

MERRY XMAS FROM CALIFORNIA



STARMONT
SAUVIGNON BLANC, Cena 120 zł
Dystrybutor www.mielzynski.pl



CYCLES GLADIATOR
PINOT NOIR, Cena 67 zł
Dystrybutor www.skladwin.pl



DUCKHORN
MERLOT, Cena 159 zł
Dystrybutor www.wine-express.pl



KISTLER
CHARDONNAY, Cena 307,50 zł
Dystrybutor www.mielzynski.pl



CASK 23
CABERNET SAUVIGNON, Cena 790 zł
Dystrybutor www.centrumwina.com.pl



LINE 39
SAUVIGNON BLANC, Cena 59 zł
Dystrybutor Red White Wine & Service, www.redwhite.com.pl

NAJLEPSI POLSCY SOMMELIERZY POLECAJĄ SWOJE ULUBIONE WINA KALIFORNIJSKIE DO TRADYCYJNYCH POLSKICH DAŃ BOŻONARODZENIOWYCH.

W poszukiwaniu innych smakowitych inspiracji zajrzyj na: www.discovercaliforniawines.com/meet-the-grapes/wine-and-food/

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



ANDRZEJ STRZELCZYK

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI. Smak kwaśny charakteryzuje pierogi z kapustą i grzybami. Z eleganckiej kwasowości słynie szczep sauvignon blanc. W Kalifornii powstaje wiele znakomitych win przyjaznych daniom międzynarodowej kuchni. Do polskich pierogów wybrałem Starmont Sauvignon Blanc – Merryvale 2009, który prezentuje świeżość i najlepsze cechy tego szczepu – nuty cytrusów i zielonej trawy. Warto szukać sauvignon blanc z regionów innych niż Nowa Zelandia.



TOMASZ KOLECKI-MAJEWICZ

GRZYBY SMAŻONE. „Hej, grzyby, grzyby! Przybywajcie do mojej siedziby” – grzmiał król borowik u Brzechwy. Przy świątecznym stole do wypowiedzenia tych słów upoważniony jest pinot noir, Taki Hahn Cycles Gladiator, gdy grzyby podajemy smażone sauté. Odsyłam też do aksamitnego zinfandela – Artezyn Dry Creek Valley z Mendocino County. Jeżeli prawdziwki toną w śmietanie, polecam wino białe i aromatyczne, np. Hess Collection Napa Valley Chardonnay.



PAWEŁ DEMIANIUK

PIECZONY INDIK jest przygotowywany raczej od święta, i to nie tylko Dziękczynienia. W związku z tym sięgnąłbym po wino na specjalne okazje, czyli Merlot Duckhorn Vineyard 2008. Długi czas pieczenia sprawia, że indyk staje się aromatyczny i wyrazisty, więc pełny i soczysty merlot będzie odpowiednim partnerem. Jeśli dodamy do tego jakiś owocowy sos, np. z czarnych porzeczek, uzyskamy idealną kompozycję z krągłymi i lekko wpadającymi w słodycz taninami merlota.



PAWEŁ BIAŁECKI

SANDACZ. Królewski sandacz to ryba urodziwa i drapieżna. Jego walory podkreśla gotowanie za pomocą techniki bain-marie. Ugotowany sandacz jest delikatny. Wino do tak przygotowanej ryby powinno być wyraziste, dlatego polecam chardonnay Kistlera. Wino o szlachetnym burgundzkim dziedzictwie, mocno zbudowane, buchające aromatami kwiatów, wanilii, dojrzałych gruszek i dzikiej pigwy z Borów Tucholskich. Rybę z wyzuciem ugotować, kolędy zaśpiewać.



PIOTR KAMECKI

WĘDZONE RYBY to pojęcie ogólne. Pstrąg ma zwarte i chude mięso, łosoś jest tłustszy, wyrazisty, a tłusty halibut po uwędzeniu wydaje się delikatny. Wybór wina zdeterminuje aromat wędzenia i wyjątkowość świątecznego stołu. Polecam sauvignon blanc 2008 od Stag's Leap Wine Cellars z Napa Valley. Wino świeże, z nutami grejpfruta, melona i lychee. Dojrzeewa sześć miesięcy na osadzie w beczkach dębowych i ma lekką, wędzoną nutę. Kalifornia wyjątkowa, jak Boże Narodzenie.



JERZY KRUK

RYBA SMAŻONA. Smażenie ryby wzbogaca jej smak i nadaje tak lubianą chrupkość. Najlepiej sprawdzi się więc wino o wyraźnej kwasowości. Jeżeli ryby panierujemy, mamy więcej chrupiącej skórki, co wymaga bardziej „chrupkiego” wina. Polecam sauvignon blanc – Line 39 Sauvignon Blanc 2008, Cecchetti Wine Company. To wino z klasycznymi cechami tego szczepu – aromatami cytryny, grejpfruta i trawy – a w ustach z przyjemną świeżością i wyważoną kwasowością.

Przygotowując menu uroczystych spotkań, warto sięgnąć po wina nie tylko odpowiednio zharmonizowane z daniami, ale przede wszystkim takie, które kryją w sobie fascynującą opowieść o miejscu swojego pochodzenia i ludziach którzy je dla nas zrobili. Wino bywa magiczne, odkrywa się je zmysłami i wyobraźnią. Twoja przygoda właśnie się zaczyna – „Welcome to the Hotel California”.