych topatek
- Długotrwale zapobiega przywieraniu
- Zdrowe przyrządzanie posiłków bez użycia tłuszczu
- Bezpieczna dla zdrowia oraz środowiska naturalnego

[www.ambition.pl](http://www.ambition.pl)

[www.swiat-patelni.pl](http://www.swiat-patelni.pl)