



**NUVIANA 2011 \*\*\*\***

**Hiszpania region Aragonia**

Północno wschodnia Hiszpania Belver de Cinca HUESCA

*Wino kupazowane 50/50 szczepów Tempanillo i Cabernet Sauvignon*

**Zawartość alkoholu 13,5 %**

Ta nowoczesna winnica znajduje się w okolicy Huesca. Nazwa Nuviana podpowiada, że aspiracją tutejszego managementu jest tworzenie nowoczesnych win, mogących skutecznie konkurować z winami z Nowego Świata. Winnice mają już ponad 10 lat, każde z winogron jest zbierane i winifikowane osobno. Po zmieszaniu szczepów w proporcji 50/50-wino "układa" się przez 6 miesięcy w dębowych beczkach.

Bardzo intensywna wiśniowa barwa, wyraźny nos czerwonej porzeczki, dobrze zbalansowane, w ustach czujemy czerwone miękkie owoce jak wiśnie, czereśnie, porzeczki, w tle pojawiają się korzenne smaki chwilami ostrzejsze cienie pieprzu lub chili. Wyczuwalny dąb. Bardzo delikatne, choć wyraźne taniny dodają temu winu uroku. Słodki dojrzały finisz przyjemnie zadowala podniebienie. Pozostając dłużej chwilę na kulkach smakowych.

Sugestie:

Podawać w temp 18 st C

Nawet kwadrans napowietrzania w dekantorze lub choćby w kieliszkach bardzo poprawia jego harmonijność i czyni je miękkim, lekko mięsistym komfortowym w degustacji.

Dość uniwersalne wino, które umili każdy posiłek o wyrazistym, ale nieekstremalnie ostrym profilu, który zabiłby subtelne doznania tego delikatnego napoju.



### **Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2010 \*\*\*\***

**Włochy, region Toskania**

Dominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG to klauzula najwyższej, jakości wg włoskich oficjalnych kryteriów)

**Producent: Casa Vinicola Luigi CECCHI Siena**

**Zawartość alkoholu 13,5 %**

Wino na bazie *głównego włoskiego szczepu Prunolo Gentile (odmiana **sangiovese**) z domieszką do 10% innych czerwonych winogron* (np. Canaiolo Nero.)

Winnice rozprzestrzeniają się na pięknych krajobrazowo wzgórzach okolic Montepulciano na wysokości średnio 350 m n.p.m., co zapewniło powolne, sukcesywne dojrzewanie we włoskim słońcu przed zbiorem w pierwszej dekadzie października 2010, której nie zmąciły opady deszczu.

**To jedno ze znakomitych Toskańskich Win**, powstało z dziedzictwa winiarzy z urokliwego miasteczka Montepulciano. To właśnie ta tradycja zapewniła mu ekspresję, elegancję i bardzo wysoką, jakość, a dzięki bardzo długiemu leżakowaniu, bo 24 miesiące (!) w małych dębowych beczkach i butelkowanie, na co najmniej 4 miesiące - zyskało ponadto dodatkowe walory i głębię. Efekt jest rewelacyjny powstało wino bardzo gładkie, esencjonalne i gęste. **Kolor krwisty** z odcieniem czerwonych połyskujących rubinów, **długi nos** o intensywnym zapachu purpurowych fiołków. **W smaku mocno owocowe, garbnikowe, ale też przyjemnie taninowe**. Niezwykle harmonijne i gładkie o wyraźnym mięsistym ciele. Smak długo gości na kubkach smakowych jakby czekając na pochwały i życzliwe konkluzje.

#### **Sugestie:**

Podawać lekko chłodne ok 18 st C

**Świetnie nadaje się do czerwonych mięs i dojrzałych serów**. To wyraziste wino może podjąć współpracę w zasadzie z każdą potrawą. Zyskuje w duecie z jagnięciną, królikiem, dziczyzną. Nawet krewetki Piri-Piri i pierogi z wytrawnym nadzieniem zmieszczą się na tej liście. **To wyjątkowe wino**.



### Cool Bay 2012\*\*\*\*

Nowa Zelandia, region Marlborough, rejon Doliny Rzeki Wairau

Producent: Mare Magnum

Brązowy medal na China Wine Competition 2012

Uprawia się w tym rejonie głównie Sauvignon Blanc. To alternatywny do chardonnay szczep, który w Nowej Zelandii daje fenomenalne efekty. W ogóle białe wina to główny kierunek nowozelandzkich upraw winnych i ich ogromny światowy sukces. Można przyjąć, że średnioważona ocena wszystkich białych win daje dziś prymat właśnie Nowej Zelandii. Pomimo ogromnych wszak kosztów transportu wina z tego dalekiego kraju zdobywają szturmem międzynarodowe rynki.

**Kolor** bardzo jasny, nieco żółtawo-zielonkawy. **Nos** pełen cudownie delikatnych, lecz łatwo rozpoznawalnych aromatów agrestu, białej porzeczki a nawet czarnego bzu (sambucus nigra) z przebłyskami ostrych przenikliwych kocich skojarzeń... **Smak** znakomicie zbilansowanej, choć intensywnej kwasowości, kruche, wytrawne, owocowo-kwiatowe, można rozpoznać tropikalne owoce jak passion fruit czy limonka, liście czarnej porzeczki, z przebijającą ku końcu nutą zielonych szparagów.

#### Sugestie:

**Podawać schłodzone do 7 st C**, ale pozwolić na lekkie ocieplenie w kieliszkach dla lepszego delektowania się bogatym bukietem aromatów.

Świetnie pasuje do wszelkich sea food oraz skorupiaków, dużych kruchych ryb drapieżnych, przekąsek z białych mięs, koziego lub owczego sera. Pierogi ruskie świetnie się z nim komponują. Nawet nieprzesłodzone desery owocowe i kwaskowe tarty będą dobrze się koordynować z Cool Bay.



**Las Mulas 2009 \*\*\***

**Chile, Centralna Dolina, Valle de Curico**

Producent: Miguel Torres

**Zawartość alkoholu 14%**

Hiszpańska rodzina słynnych winiarzy Torres ma ogromne osiągnięcia w Chile w Centralnej Dolinie gdzie uprawia się ponad 500 ha winnic opartych na 17-to wiecznych, zdrowych, wolnych od filokserii, najlepszych szczepach winnych.

**Las Mulas to wino o jedwabistej teksturze, średniocieliste** i nie tak ciężkie i gęste jak zwykle chilijskie Cabernety. Bardziej zharmonizowane. Średnio intensywny **kolor** rubinowej czerwieni. **Nos** wyczuwa wyraźny zapach czerwonej wiśni i morwy z nutą mięty, fiołków oraz pochodzącej od leżakowania przez 6 miesięcy w dębowych beczkach - nutą wanilii. **Smak** pojawia się z dobrą głębią, zbalansowaną kwasowością i nieco szorstkimi taninami. Dość intensywnie wyczuwamy owoce takie jak czarne porzeczki, jagody, jeżyny, lukrecja. W sumie daje to pełnię smaku na podniebieniu i elegancki, dosyć długi finisz.

#### **Sugestie:**

Podawać lekko chłodne do 14-18 st C

Las Mulas pasuje doskonale do soczystego plastru czerwonego mięsa (najlepiej grillowanego lub smażonego), dziczyzny, makaronów z sosami pikantnymi, pasztetów mięsnych i wędlin, wędzonych szynek, a nawet tłustych wędzonych ryb różowych.

## **Barbera D'Alba 2009 \*\*\*\***

### **Włochy, region Piemont**

Producent: Marchesi di Barolo

**Dominazione di Origine Controllata (DOC** to drugi w kolejności poziom w oficjalnej nomenklaturze apelacji win włoskich)

*Szczepy: 85% Barbera, 15% Nebbiolo*

### **Zawartość alkoholu 13,5%**

Wino pochodzące z włoskiego regionu Piemont.. Winogrona zbierane są w połowie września. Wino dojrzewa w beczkach z dębu francuskiego przez okres 12 miesięcy, co bardzo zwiększa jego głębię. Wino ma **kolor** rubinowy z odcieniami fioletowymi. Charakteryzuje się nutami owocowymi, w których odnajdziemy zapachy czarnych jagód, rodzynek i przypraw. W **smaku** jest niezwykle ciepłe i solidne o pełnej strukturze i harmonii. To bardzo dobre wino I daje dużo przyjemności, cenione przez koneserów, lubiane przez osoby pijące sporo wina.

### **Sugestie:**

Podawać w temp 16-18 st C, dekantowanie niekonieczne dla tego rocznika, chociaż już dla starszych tj. sprzed 2007 roczników jak najbardziej. Napowietrzanie przez ok pół godziny bardzo poprawia teksturę wina.

Barbera di Alba można degustować do wielu dań I przystawek zwłaszcza mięsnych, a w szczególności do mięs pieczonych i gotowanych, szaszłyków, kebabów, sziszbekabów, wymyślnych potraw. Dań pod sosami poza beszamelowym.



**TRIO 2011 \*\*\***

**Chile, apelacja Casablanca Valley**

Producent: Concha y Toro

*Szczepy: 70% Chardonnay, 15% Pinot Grigio, 15%, Pinot Blanc*

**Zawartość alkoholu: 12 %**

Nowy Świat daje coraz szerszą ofertę win czerwonych i białych. Szczerze mówiąc, jakość odmian białych i rosnąca ich kultura upraw i produkcji powoduje, że bardzo podnoszą one swoją, jakość i doganiają dawno już respektowaną pozycję win czerwonych. Coraz bardziej popularne są poszukiwania różnych miksów metodą kupażowania szczepów. Trio to konkretna bardzo nowatorska i ciekawa propozycja kupażu trzech białych gron (w tym jednej popularnej włoskiej odmiany PG); skutkuje ona niezwykle atrakcyjnym, komfortowym i stosunkowo łatwym, orzeźwiającym, przyjemnym winem. Trio posiada bladło żółty **kolor** z zielonkawymi refleksami. Jest zrównoważone, harmonijne, dobrze zbudowane. Wyczuwamy świeże aromaty cytrusowe z obecnymi minerałami w tle. Dobra struktura, długi, maślany - charakterystyczny dla chardonnay finisz.

#### **Sugestie:**

Podawać schłodzone do 10 st C

To wino ze względu na zbilansowaną kwasowość i nieagresywny bukiet aromatów komponuje się świetnie z potrawami z ryb, skorupiaków i białych mięs, sałat (bez sosu vinegret), pierogi, sery białe kozie, halumi, zupy kremowe np. ze szparagów, groszku, brokułów, potrawy egzotyczne, a także świetnie się sprawdza, jako aperitif.



## **Amarone della Valpolicella Classico**

**Włochy**

**Dominazione di Origine Controllata (DOC to drugi w kolejności poziom w oficjalnej nomenklaturze apelacji win włoskich)**

**Szczep: Corvina, Corvinone, Rondinella**

**Producent: Bolla**

Amarone powstaje w okolicach Verony gdzie obowiązuje nieco odmienna i specyficzna tradycja winobrania. Ten najbardziej dziś "trendy" gatunek czerwonego wina wychodzący spod ręki wielu dobrych tamtejszych producentów robi błyskotliwą światową karierę i staje się niewątpliwym arystokratą początku XXI wieku, bowiem spełnia współczesne wymagania konsumenta i odpowiada potrzebom wyedukowanego już i coraz bardziej wymagającego społeczeństwa, i jego rosnących aspiracji.

Z racji wspomnianego charakterystycznego dla Amarone procesu winifikacji bierze się lekko przesuszone na krzewach winogrona, a więc o większej zawartości cukru (nie mylić z tzw. icewine) osiągając zwykle wyższą, bo do dochodzącą w skrajnych przypadkach nawet do 17,5% zawartość alkoholu przy jednoczesnej dojmującej głębi smaku, wyrazistości bukietu aromatów i pięknej, mrocznej krwisto-purpurowej ciemnej barwie.

To wielkie wina i wielkie dzięki nim nasze doznania. Uważam osobiście, że aby rozumieć niuanse ciężkich chilijskich i bordoskich cabernet-ów w porównaniu do włoskich toskanów trzeba, choć raz spróbować Amarone – to Richelieu wśród dzisiejszej winnej arystokracji spotykanej na szlakach winiarskich przygód. To chyba najmodniejsze w dziś wino w kręgach koneserów; stanowiące coraz częściej właśnie punkt odniesienia. Gorąco polecam.

Tworzone tylko w wyjątkowych latach. Ma głęboki, granatowo-czerwony kolor. Charakteryzuje je mocny, rozpoznawalny, ostry zapach. Można w nim wyczuć aromaty konfitur z wiśni, przypraw i tytoniu, a w tle nuty cedru. Wino dojrzewa przez trzy lata w dębowych beczkach, a przed wprowadzeniem na rynek leżakuje jeszcze jeden rok w butelkach.

### **Sugestie:**

Temp. podawania: 14 - 16 0C

Zalecane dekantowanie. Bardzo dobrze smakuje podawane z czerwonym mięsem, dziczyzną i ostrymi serami.



## **Prosecco Borgo Del Col Alto**

**Włochy**

**Dominazione di Origine Controllata (DOC** to drugi w kolejności poziom w oficjalnej nomenklaturze apelacji win włoskich)

**Szczep: 90% Prosecco, 10% Verdiso**

Producent: Botter Casa Vinicola

Najmodniejsze wino z bąbelkami na stołach europejskich tzw. lekkie, łatwe i przyjemne niezważające na wiek, płeć i pochodzenie, a nawet na miejsce konsumpcji od wystawnych jachtów począwszy, a na młodzieżowych potańcówkach skończywszy

Wino o jasnożółtym kolorze, delikatnym, owocowym bukacie. W smaku idealnie zbalansowane pomiędzy kwasowością a słodyczą sprawiając, że wino jest zgodne i przyjemne. Musowanie wzmacnia doznania zapachowe. Świeże i uniwersalne wino.

### **Sugestie:**

Temp. podawania: Podawać lekko schłodzone.

Doskonałe, jako aperitif, do przekąsek i lekkich lunch. Również wspaniałe z ryb i skorupiaków.