

# IT'S NOT A SIN TO DRINK A „ZIN”



ZDJĘCIE JACEK PIĄTEK



[www.discovercaliforniawines.org](http://www.discovercaliforniawines.org)

## TOMASZ KOLECKI-MAJEWICZ

Prowadzi projekt Wineconsultant.pl. Doradca producentom win, importerom. Head-sommelier restauracji Magdy Gessler. Mistrz Polski Sommelierów 2007, 2008, 2009 i 2010. Finalista Mistrzostw Świata i Europy - Sofia 2008, Santiago de Chile i Strasbourg 2010. Reprezentant Polski na Mistrzostwa Świata Tokio 2013.

Wśród krajów „Nowego Świata” Kalifornia jest liderem w innowacyjności w uprawie winorośli i produkcji wina, dbałości o ekologię i zrównoważony rozwój winnego biznesu. Niełatwo o prawidłowy obraz regionu w oczach polskich lubieżników wina, bezlistnie determinowany przez supermarketowe marki. Od kilku lat mamy już jednak szanse zapoznać się także z kolekcją pierwszoligowych producentów.



**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](http://www.sommelierzy.pl)

## Najwyższy już czas poznać bliżej winiarską Kalifornię, by docenić jej różnorodność i dorobek.

Niestety znakomitą większość cudeniak z gwiazdorskiego stanu wypijają nadal tylko Amerykanie. Z dostępnych na naszym rynku win kalifornijskich, sprowadzających ciepłe myśli i wspomnienia zapropnuję kilka zaprawdę zacnych, tudzież po prostu uroczych. Jest w Kalifornii jedno szczególne miejsce, z którego pochodzą jedne z najlepszych na świecie Chardonnay. To położone w hrabstwach Sonoma i Mendocino - Russian River Valley. Pierwszym i niezapominanym tamtejszym winem, które szczerze pokochałem jest Marimar Estate Acero Chardonnay. Oleiste, mineralne, pełne owocu, o wyjątkowej harmonii i powabie. W sugestii kulinarnej nie będę próbował być oryginalny, proponuję boskie połączenie – po prostu albo aż - homar. Zapieczony saute z ziołami. „It's not a sin to drink a Zin” – takie hasła promują zinfandel w Stanach i zdobywają temu szczepowi rzesze fanów kalifornijskich win. Tak swoją barwną historią, jak i swoim stylem. Wystarczy spróbować choćby klasycznej wersji, dajmy na to: Francis Ford Coppola Diamond Collection Zinfandel. Wino jest gęste, doskonale wyważone, z przebogatym owocem



**FRANCIS FORD COPPOLA  
DIAMOND COLLECTION  
ZINFANDEL**  
Producent  
Francis Coppola  
Szczep  
Zinfandel  
Cena  
138,80 zł  
Dystrybutor  
[www.wine4you.pl](http://www.wine4you.pl)



**RANCHO ZABACO**  
Producent  
E&J Gallo  
Szczep  
Zinfandel  
Cena  
45 zł  
Dystrybutor  
Bols/CEDC, dostępne  
w sieciach Makro, Real,  
Carrefour, Leclerc



**MARIMAR ESTATE**  
Producent  
Torres Family Vineyards  
Szczep  
Chardonnay  
Cena  
214,90 zł  
Dystrybutor  
Fine Wine & Spirits:  
[www.fws.pl](http://www.fws.pl)



**CYCLES GLADIATOR  
PINOT NOIR**  
Producent  
Cycles Gladiator/Hahn  
Family  
Szczep  
Pinot Noir  
Cena  
67 zł  
Dystrybutor  
[www.skladwin.pl](http://www.skladwin.pl)

i prawie niewyczuwalną kwasowością. A odpowiednie danie? Jagnięcina z tymiankiem i rozmarynem. Albo eksperyment na słodko- krem z gorzkiej czekolady. A na koniec coś wręcz niemiłosiernie smacznego -Hahn Cycles Gladiator Pinot Noir z Central Coast. Szczodry owoc, soczyste i delikatne taniny, niezła kwasowość i wymowna doza alkoholu, pozwalają wykorzystywać go w wielu pomysłach kulinarnych. Mój typ – połędwiczki wieprzowe z sosie z wędzonej śliwki. Nie gardzi też kaczka z żurawiną. Podobnie jak i ja... ■