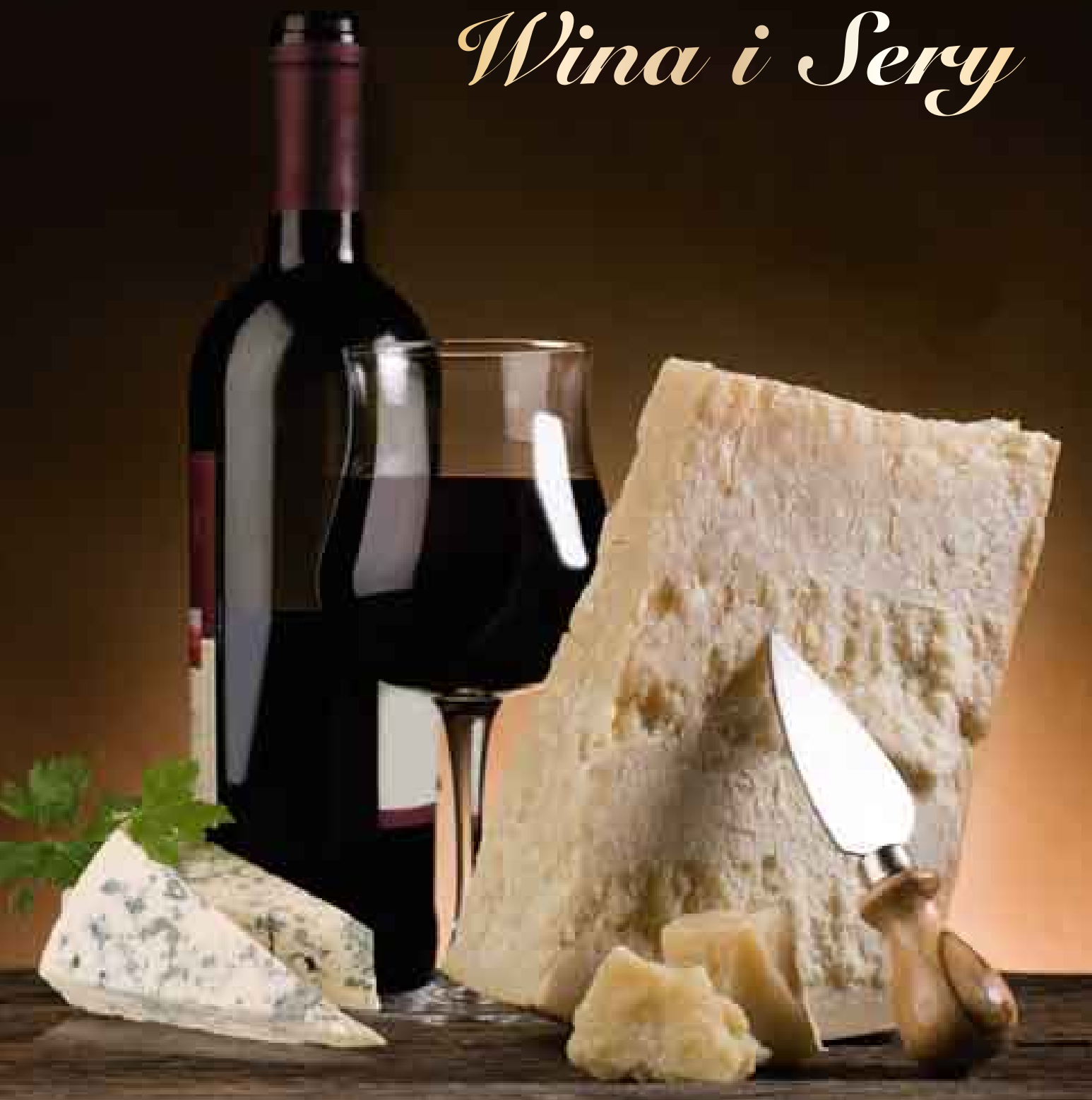


Katalog



Wina i Sery





JAK CZYTAĆ ETYKIETĘ?

MOTYW RÓŻY WIATRÓW

(silnie nawiązujący do portugalskich odkrywców, którzy 500 lat temu rozpoczęli eksplorację nowych lądów)

NAZWA WINA

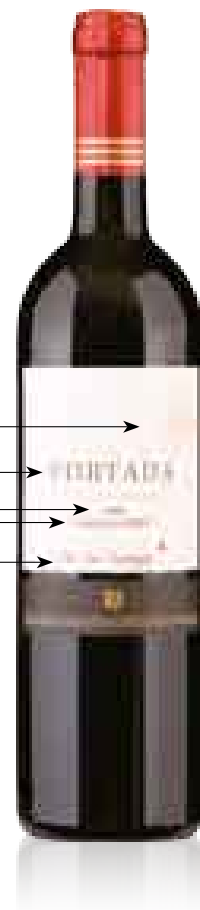
REGION (miejsce pochodzenia wina)

ROCZNIK (podaje się jedynie, kiedy 100% wina pochodzi z danego roku)

OKREŚLENIE SMAKU

ZNAK - „THE NEW PORTUGAL”

(oznacza zobowiązanie producenta wobec konsumentów, że oferowane wino to nowa stylistyka i unikalne szczepy - portugalskie winnice rodzą wyjątkowe grona: Tinta Roriz, Touriga Nacional, Castelão, Touriga Franca, etc., z nich produkowane są wina zupełnie inne od tych, jakie proponują pozostałe kraje Europy)



JAK DEGUSTOWAĆ WINO...

SZEŚĆ ZASAD, O KTÓRYCH WARTO PAMIĘTAĆ!



1. Kieliszek trzymamy za nóżkę;
2. Wino wąchamy po obejrzeniu jego barwy;
3. Bardzo łagodnie poruszamy kieliszkiem kolistym ruchem, aby przewietrzyć jego zawartość i uwolnić nowe aromaty;
4. Wąchamy jeszcze raz dla wykrycia kolejnych zapachów;
5. Smakujemy „przeżuając” wino, to znaczy wprowadzając je do ust z odrobiną powietrza;
6. Połykamy, zwracając uwagę na długość utrzymywania się smaku w ustach, można też wypłuć wino do przygotowanego w tym celu wiaderka, co pozwoli na degustację kilku dalszych gatunków.

OKREŚLENIE AROMATU ORAZ BUKIETU WINA, CZYLI OCZY, NOS I PODNIEBIENIE

Wino degustuje się najpierw **wzrokiem**. Piękne wino jest radością dla oczu: jego powierzchnia po nalaniu do kieliszka jest lśniąca, ale bez tęczyowych odbłasków, które świadczą o chorobie, barwa, czyli „szata” wina jest krystaliczna, iskrząca.



WZROKIEM bada się również gęstość i lepkość wina. Dla rozpoznania tych cech wystarczy nachylić kieliszek, a następnie postawić go prosto i obserwować jak wino spływa po ścianie.



NOS. Wino wącha się powoli, najpierw trzymając kieliszek nieruchomo, potem łagodnie nim kołysząc. Poznaje się wtedy zapach wina i składające się nań aromaty pierwotne.



SMAK wina ocenia się przede wszystkim podniebieniem, obejmując także odczucia zapachowe. Jeśli po wypiciu utrzymuje się posmak kilku bardziej trwałych składników aromatu, mówi się, że wino jest „długie”, co stanowi niewątpliwą komplement.

WYTRAWNE

CO TO ZNACZY?

Są najmniej słodkie ze wszystkich win, bo ilość cukru w nich zawarta nie powinna stanowić nigdy więcej niż 1,5 %. Wytrawne wina są też nazywane winami koneserów, bo ich smak komplementują zwłaszcza profesjonalni degustatorzy.

DO CZEGO?

Stanowią idealne uzupełnienie treściwego posiłku, np. składającego się z czerwonego mięsa, dziczyzny, dań z grzybów, tłustych serów.

PÓŁWYTRAWNE

CO TO ZNACZY?

Wytrawność tych trunków złagodzona jest podwyższoną ilością cukru, sięgającą od 2% do 4%, dlatego wina te są ulubionym gatunkiem początkujących degustatorów.

DO CZEGO?

Podajemy do pasztetów, dań z warzyw, ostrych żółtych serów i ryb.

PÓŁSŁODKIE

CO TO ZNACZY?

Zawartość cukru w winach półsłodkich sięga od 4,5% do 7,5%. Ich smak jest więc przyjemny nawet dla zupełnie niewprawionych degustatorów. Są idealne gdy mamy ochotę na chwilę relaksu przy kieliszku wina.

DO CZEGO?

Podajemy do ryb, białego mięsa, drobiu, lodów, galaretek i lekkich deserów.

SŁODKIE

CO TO ZNACZY?

Ilość cukru w winach słodkich sięga nawet 16%. Mówi się, że wina słodkie to ulubione trunki łasuchów. Pewnie dlatego, że sprawdzają się idealnie jako kompani słodkich deserów i przyjęć z dużą ilością ciast.

DO CZEGO?

Podajemy do owoców, orzechów oraz ciast i deserów.



PODSTAWOWE SZCZEPY



SZCZEPY DO PRODUKCJI WIN BIAŁYCH:

CHARDONNAY

Najbardziej znana biała odmiana winorośli wykorzystywana do produkcji wina białego i win musujących. Za ojczyznę tego szczepu uznaje się Burgundię, ale obecnie uprawiany jest on we wszystkich krajach winiarskich. Jego popularność wynika z uniwersalności oraz dużego zróżnicowania pomiędzy poszczególnymi klonami szczepu. Plantatorzy cenią go za znaczne plony i wysoki poziom cukru, co przekłada się na alkohol – zawartość może dochodzić nawet do 15%. Chardonnay daje w zależności od miejsca upraw wina o niejednorodnym charakterze – od lekkich po ciężkie i dojrzałe.



GEWÜRZTRAMINER

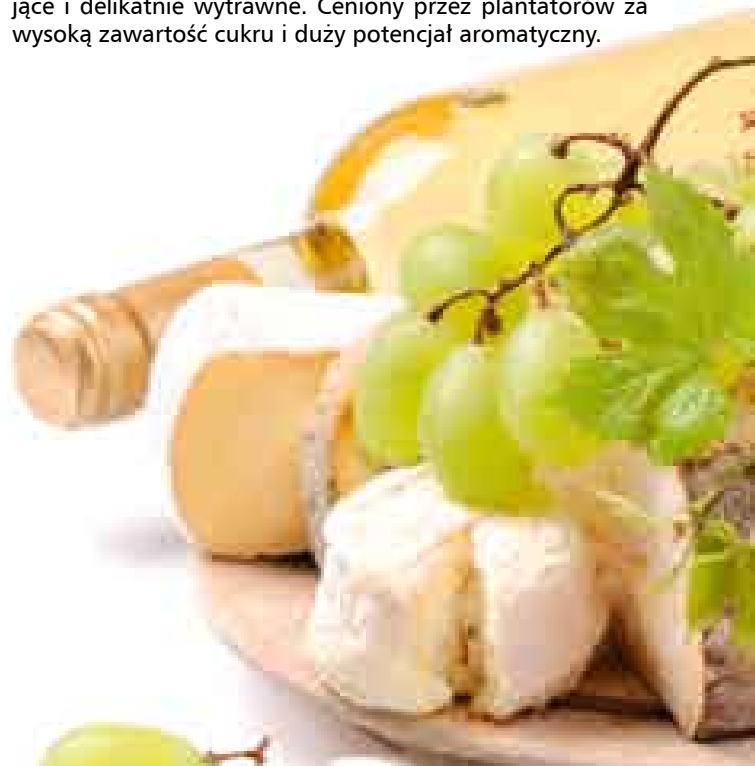
Biały szczep najszerszej uprawiany w Alzacji. Żeby odpowiednio dojrzeć potrzebuje chłodnego klimatu, który zapewnia mu ten właśnie region Francji. Daje wina o dużej zawartości alkoholu, charakteryzujące się złotym kolorem oraz egzotycznym, intensywnym, bukietem z wyczuwalnymi nutami cynamonu, mango, liczi, róży, piwonii, geranium, miodu oraz karmelu.

SAUVIGNON BLANC

Prawdziwa gwiazda wśród białych szczepów. Narodził się w Bordeaux i Dolinie Loary. Daje wina owocowe, orzeźwiające, przeznaczone do picia przeważnie, jako wina młode. Dominujące w nich smaki to zielone owoce jabłka, agrestu czy gruszek, a także owoce tropikalne- mango i melon.

MUSCAT

Szczep ten wywodzi się z antycznej Grecji. W Hiszpanii znany jest pod nazwą Moscatel, we Włoszech Moscato, we Francji Muscat. Wytwarza się z niego wina słodkie, musujące i delikatnie wytrawne. Ceniony przez plantatorów za wysoką zawartość cukru i duży potencjał aromatyczny.



SZCZEPY DO PRODUKCJI WIN CZERWONYCH:

CABERNET SAUVIGNON

Najpopularniejszy czerwony szczep świata. Pochodzi z regionu Bordeaux w południowo-zachodniej Francji. Jest to odmiana, która stosunkowo późno dojrzewa, dlatego może być uprawiana również w cieplejszych klimatach. Granatowo-czarne owoce zawierają dużo garbników. Daje spektakularne wina o eleganckim bukiecie i smaku.



MERLOT

To jeden z najpopularniejszych szczepów czerwonych winorośli. Charakteryzuje go krótki okres dojrzewania, niewielka zawartość garbników i stosunkowo niska kwasowość. Daje wina o intensywnej, czerwonej barwie z wyczuwalną w smaku nutą wiśni, śliwki i czekolady.

PINOT NOIR

Czerwony szczep, który pochodzi z regionu Burgundii we Francji. Jest on trudny w uprawie i kapryśny w trakcie winifikacji. Wyróżnia się wielością odcieni z palety barw, od wiśniowej przez purpurową czerwień aż do brązu. Pinot Noir charakteryzuje intensywny, owocowy aromat i smak. Nuty zapachowe tej odmiany to: wiśnia, śliwka, malina, porzeczka, dzika róża i fiołki.



SANGIOVESE

Ta włoska odmiana znaczy tyle dla Toskanii, co Cabernet dla Bordeaux czy Furmint dla Tokaju. Zajmuje około 10% upraw winnych we Włoszech. Jest to szczep niezwykle uniwersalny. Daje aromatyczne wina o średniej zawartości garbników i kwasowości. Młode wina charakteryzują owocowe aromaty malin, wiśni czy truskawek, starsze uzyskują głębokie zapachy dębowego drewna.

TEMPRANILLO

Szlachetna, rdzennie hiszpańska, czerwona odmiana winogron, która najlepsze efekty daje w klimacie umiarkowanym z dużą ilością światła. Jest fundamentalnym składnikiem doskonałych win z Rioja i Ribera del Duero. Wytwarzane z niego wina są eleganckie i intensywnie owocowe.





SHELL SEGAL

Wino o rubinowej szacie i bogatym bukiecie z wyraźnymi tonami czarnych jeżyn i morwy. Łagodne z lekkimi taninami łączące w sobie powab i ciepło. Dobry towarzysz grillowanych mięs, makaronów i warzyw z rusztu. Koszerne.

Pochodzenie: Izrael



LA GRANDE CHAPELLE

Wino o purpurowej barwie i aromacie czerwonych owoców z nutą czekolady i wanilii. W ustach jedwabiste, tłuste o długim finiszu.

Pochodzenie: Bordeaux
Szcepki: Merlot, Cabernet Sauvignon

Doskonałe do: wieprzowiny i drobiu.
Temperatura podania: 16-18°C



MONFORT

Wino o pięknej rubinowej barwie. Intensywny bukiet czarnych owoców leśnych z subtelną nutą przypraw korzennych. Dobre do picia już młode, szczególnie jako towarzysz suto przyprawionych potraw z ciemnych mięs, warzyw z rusztu i serów. Koszerne.

Pochodzenie: Izrael



GATO NEGRO CARMENERE

Wino o intensywnym, rubinowym kolorze z ciemnymi refleksami. Wyróżnia je świeży, owocowy smak z nutą łagodnego, zielonego pieprzu i tytoniu. Średnio zbalansowane z dobrym finiszem. Doskonałe do wszelkiego rodzaju czerwonych mięs, serów a także makaronów.



GATO NEGRO CABERNET SAUVIGNON

Wytrawne wino o intensywnym rubinowym kolorze, bogate w aromaty dojrzałych czarnych porzeczek. Wyróżnia je soczysty, wyborny smak jagód, wymieszany z delikatnymi taninami.



LE PARC NEUF

Wino koloru rubinowego, o dobrej strukturze, aromatyczne z subtelną nutą leśnych owoców i przypraw orientalnych. Doskonałe zrównoważone.

Pochodzenie: Bordeaux
Szcepki: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Doskonałe do: dań mięsnych, potraw z grilla, wędlin, pasztetów i dojrzałych serów
Temperatura podania: 16-18°C



CHÂTEAU COMIGNE

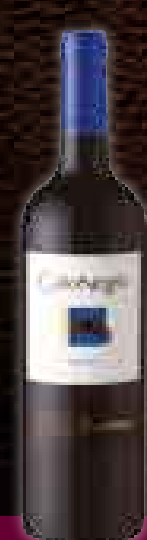
Wino w odcieniu granatu. Intensywny aromat czerwonych owoców i konfitur. Dobrze zbudowane, wyważone o długim finiszu.

Pochodzenie: Langwedocja
Szcepki: Carignan, Grenache, Syrah
Doskonałe do: czerwonych mięs i dziczyzny
Temperatura podania: 16°C



CAPE GRACE PINOTAGE MERLOT

Wino Cape Grace tworzą najlepsze szcepki z winnic Południowej Afryki. Stanowi unikalną mieszankę południowoafrykańskich szcepów Pinotage i Merlot co wpływa na jego delikatny, łagodnie owocowy smak. Jego charakter podkreślają śliwkowe i ziołowe aromaty.



GATO NEGRO MERLOT

Wytrawne wino o intensywnym, świetlistym, rubinowym kolorze, bogate w aromaty dojrzałych jagód. Wyróżnia je wyborny owocowy smak, wymieszany z delikatnymi taninami.



LA FINCA CABERNET SAUVIGNON

Głęboka czerwona barwa i aromat słodkiego zielonego pieprzu. Smak soczystych jagód w środkowym palacie oraz wspaniała łagodna tekstura i wykończenie zachęcają do degustacji.



LA FINCA MALBEC

Olśniewająca purpurowa barwa. Intensywny bukiet bogaty w czarną porzeczkę, wanilię i przyprawy korzenne. Łagodny smak soczystych dojrzałych owoców rozwija się w ustach z zaskakującą delikatnością. Taniny mają jedwabisty posmak subtelnie wydobywający się z pierwszego planu i na długo pozostający w ustach.



MAISON DU LANGUEDOC GRENACHE MERLOT

Francuskie, czerwone wino gronowe, wytrawne. Z połączenia szcepów Grenache i Merlot powstało wino o doskonałej strukturze i aromacie czerwonych owoców, jeżyn oraz czekolady. Wino o delikatnych taninach.



MOTYL CABERNET SAUVIGNON

Wino w kolorze ciemnogrnatowym z czarnofioletowym odcieniem. „Motyl” Cabernet Sauvignon ma typowy aromat czarnej porzeczek z towarzyszącym zapachem jeżyn, przypraw i dżemów. Wino jest pełne z bardzo długim zakończeniem. Doskonale pasuje do steków, mięs z grilla lub białych serów pleśniowych.

Temperatura podania: 14-16°C



PACIFIC COAST

Pomiędzy Andami a wybrzeżem Pacyfiku znajduje się żyzna dolina, dająca początek dla Pacific Coast. Duma i majestat chilijskiego wybrzeża dodaje mu charakteru, ducha i osobowości. Wino to ze swym wytrawnym, łagodnym smakiem jest doskonałym towarzyszem na każdą okazję.



EGRI BIKAYER GOLD LINE

Bardzo znane i cenione wino wysokiej klasy Gold Line powstałe ze szcepów Cabernet, Kekfrankos oraz Zweigelt. **Doskonałe do:** czerwonych mięs i potraw z grilla.

Pochodzenie: Węgry
Temperatura podania: 14-16°C



CATA REGIA RESERVA DENOMINACIÓN DE ORIGEN TERRA ALTA

Wino hiszpańskie z regionu winiarskiego Terra Alta, czerwone, wytrawne, o rubinowej barwie, pachnące dojrzałymi czerwonymi owocami, z mineralną nutką przypraw, dojrzewa przez 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego, a następnie w butelkach.

Doskonałe do: czerwonych mięs i serów
Temperatura podania: 16-18°C



SHELL SEGAL

Lekkie wino o słomkowej barwie i świeżym aromacie owoców tropikalnych z delikatnymi nutami kwiatowymi. Świeże i dobrze zbalansowane. Doskonale schłodzone jako aperitif, a także do grillowanej ryby, delikatnych przystawek i sałatek. Koszerne.
Pochodzenie: Izrael



MAISON DU LANGUEDOC GRENACHE

Francuskie, białe wino gronowe, wytrawne. Grona Grenache Blanc zostały zerwane nocą, aby zachować swój świeży, mineralny charakter, następnie zmieszane z pełnymi aromatami gronami Chardonnay, aby dodać winu złożoności i głębi.



GATO NEGRO CHARDONNAY

Wytrawne wino o delikatnym, złotym kolorze, z delikatnymi aromatami bananów, brzoskwiń i ananasa. Wyróżnia je wyborny świeży smak owoców z Nowego Świata.



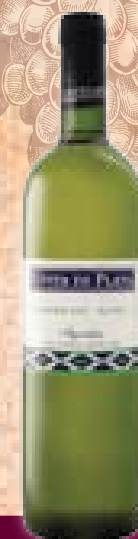
MOTYL RYZLINK

Znakiem rozpoznawczym wina „Motyl” Ryzlink Vlaasky jest jasny, złotozielony kolor oraz kwiatowy zapach wzbogacony miodową nutą. Pod jego skrzydłami skrywa się pełen harmonii smak z przyjemną kwasowością charakterystyczną dla białego wina. Idealnie komponuje się z lekko przyprawionymi potrawami z ryb, drobiu oraz serami.
Temperatura podania: 9-11°C



PACIFIC COAST

Pomiędzy Andami a wybrzeżem Pacyfiku znajduje się żyzna dolina, dająca początek dla Pacific Coast. Duma i majestat chilijskiego wybrzeża dodaje mu charakteru, ducha i osobowości. Wino to ze swym wytrawnym, łagodnym smakiem jest doskonałym towarzyszem na każdą okazję.



UVITA DE PLATA

Wino o kuszącym aromacie z dominacją zielonych jabłek i ananasa. Harmonijny smak z nutą owoców tropikalnych oraz klarowny, jasno-złoty kolor sprawiają, że pije się je lekko i z przyjemnością. Dobre schłodzone jako aperitif oraz do potraw z ryżu, makaronu i ryb.



MAISON DU LANGUEDOC GRENACHE CINSULT

Francuskie, różowe wino gronowe, wytrawne. Szczep Grenache nadaje temu winu strukturę i słodycz, natomiast Cinsault dodaje aromaty świeżych, czerwonych owoców. Wino łatwe w picu o gładkim, rześkim finiszu.



CAPE GRACE

Wino Cape Grace tworzą najlepsze szczepy z winnic Południowej Afryki. Szczep Pinotage tworzy jedyne w swoim rodzaju różowe wino. Wyróżnia je świeży owocowy smak z nutą dojrzałych truskawek, malin i czerwonej porzeczki.



MOZZARELLA W SOLANCE

Ser świeży w solance o delikatnym, łagodnym smaku. Charakteryzuje go elastyczna, zwarta konsystencja. Jest doskonałym składnikiem sałatek. Smak doskonale komponuje się z oliwą z oliwek i octem balsamicznym oraz świeżą bazylią. Gorąco polecamy. Produkowany z mleka krowiego pasteryzowanego. Do mozzarelli najlepiej pasują wina wytrawne. Zawiera 44% tł. w suchej masie.



GORGONZOLA DOLCE

Ser miękki z niebieską, szlachetną pleśnią o mocno kremowej konsystencji i wyrazistym smaku. Skórka pomarszczona koloru jasnoróżowego, jasnożółta masa serowa poprzecinana żyłkami zielonej pleśni. Konsystencja jest kremowa. Podaje się ze świeżymi brzoskwiniami, gruszkami, bazylią. Można nim nadziewać figi, daktyle, suszone morele. Doskonały do sałatek, sosów. Znakomity ze stekami i ziemniakami w mundurkach. Posiada oznaczenie DOC świadczące o oryginalności produktu. Zawiera 48% tłuszczu w suchej masie.

ROTMISTRZ

SER ROTMISTRZ to wyjątkowy ser o łagodnym smaku, którego produkcja oparta jest na ponad stuletnich tradycjach uwzględniających wszystkie najwyższe walory smakowo - zapachowe charakterystyczne dla serów najwyższej jakości. Ręczne solenie, właściwe przy odpowiednim mikroklimacie dojrzewanie, systematyczne (raz na 24h) obracanie sera, najwyższej klasy mleko oraz otoczka z parafiny, która powoduje, że cały proces dojrzewania i przechowywania przebiega tak jak przy produkcji sera w XIX wieku, spowodowało, że produkt jest wyjątkowy. SER ROTMISTRZ to ser dla prawdziwych koneserów i na wyjątkowe okazje.



JAK DOBRAĆ WINO DO OKAZJI I PORY DNIA

Wino na stałe weszło już do naszej kultury kulinarnej. Coraz częściej więc towarzyszy różnym okazjom – czy to podkreślając nastrój specjalnych chwil, czy też kupujemy jego butelkę aby uraczyć się miłym aperitifem przed posiłkiem. Okazji do wypicia tego napoju bogów jest więc wiele. Klienci więc pytają o wina coraz częściej. Podpowiadamy – co im doradzić, gdy potrzebują wsparcia. Ważnym kryterium jest przecież okazja, na jaką szuka się butelki wina.

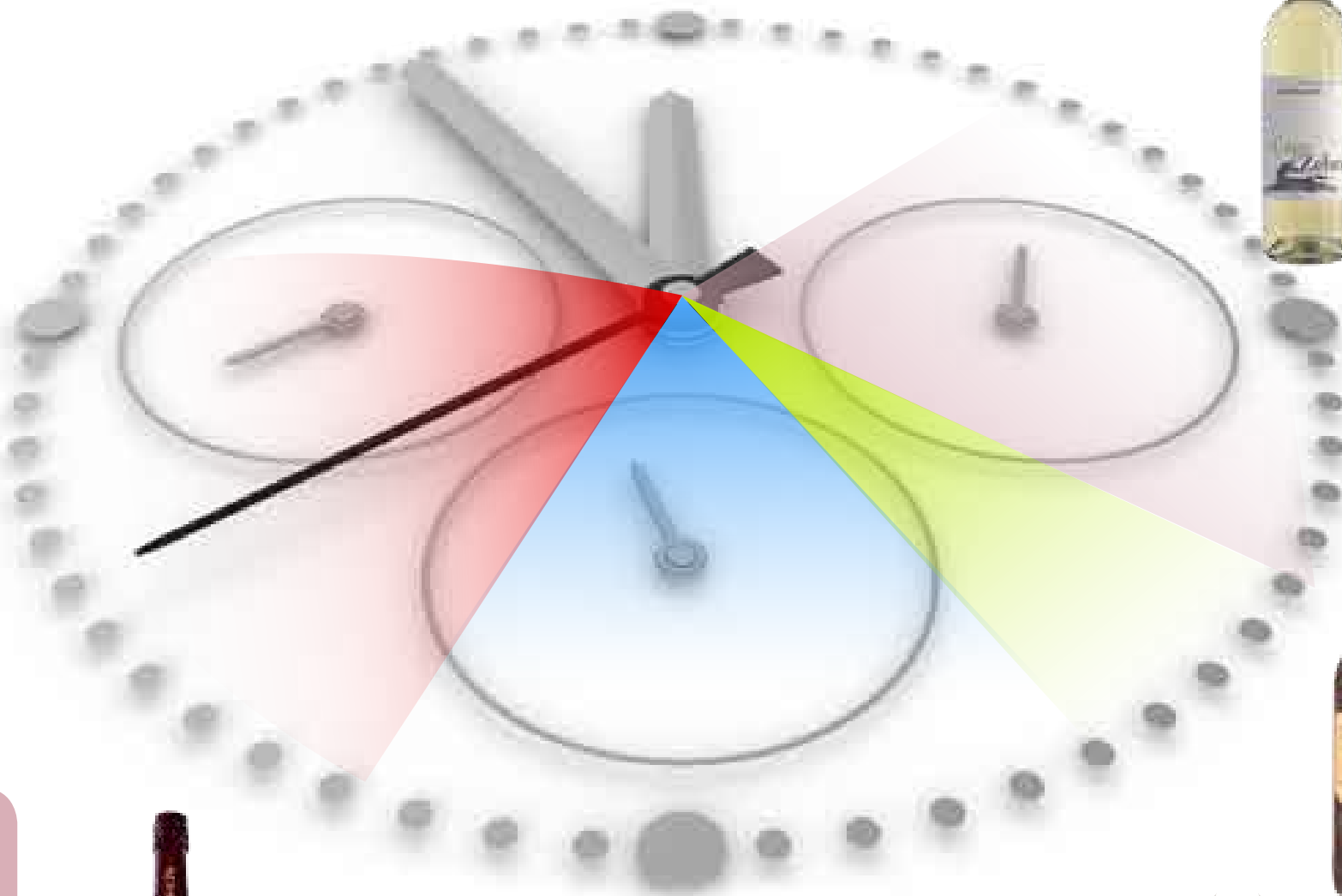
WIECZÓR



Tu właśnie jest miejsce na czerwone wina, w tym wytrawne i półwytrawne, o mocnym, korzennym smaku. Podkreślają wieczorowy nastrój i smaki potraw, pomogą też przed snem strawić obfitą kolację. Aromatyczne, ciężkie wina są zwykle polecane konieserom, którzy potrafią docenić ich głębię smaku, ciężkie, mocne aromaty do których jest przyzwyczajony. Warto zatem polecając tego typu wina spytać o preferencje klienta. Najczęściej takie wina są na tyle wyraziste, że nie potrzebują kompanów. Do takich win zaliczamy m.in. pachnące muskaty, wytrawne wina z Alzacji i Niemiec, czy kalifornijskie chardonnay.

APERITIF

Lekkie wino serwowane na kwadrans przed posiłkiem to idealny wstęp do prawdziwej uczty. Jeśli klient pyta nas o wino, które może podać właśnie w charakterze aperitif, doradźmy mu wino lekkie, np. białe lub różowe, które pobudzi apetyt, ale nie obciąży żołądka. Wino podawane przed posiłkiem ma zwiększyć wrażliwość na smaki, przygotować podniebienie i polepszyć trawienie. Dlatego takie wino musi być orzeźwiające i delikatne, choć może być wytrawne. Jako aperitif można podać także wina musujące.



SPOTKANIA

Wina lekkie, mogą być musujące, które podkreślą dobry nastrój i lekki charakter spotkania. Na taką nieoficjalną okazję trzeba polecić wina dobrane do gustu klientów, bo nie



białe (półwytrawne)



lekkie musujące



czerwone (wytrawne/półwytrawne)



słodkie

OBIAD



Francuzi i Włosi piją wino nawet do wczesnego posiłku. Zawsze jednak rozcieńczają je wodą! Wino podawane do obiadu powinno być zawsze dobrane do posiłku, dlatego ciężko jest doradzić przy zakupie wina nie wiedząc co klient planuje jeść. Dobrze dobrane wino harmonizuje z potrawą, nie zakłóca jej smaku, ale go podkreśla. Dlatego nie może być bardzo aromatyczne. Do ryb podajemy wino białe, półwytrawne, do ciężkich mięs – musi być wino czerwone, o lekko kwaśnym smaku. Makarony współgrają z winem czerwonym, ale nie z wermutami. Do dań z warzyw podajemy pełne wina białe, a do pomidorów najlepiej białe Sauvignon. Grzyby i ziemniaki też pasują do wina! Uświatni je chociażby Pinot Noir. I w końcu kuchnia orientalna – podajemy wtedy lekkie wytrawne wina różowe lub musujące.



DESER



Zasada jest taka, że słodkie potrawy powodują, że wino które pijemy wydaje się bardziej kwaśne, niż jest w rzeczywistości. Dlatego do deserów serwujemy wina słodkie. Cukier wzmacnia wrażliwość na goryczkę, dlatego wytrawne wina nie będą pasowały do ciast i lodów! Warto pamiętać, że na deser można podać też sery – wtedy też można podać wina słodkie i półsłodkie.



Z PRZYJACIÓŁMI

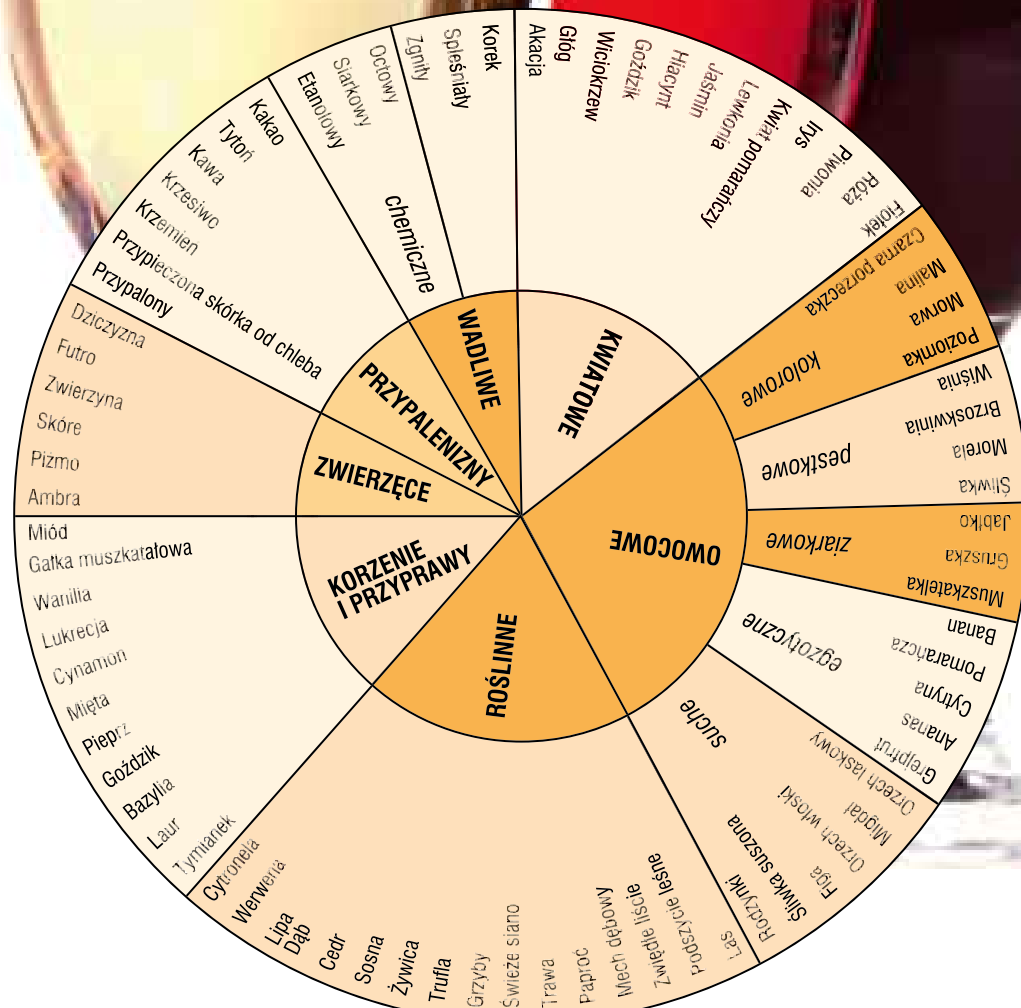


ma jednoznacznych kryteriów. Ważne aby wina były dobre, i nie były ciężkie. Przy takich okazjach można pobawić się w degustację kilku wariantów win – i wspólnie wybrać to, które najbardziej wszystkim smakuje. Gdy klient informuje nas o takim charakterze spotkania – warto zaproponować mu taką opcję.





KOŁO AROMATÓW WINA



IDEALNIE DOPASOWANE... POTRAWY I WINO

Podstawowa zasada brzmi: ciężar dania i wina powinien być jak najbardziej zbliżony. Oznacza to, iż wina czerwone powinno się podawać z cięższym jedzeniem, a wina białe z lżejszym.

RODZAJ WINA A TEMPERATURA

Ogólna zasada mówi, iż wina białe serwujemy w niższej temperaturze, różowe w wyższej, a czerwone w najwyższej.

wina białe 8-10°C
wina różowe 10-14°C
wina czerwone 12-18°C
wina musujące 5-8°C

WINA SŁODKIE I PÓLSŁODKIE

- do ciast, orzechów, owoców, deserów i słodczy

WINA BIAŁE PÓŁWYTRAWNE

- do ryb, drobiu i białych mięs

WINA BIAŁE WYTRAWNE

- idealne do przekąsek oraz ryb i owoców morza

WINA CZERWONE WYTRAWNE

- do czerwonych mięs, pieczeni, makaronów i serów

lekkie



ciężkie

KIELISZEK. OD NÓŻKI DO KRAWĘDZI

Tak samo ważny jak temperatura podawania wina jest rodzaj kieliszka, w którym je serwujemy. Odpowiedni dobór kieliszka ułatwia osiągnięcie właściwych wrażeń wzrokowych, zapachowych i smakowych.



KIELISZEK DO WINA CZERWONEGO
posiada większą czaszę i jest bardziej pękaty od kieliszka do wina białego.



KIELISZEK DO WINA BIAŁEGO
jest węższy i mniejszy.

SIEDEM ZASAD DOTYCZĄCYCH KIELISZKA:

1. Nóżka jest po to, aby pewnie trzymać w ręku kieliszek i nie ogrzewać wina;
2. Kształt tulipana umożliwia większą koncentrację aromatów;
3. Lekko zwężone krawędzie ułatwiają lepszy odbiór buketu;
4. Bezbarwne, idealnie przezroczyste szkło pozwala lepiej ocenić barwę i konsystencję wina (unikajmy kolorów i ozdób);
5. Szkło niech będzie jak najcieńsze, byśmy byli bliżej wina;
6. Pojemność kieliszka powinna być spora: około 220 mililitrów;
7. Kieliszek napełniamy zawsze do jednej trzeciej, żeby bez ryzyka rozlania móc nadać winu ruch wirowy.





GRAND RADAMER

Jest szlachetnym serem dojrzewającym przez minimum 4 tygodnie w tzw. suchej skórce. Przy jego produkcji istotną rolę odgrywają wyselekcjonowane bakterie propionowe, które sprawiają, że masa serowa wypełnia się charakterystycznymi oczkami powietrza. Grand Radamer jest stale obracany i masowany specjalną pastą, która umożliwia mu oddychanie. Proces jego dojrzewania jest najpilniej strzeżonym sekretem radzyńskich serowarów. Pieczolowicie dobrana temperatura i wilgotność oraz odpowiedni czas są gwarancją pięknych, dużych i równomiernie rozmieszczonych oczek. W efekcie powstaje ser, który obok łagodnego posmaku mleczno-śmietanowego, zachwyca nutami orzecha włoskiego i prażonych migdałów.



GRAND GOUDA

Ser powracający do starych tradycji i receptury oryginalnej Goudy. Konsystencja Grand Goudy jest zwarta i półtwarda, w kolorze kremowo-żółtym. Średnio intensywna w smaku i zapachu, charakteryzuje się jednak idealną jednorodnością nut zapachowych i smakowych. Łagodny smak mleczno-maślano-orzechowy wzbogacają nuty wanilii. Ze względu na swój delikatny smak, Grand Goudę najlepiej łączyć z dyskretnymi białymi i różowymi winami oraz świeżymi czerwonymi.



PRESIDENT CAMEMBERT

Aksamitna skórka, kremowe rozpuszczające się w ustach wnętrze oraz delikatny smak to przyjemność której trudno się oprzeć.



PRESIDENT CAMEMBERT Z ZIOŁAMI

President Camembert w wersji z ziołami prowansalskimi to propozycja dla osób poszukujących niebanalnych doznań smakowych. Wyjątkowy balans pomiędzy łagodnością sera i aromatycznością ziół zapewnia niezrównaną głębię smaku.



PRESIDENT CAMEMBERT LEKKI

President Camembert Lekki o niższej zawartości tłuszczu (tylko 12%) to propozycja dla osób dbających o linię jednocześnie poszukujących wyjątkowego smaku.



IDEALNY DUET

Duetem niemal idealnym, jak powszechnie wiadomo, jest rozkoszowanie się smakiem dobrego wina i serów. Wino przygotowuje nasze podniebienie na pełne odczuwanie smaku serków, serów, koreczków... Ser z kolei idealnie podkreśla smak wina, akcentuje jego przewodnią nutę. Taki duet idealny pasuje zarówno na specjalne okazje, jak i wtedy, gdy mamy ochotę na pyszną kolację w rodzinnym gronie.



TUREK KREMOWY CAMEMBERT

To nowy ser pleśniowy pod marką Turek będący idealną propozycją na wyjątkowe okazje. Specjalnie przygotowana receptura i nowy, owalny kształt gwarantują delikatny, śmietankowy smak i rozpuszczającą się w ustach, kremową konsystencję. Takie połączenie zachwyci zarówno tych, którzy sięgają po ser pleśniowy po raz pierwszy, jak również prawdziwych smakoszy.

TUREK BRIE DUŻA PORCJA

To większy wariant klasycznego sera Turek Brie. Większy format to nie tylko więcej pysznego sera, ale także wyjątkowa kremowość i rozpuszczająca się w ustach konsystencja.





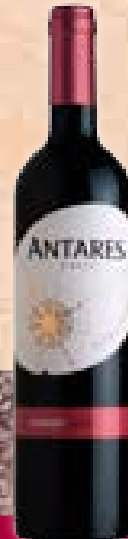
OLDGRUZIA ALAVERDI

Wino gruzińskie, czerwone, półwytrawne, wytwarzane z winogron szczepu Saperavi uprawianych w dolinie rzeki Alazani we wschodniej Gruzji. Wino o ciemnej, intensywnej szacie, niezapomnianym smaku i bogatym mocno rozbudowanym aromacie jeżyn i owoców leśnych. Polecamy do potraw grillowanych i duszonych mięs.
Temperatura podania: 12-15°C



CARLO ROSSI

Łagodne, półwytrawne, czerwone wino o bogatym, zbalansowanym smaku. Pochodzi z regionu Central Valley w Kalifornii.



ANTARES CARMENERE

Niezwykłe i pełne w smaku, długie z delikatnymi taninami. Zapach przypraw, pieprzu z subtelną nutą wanilii.
Szczep: Carmenere
Rodzaj: czerwone, wytrawne
Kraj pochodzenia: Chile
Kuchnia: makarony, grillowane czerwone mięso.



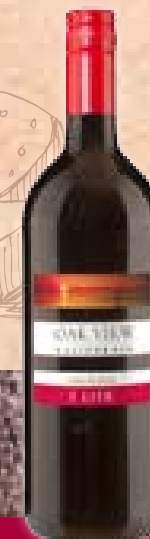
SANTA CAROLINA CABERNET SAUVIGNON

Jasny rubinowo-czerwony kolor o bogatej strukturze i owocowych aromatach.
Szczep: Cabernet Sauvignon
Rodzaj: czerwone, wytrawne
Kraj pochodzenia: Chile
Kuchnia: czerwone mięsa, makarony.



CARLA&ROMEO

Eleganckie acz delikatne czerwone wino o intensywnej rubinowej barwie. Zachwyca rozwijającym się na podniebieniu aromatem czarnej wiśni z nutą tabaki. Idealnie komponuje się z daniami na bazie czerwonych mięs, serów i makaronów. Podawać w temperaturze pokojowej.



OAK VIEW

To czerwone półwytrawne wino gronowe o intensywnym, rozwijającym się na podniebieniu aromacie czarnej wiśni spojonym nutą tabaki w tle. Doskonale smakuje podane w temperaturze pokojowej jako uzupełnienie dań na bazie czerwonych mięs, makaronów.



RIDDLE CREEK RESERVE SHIRAZ

Czerwone, z południowo-wschodniej Australii, aromatyczne (przyprawy, owoce), o zrównoważonym i przyjemnym zakończeniu.
Szczepy winogron: shiraz
Doskonałe zarówno jako aperitif jak i do mięsnych dań głównych (wołowina, jagnięcina, kurczak). Podawać w temp. pokojowej.



CAPE ZEBRA PINOTAGE

Cechy wina: południowoafrykańskie, czerwone, półwytrawne, aromatycznie pachnące dojrzałymi owocami.
Szczepy winogron: pinotage (krzyżówka cinsault i pinot noir)
Doskonałe do lekkich dań mięsnych.
Podawać w temp. pokojowej.



EL SOL ESPAÑA

Czerwone wino o rubinowej barwie i gładkim owocowym smaku, które wyróżnia aromat czarnych wiśni z delikatną nutą lukrecji. El Sol España idealnie pasuje do mięs, wędlin, serów i przekąsek. Półwytrawne, czerwone wino gronowe.



EL SOL CHILE

Łagodne czerwone wino o purpurowej barwie i unikalnym, porzeczkowo wiśniowym aromacie z nutą wanilii. El Sol Chile idealnie pasuje do mięs, wędlin, serów i przekąsek. Półwytrawne, czerwone wino gronowe.



ROSIERE SYRAH

Wino gronowe półwytrawne, czerwone, swój łagodny smak, zbalansowanie, harmonię i czar wina śródziemnomorskiego zawdzięcza aromatycznym winogronom Syrah. Smak delikatnie owocowy, z nutą jeżyn, malin, śliwek, pozostawia śmietankowy posmak, wzbogacony akcentem czekoladowym i aromatem fiołków.



VILLA JULIA MERLOT- CABERNET

Włoskie, czerwone wino gronowe, jakościowe. Wino z gron regionu winiarskiego Veneto z wyczuwalnymi nutami suszonych owoców, czerwonych owoców lasu i delikatnym zapachem dymu. Doskonale zbalansowane. Świeże i delikatne. Najlepsze do pasty i mięs.
Temperatura podania: 15-18°C



ROSENTHALER KADARKA

Wino wyprodukowane z czerwonych winogron pochodzących ze słonecznych winnic południowej Bułgarii. W smaku delikatne i harmonijne, charakteryzuje się aromatem dojrzałych jeżyn. Szlachetny, przyjemny dla podniebienia smak oraz wykwintny aromat sprawiają że wino to jest doskonałe do picia dla samej przyjemności.



AFRICAN TREE

Wyśmienite i pełne w smaku czerwone półwytrawne wino gronowe pochodzące z RPA, wytworzone z winogron szczepu Pinotage w regionie winiarskim Western Cape. Oddaje bogaty na podniebieniu bukiet dojrzałych owoców leśnych, czekolady i cynamonu.
Temperatura podania: 17-20°C



MOŁDAWSKA DOLINA CABERNET SAUVIGNON

Czerwone półwytrawne wino ze szczepu Cabernet Sauvignon uprawianego z południowej Mołdawii, w regionie Etulia - idealnym dla upraw czerwonych szczepów winorośli. Intensywnie czerwona barwa z odzieniem rubinowym. Bukiet z wyraźnym owocowo-korzennym aromatem.



COTE

Delikatne wino półwytrawne powstałe z najlepszej jakości czerwonych winogron pochodzących ze znanej na całym świecie Doliny Róż. Charakteryzuje się aromatem malin i czerwonej porzeczki oraz delikatnym, owocowym smakiem.



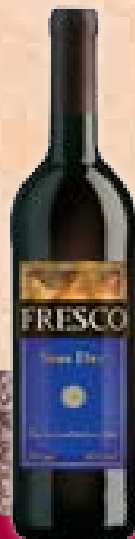
TARON

Delikatne, czerwone, gronowe wino półwytrawne pochodzące z okolic południowych Włoch. Rubinowoczerwone o delikatnym bukcie, jest doskonałym winem do spożywania na co dzień. Podawać do mięsa, serów i potraw z makaronów w temperaturze 14-16°C.



EGRI BIKAEVER

Wino węgierskie produkowane przez znaną winiarnię w mieście Eger. Głównym składnikiem jest czerwone grono zbierane z winnic w okolicach Eger. Jest bardzo popularne na rynku polskim. Posiada ciemnoczerwony ognisty kolor i lekko cierpki smak. Podawać lekko schłodzone do temp. 14-16°C. Wyjątkowe do potraw z dziczyzny, czerwonego wołowego mięsa, gulaszu oraz pieczeni.



FRESCO

Fresco charakteryzuje łagodny i zbalansowany smak. Stanowi doskonale podkreślenie dań mięsnych może być również podawane jako aperitif. Pełne walory Fresco docenisz serwując schłodzone do temp. ok. 15°C.



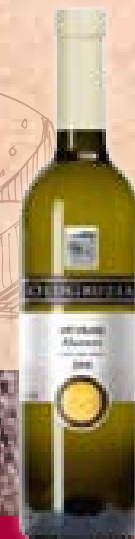
TENEGRO MEIO

Cechy wina: portugalskie, czerwone, półwytrawne, aromatyczne i przyjemne dla podniebienia. Doskonale do wszelkich dań mięsnych.
Idealna temp. wina: 16-18°C



SANTA CAROLINA CHARDONNAY

Nuty wanilii i owoców tropikalnych. Wytrawne, świeże i uniwersalne wino.
Szczep: Chardonnay
Rodzaj: białe, wytrawne
Kraj pochodzenia: Chile
Kuchnia: sałatki, białe mięsa, owoce morza.



OLDGRUZIA ALAVERDI

Wino gruzińskie, białe, półwytrawne, wytwarzane z winogron szczepu Rkatsiteli i Mtsvane uprawianych w okolicy Kartli w rejonie Kakheti. Jasno słomkowa barwa, lekki smak i przyjemny świeży zapach z nutami orzechów laskowych i miodu. Polecamy do ryb, owoców morza i białych mięs.
Temperatura podania: 8-12°C



ROSIERE RIESLING

Półwytrawne wino jakościowe, białe, wytwarzane z winogron szczepu Riesling z regionu Rheinhessen. Dobrze schłodzone idealnie komponuje się z daniami z drobiu i ryb.



VILLA JULIA CHARDONNAY-PINOT

Włoskie białe wino gronowe, jakościowe. Wino z gron regionu winiarskiego Veneto, o nutach kwiatowych i zielonych owoców cytrusowych. Świeże i delikatne. Najlepsze do starterów, przekąsek i ryb.
Temperatura podania: 8-10°C



EGRI BOR

Egri Bor to nowy półwytrawny smak doskonale znanych win węgierskich, wytwarzanych z tradycyjnych czerwonych szczepów Kekfrankos, Zweigelt i Cabernet Sauvignon wzrosłych w regionie Eger. Leżakowaniu w dębowych beczkach wino to zwidzięca swój głęboki, rubinowy kolor i harmonijny smak.
Temperatura podania: 16-18°C



DON ARNOLDO

Cechy wina: hiszpańskie, czerwone, półwytrawne, przyjemne dla podniebienia. Podawać do dań mięsnych, pieczonego drobiu, wędlin, pizzy i makaronów.
Idealna temp. wina: 15-16°C



CARLO ROSSI

Charakterystyka: rzeńskie i aromatyczne, półwytrawne wino różowe. Najchętniej kupowany gatunek Carlo Rossi w Polsce. Pochodzi z regionu Central Valley w Kalifornii.



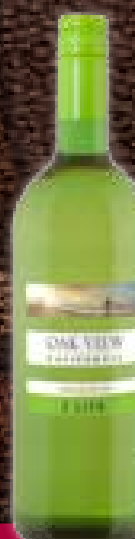
ANTARES CHARDONNAY

Miękkie owocowe wino o intensywnej żółtej barwie. Łagodny, kremowo-owocowy oraz waniliowy aromat.
Szczep: Chardonnay
Rodzaj: białe, wytrawne
Kraj pochodzenia: Chile
Kuchnia: białe mięsa, owoce morza, sałatki.



CARLA&ROMEO

Przyjemne rzeńskie białe półwytrawne wino gronowe urzekające bukietem egzotycznych owoców z wyczuwalną nutą białych brzoskwiń, ananasa i niuansów wanilii w tle. Idealnie dopełnia smak potraw na bazie delikatnych mięs i owoców morza. Podawać schłodzone.



OAK VIEW

Eleganckie, białe półwytrawne wino o bukiecie pełnym egzotycznych owoców okraszonym nutą wanilii w tle. Idealnie oddaje swój rzeński charakter. Podawać schłodzone w towarzystwie potraw na bazie białych mięs, warzyw i owoców morza.



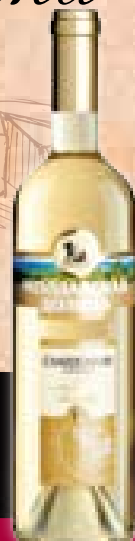
RIDDLE CREEK RESERVE

Cechy wina: białe, z południowo-wschodniej Australii, aromatyczne (owoce tropikalne i cytrusowe), lekkie, o orzeźwiającym zakończeniu. Doskonale jako aperitif, a także do lekkich dań, sałatek, ryb i kurczaka. Podawać schłodzone.



CAPE ZEBRA CHENIN

Cechy wina: południowoafrykańskie, białe, półwytrawne, owocowe, orzeźwiające.
Szczepy winogron: chenin blanc. Pasuje do lekkich dań, ryb, owoców morza oraz jako aperitif. Podawać schłodzone.



MOŁDAWSKA DOLINA CHARDONNAY

Białe półwytrawne wino ze szczepu Chardonnay pochodzącego ze słynnego Mołdawskiego regionu Onesti - idealnego do uprawy białych szczepów winorośli. Wino posiada słomkowo-żółty kolor oraz świeży, radosny charakter. W bukietie akcenty brzoskwini, polnych kwiatów i cytrusów. Idealne do potraw z ryb, białych mięs, drobiu i jako aperitif.
Temperatura podania: 10-12°C



COTE

Delikatne półwytrawne wino powstałe z kupażu białych winogron pochodzących ze znanej na całym świecie Doliny Róż. Wino to charakteryzuje się delikatnym smakiem świeżych owoców oraz aromatem z wyczuwalnym agrestem i winogronem.



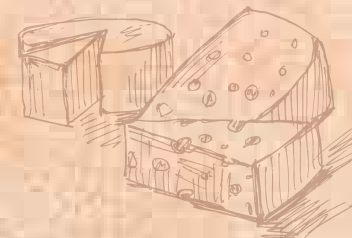
FRESCO

Fresco charakteryzuje łagodny i zbalansowany smak. Doskonale komponuje się z przekąskami i sałatkami, może być również podawane jako aperitif. Pełne walory Fresco docenisz serwując schłodzone do temp. ok. 9°C.



CARLO ROSSI

Rzeńskie i aromatyczne, półwytrawne wino różowe. Najchętniej kupowany gatunek Carlo Rossi w Polsce. Pochodzi z regionu Central Valley w Kalifornii.



CAMEMBERT ORYGINALNY

Dzięki oryginalnej francuskiej recepturze możesz cieszyć się wyjątkowym smakiem sera. Delikatna, aksamitna skórka, kryjąca miękkie, kremowe wnętrze to obietnica uczty najlepszych smaków. Przekonaj się o tym najlepiej w gronie przyjaciół.

BRIE

Wyjątkowy aromat zielonych oliwek i ziół wydobywa z miękkiego, kremowego Valbon Brie wyjątkowy smak. Możesz się nim delektować w połączeniu ze świeżym pieczywem, dodać do sałatki lub zastosować w daniach śródziemnomorskich.



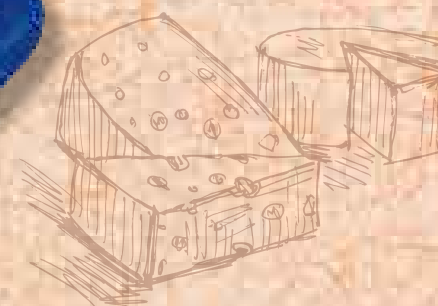
VALBON ROUGE

Miękki ser z czerwoną, aromatyczną skórką. Jest to wykwintny specjal o wyjątkowo intensywnym zapachu i urzekającym smaku. Specyficzna woń Valbon Rouge wzmaga się wraz z upływem czasu i to właśnie ona świadczy o jego najwyższej jakości.



VALBON DELICE

Oryginalny francuski ser miękki w postaci wygodnych plastrów. Szczególnie łagodny i kremowy smak sprawia, że idealnie pasuje na kanapkę lub jako przekąska. Funkcjonalne opakowanie dające możliwość wielokrotnego zamykania sprawia, że Valbon Delice na długo zachowuje świeżość.



EMILGRANA

Ser podpuszczkowy, twardy o długim okresie dojrzewania (12-18 miesięcy). Produkowany wyłącznie z polskiego mleka klasy ekstra, odtłuszczonego w sposób naturalny. Receptura sera ma około 1000 lat i wywodzi się z włoskiej tradycji.

Ser w postaci tartej jest doskonałą przyprawą do zup i sosów. Jest niezastąpiony do wszelkich dań z makaronu. W formie łupanej podaje się go jako przekąskę do wina i piwa.

Doskonałą jakość sera potwierdzają zagraniczni kupcy w takich krajach jak: Szwajcaria, USA, Japonia i Włochy. Ser gości w restauracjach z włoską kuchnią, szczególnie tam, gdzie kucharzami są rodowici Włosi.



ŁOSOŚ NORWESKI

Łosoś wędzony SuperFish to produkt o najwyższej jakości. Surowiec do produkcji wytławiany jest z czystych wód Norweskich Fiordów. Świeże mięso łosia trafia do zakładu produkcyjnego gdzie ulega procesowi produkcji takiemu jak solenie, wędzenie, porcjowanie. Wyjątkowy smak oraz aromat łosia uzyskuje podczas wędzenia w odpowiedniej temperaturze. Łosie wędzone SuperFish to wyśmienite produkty nadające się jako przekąska na kanapki, składnik sałatek lub przystawka na eleganckich przyjęciach.

PASTY KANAPKOWE ABBA

Abba to bardzo znana i uznana marka rybna ze Szwecji, która zdobyła dzięki swoim produktom wielu konsumentów w Europie. Abba specjalizuje się w produkcji najwyższej jakości produktów delikatесowych wyprodukowanych z ryb. Pasty kanapkowe to niezwykle smaczne produkty wyprodukowane z najwyższej klasy

surowców. Pasty Abba sprzedawane są w bardzo wygodnym opakowaniu - łatwo dozującym produkt. Pasty Abba bardzo dobrze nadają się na kanapki jako apetyczny dodatek do wędlin, serów oraz jajek, a także jako smaczna dekoracja podczas ekskluzywnych przyjęć.



PROPONUJEMY

ŁOSOŚ to smak w kuchni idealny. Doskonale komponuje się zarówno z bardzo prostymi, jak i tymi najbardziej wykwintnymi składnikami. Dzięki temu chętnie jemy go na rodzinne kolacje, ale uświetni też każde przyjęcie. Danie którego podstawą jest łosoś nabiera intensywnego, ciekawego smaku, którego nie sposób pomylić z żadnym innym. W kuchni gości więc w śmietanowym sosie do spaghetti, sałatkach ze świeżych warzyw, i na pysznych, zdrowych kanapkach. W duecie z dobrym winem – tworzy parę wymarzoną.

Dziś proponujemy Państwu prosty sposób na podanie łosia, który sprawdzi się w każdej sytuacji.

Krakersy, tosty, lub inne dowolne, ulubione pieczywo gruba smarujemy białym serem wymieszanym z odrobiną pieprzu. Tniemy je na małe porcje. Na każdą kanapkę nakładamy teraz odrobinę poszatowanego koperku, cienkie plasterki łosia, przyozdabiamy gałązką koperku. W wersji bardzo wykwintnej możemy podać je z odrobiną kawioru. Smacznego!





OLDGRUZIA ALAZANI

Wino gruzińskie, czerwone, pół-słodkie, wytwarzane z winogron szczepu Saperavi uprawianych w rejonie Kakheti. Piękna rubinowa barwa połączona z bukietem dojrzałych wiśni i malin oraz aksamitnym, długim smakiem. Polecamy z owocami, słodzciami, orzechami i innymi deserami.
Temperatura podania: 1°C



LA NIÑA DE COLUMBUS TEMPRANILLO

La Niña de Columbus jest kwintesencją smaku Kastylii. To nowoczesne wino charakteryzuje się harmonijnym balansem słodczych dojrzałych winogron oraz orzeźwiającym owocowym aromatem. Korzenno, wiśniowy i czekoladowy smak Shiraz wspaniale uzupełnia ziemiste i jagodowe nuty wnoszone przez Tempranillo. Doskonale podkreśli smak pieczonej kaczki, zwłaszcza w połączeniu z sosami.



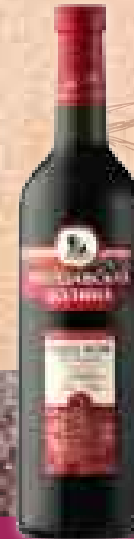
KUMALA CAPE CLASSICS

Intensywne wino o rubinowej barwie i wyraźnie wyczuwalnych owocach jeżyny.
Szczep: Merlot, Pinotage
Rodzaj: Czerwone, półsłodkie
Kraj pochodzenia: RPA
Kuchnia: aperitif oraz desery



STARY MNICH DIONIS

Wytworzone w oparciu o tradycyjną mołdawską recepturę, wyśmienite półsłodkie wino gronowe, powstałe ze szczepów Cabernet Sauvignon, Pinot Franc oraz Merlot. Wino posiada czerwono-rubinowy kolor, stanowi idealny dodatek do słodczych, ciast i deserów.



MOŁDAWSKA DOLINA PINOT NOIR

Czerwone półsłodkie wino z francuskiego szczepu Pinot Noir uprawianego w południowej Mołdawii. Barwa czerwona z ceglastymi akcentami wiśni i maliny. Smak harmonijny, delikatny.
Temperatura podania: 16-18°C



KADARKA PRESTIGE

Kadarka Prestige to wyśmienite, doskonale znane wino charakteryzujące się ciemnoczerwoną barwą z fioletowymi refleksami. Posiada delikatny smak i wyczuwalny aromat świeżych owoców leśnych. Idealnie sprawdza się z daniami mięsnymi. Świetnie komponuje się również z ciastami i deserami. Doskonale na każdą towarzyską okazję.
Temperatura podania: 16-18°C



FRESCO

Fresco charakteryzuje łagodny i zbalansowany smak. Doskonale pasuje do białych mięs i wędlin, może być również podawane jako aperitif. Pełne walory Fresco docenisz serwując schłodzone do temp. ok. 15°C.



KADARKA GARDENTRAUBEN

To dostojne czerwone półsłodkie wino charakteryzujące się pełnym smakiem i głębokim aromatem pochodzi ze słonecznych winnic Europy. Jego łatwo rozpoznawalny i oryginalny smak na długo pozostaje w pamięci. Doskonale smakuje podane jako aperitif bądź dodatek słodkości w temperaturze pokojowej.



BEAUVILLON

Wino czerwone, francuskie, półsłodkie. Owoc wielkiej pasji i doświadczenia winiarskiego. Delikatne, o świeżym, owocowym bukietcie i przyjemnym, orzeźwiającym smaku. Doskonale do deserów, owoców oraz ciast. Wyśmienite jako aperitif.
Temperatura podania: 12-14°C



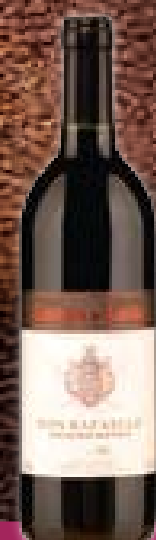
IMIGLIKOS

Wyborne czerwone półsłodkie wino posiada intensywny, rubinowy kolor oraz wspaniały, kuszący owocowy smak. Doskonale dla miłośników pełnych aksamitnych win. Doskonale zarówno samo w sobie oraz jako dodatek do przystawek i deserów.



TALACASTO

Wino o intensywnej, rubinowej barwie i przyjemnym aromacie dojrzałych, czarnych owoców. Pełne i soczyste z delikatną karmelową nutą na podniebieniu. Dobry kompan potraw z wątróbki, mięs z owocami, delikatnych pasztetów oraz deserów i sałatek owocowych.



DON RAFAELLO

Specjalnie selekcjonowane oryginalne gronowe wino, pochodzące z samego serca gorącej Hiszpanii. Dojrzewające tu winogrona są pełne słońca i dają wino o wspaniałej sile i temperamencie. Doskonale jako aperitif, równie dobrze smakuje jako dodatek do ciast i deserów.
Temperatura podania: 14-16°C



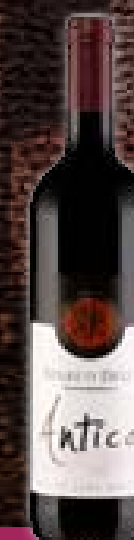
KADARKA

Półsłodkie wino o pięknej rubinowej barwie, o delikatnym smaku i aromacie. Naturalna słodycz wynika ze zbioru tylko dojrzałych winogron. Doskonale do potraw mięsnych z dodatkiem borówek i jabłek, sałatek owocowych oraz deserów.
Temperatura podania: 16-18°C



MAGICZNA DOLINA

W malowniczej scenarii Magicznej Doliny rodzą się najlepsze grona, jakie posłużyły do produkcji tego półsłodkiego wina. Idealnie zharmonizowana struktura, niebanalny aromat i aksamitny smak to kwintesencja wpływów natury, wyczuwalnych w każdej kropli tego wina. Owocowe i świeże, doskonale do spożywania samo w sobie, jako aperitif lub uzupełnienie ciast, deserów i delikatnych potraw. Podawać w temp. ok. 15°C.



SEGRETI DELL ANTICO

Delikatne, o łagodnym owocowym aromacie z wyczuwalnymi nutami słodczych i zbalansowanym smaku. Doskonale jako aperitif lub uzupełnienie deserów, ciast oraz delikatnych potraw.

ŚWIAT WINA W LICZBACH

Wina kojarzą nam się z Francją, Hiszpanią, Chile... mało kto z nas wie jednak, że w okolicach Krakowa odkryto ślady winorośli pochodzące z początków 12 wieku. Tylko trochę później zaś udokumentowana była uprawa winorośli w okolicach Zielonej Góry. Tam też pojawiła się pierwsza na naszych ziemiach wytwórnia win musujących. Polska historia jest więc jak widać bogata w winiarskie akcenty. Dziś ta tradycja powoli się odradza, powstają w naszym kraju pierwsze winnice, choć na pierwsze butelki przyjdzie nam jeszcze trochę poczekać. Na razie delektujmy się winami z Chile, lub z Hiszpanii...



OLDGRUZIA ALAZANI

Wino gruzińskie, białe, półsłodkie, wytwarzane z winogron szczepu Rkatsiteli i Mtsvane uprawianych w rejonie Kakheti. Wino o słomkowej barwie i charakterystycznym aromacie z nutami melona i pigwy. W smaku świeże i harmonijne. Polecamy do owoców, orzechów i deserów.
Temperatura podania: 8-12°C



LA NIÑA DE COLUMBUS VIURAI

La Niña de Columbus jest kwintesencją smaku słonecznej Kastylii. To nowoczesne wino charakteryzuje się doskonałym, harmonijnym balansem słodczy dojrzałych winogron z orzeźwiającym owocowym aromatem. Doskonała kompozycja gron Verdejo i Viura powoduje, iż kolor wina odznacza się głębokimi, cytrusowymi refleksami. Idealne do codziennych posiłków oraz jako aperitif.



KUMALA CAPE CLASSICS

Świeże i orzeźwiające wino o zapachu cytrusów z nutami ananasów.
Szczep: Merlot, Pinotage
Rodzaj: białe, półsłodkie
Kraj pochodzenia: RPA
Kuchnia: idealnie smakuje z deserami, białe mięsa, owoce morza



BEAUVILLON

Białe, półsłodkie wino o złotej szacie i intensywnie owocowym zapachu. Jego delikatny smak idealnie harmonizuje się z serami, wątróbkami, białymi mięsami i sałatkami owocowymi. Wyśmienite jako aperitif.
Temperatura podania: 8-10°C



PENASCAL FRESH TEMPRANILLO

Wino powstaje ze specjalnie wyselekcjonowanych winogron zbieranych przed zakończeniem procesu dojrzewania, co sprawia, iż wino jest bardziej aromatyczne. Kolor różowy, z fioletowymi refleksami. W nosie truskawka, wiśnia oraz granat. Bogaty aromat dojrzałych owoców. Podawać lekko schłodzone, do deserów i sałatek owocowych.
Temperatura podania: 5-7°C



CARLA&ROMEO

Przyjemne i subtelne różowe półsłodkie wino oczarowujące owocowym aromatem pełnym truskawek, jagód i śliwek. Idealnie smakuje samo w sobie. Stanowi doskonałe połączenie z deserami, ciastkami i lekkimi potrawami.
Temperatura podania: 12-14°C



OAK VIEW

To półsłodkie kalifornijskie wino gronowe o rubinoworóżowym kolorze charakteryzuje się delikatnym aromatem jagód i śliwek. Wyśmienite samo w sobie, jak również jako akompaniament deserów lub lekkich potraw.



BEAUVILLON

Półsłodkie wino różowe z Francji. Owoc wielkiej pasji i doświadczenia winiarskiego. Delikatne, finezyjne, o świeżym, owocowym bukcie i przyjemnym, orzeźwiającym smaku. Wyśmienite jako aperitif. Dobrze komponuje się z przystawkami i sałatkami letnimi.
Temperatura podania: 8-10°C



IMIGLIKOS

Słynne białe półsłodkie wino. Doskonale zbudowane, delikatne i harmonijne z wyczuwalną, lekką nutą słodczy. Doskonale zarówno samo w sobie oraz jako dodatek do przystawek i deserów.



DON RAFAELLO

Specjalnie selekcjonowane oryginalne gronowe wino, pochodzące z samego serca gorącej Hiszpanii. Dojrzewające tu winogrona są pełne słońca i dają wino o wspaniałej sile i temperamencie. Doskonale jako aperitif, równie dobrze smakuje jako dodatek do ciast i słodczy.
Temperatura podania: 8-10°C



FRESCO

Fresco charakteryzuje łagodny i zbalansowany smak. Doskonale pasuje do ciast i deserów oraz jako aperitif, może także stanowić podkreślenie smaku lekkich dań. Pełne walory Fresco walory docenisz serwując schłodzone do temp. ok. 9°C.



MAGICZNA DOLINA

W malowniczej scenerii Magicznej Doliny rodzą się najlepsze grona, jakie posłużyły do produkcji tego wybornie półsłodkiego, białego wina. Delikatne i wyborne o złocistej barwie zachwyca aromatem dojrzałych owoców z subtelnie wyczuwalną miodową nutą. Doskonale nadaje się do spożywania samo w sobie, jako aperitif lub uzupełnienie ciast, deserów i delikatnych potraw.
Temperatura podania: 12-14°C



IMIGLIKOS

Delikatne różowe, półsłodkie wino. Niezwykle harmonijne z wyczuwalną nutą słodczy, okraszona aromatem truskawek i malin. Idealne jako aperitif, a także jako dodatek delikatnych potraw, ciast i deserów.



FRESCO

Fresco charakteryzuje łagodny i zbalansowany smak. Jest bardzo uniwersalne i doskonale pasuje do każdej potrawy. Pełne walory Fresco docenisz serwując schłodzone do temp. ok. 10°C.

BIESIADA PO GRUZIŃSKU PRZEPIS NA UDANE SPOTKANIE

Składniki: grupa znajomych, dobry nastrój, coś „na ząb”, wino gruzińskie.

Biesiady zajmują szczególne miejsce w gruzińskiej tradycji, są częścią tożsamości kulturowej Gruzinów. Supra, czyli uczta to centrum życia towarzyskiego Gruzinów. Tradycja wspólnych biesiad obrosła przez wieki bogatym rytuałem. Przy suto zastawionym stole rozmawia się o rodzinie, sztuce, polityce, religii i życiu. Jest to czas umacniania więzi między członkami rodziny, przyjaciółmi i współpracownikami. Nie ma uczty bez toastów - wznoszonych winem, a toastów bez tamady - gospodarza biesiady. W pierwszym toaście tamada mówi o okazji, która zgromadziła wszystkich przy stole. Potem wznosi się kielich m.in. za rodziców, przyjaciół, ojczyznę, przodków, miłość. Toasty stają się często popisem oratorstwa i piękna głosu. Niekiedy można usłyszeć poetyckie toasty zajmujące nawet kilkanaście minut. Poza niektórymi toastami nie trzeba pić bolomde czyli do dna. Jednak każdorazowo należy uzupełnić zawartość wina by do toastu wzniesić pełny kielich. Po toaście następuje dłuższy czas poświęcony rozmowie, dowcipom i śpiewaniu. Specjalnym typem toastów jest wachtanguri – daleki kuzyn znanego w Polsce „bruderszafta”. Tamada zarządza taki toast w sytuacji, gdy dwóch słabo znających się biesiadników pragnie przejść na „ty”. Wachtanguri pije się do dna, a do tego często ze specjalnych czar lub rogów (chansi).

W czasie gruzińskiej uczty więcej się rozmawia niż pije, a impreza trwa do białego rana.

PORADNIK DLA SPRZEDAWCY

JAK SPRZEDAWAĆ WINO?

Odkąd w naszym kraju doceniliśmy wino jako dobrą alternatywę dla mocniejszych alkoholi, właściciele sklepów zaczęli poszerzać ten segment swojej sprzedaży. Przez ostatnie lata już nie tylko największe sklepy wzbogaciły swoje półki win. Dziś nawet małe placówki starają się zaspokoić gusta i wymagania swoich klientów – czy to w obrębie win kupowanych na co dzień, czy też tych bardziej wykwintnych, po które klient sięga przy specjalnych okazjach. Jest jednak kilka czynników, które zawsze powinien brać pod uwagę właściciel sklepu, budując u siebie segment win. Bo to, jak tę półkę zbudować – będzie się zmieniać w zależności od kilku punktów. Gdy weźmie się je pod uwagę, można być pewnym dobrej rotacji butelek na półkach.

Ogólnie przyjmuje się, że na to, jaki rodzaj alkoholu będzie najczęściej kupowany w Państwa sklepie wpływają: lokalizacja i godziny otwarcia, inne produkty na których sprzedaż nastawiony jest sklep, i w końcu – ale przede wszystkim: lokalne otoczenie. To dlatego warto dokładnie przeanalizować profil klienta, który najczęściej odwiedza Państwa sklep. I wtedy będzie można określić kategorię produktów, w które klient chce się zaopatrywać.

JAK DOBRAĆ ASORTYMENT DO LOKALIZACJI?

Przed wszystkim najpierw trzeba tę lokalizację dokładnie przeanalizować. Zupełnie inną sprzedaż charakteryzować się będą sklepy otwarte w dzień na przelotowej ulicy, od tych całodobowych, nastawionych głównie na sprzedaż alkoholu, i w końcu od tych, które ulokowane są wśród nowych, zamożnych osiedli. Miarą też jest wielkość miejscowości. W przypadku małych placówek w miejscu, gdzie klienci kierują się przy wyborze głównie ceną – wybór na półce nie musi być duży. Dla wina wystarczy jeśli będzie to 8-10 często kupowanych marek. Ale jeśli sklep znajduje się w zamożnej okolicy – warto postawić na półce kilka droższych butelek. Tak samo zresztą – jeśli sklep nie ma dużej konkurencji w okolicy – i jest odwiedzany jako miejsce sprzedaży spontanicznie potrzebnych artykułów.



JAK EKSPONOWAĆ WINO?

Na początku pamiętajmy, że ekspozycja alkoholu w sklepie i jego reklama jest ograniczona przepisami. Warto ich przestrzegać, aby martwić się już tylko o odpowiednie wyeksponowanie butelek na półkach.

Wino często sąsiaduje z innymi alkoholami - najlepiej podzielić te według mocy. Na wysokości wzroku powinny być zawsze te butelki, po które klienci sięgają najczęściej. Tak aby sprowokować do zakupu przez przypomnienie się, lub nie stwarzać wątpliwości co do swojej obecności na półce.

Same wina możemy ułożyć według ceny – i ta metoda sprawdza się w mniej zamożnej lokalizacji, lub według krajów z których pochodzą butelki. Takie ułożenie jest jednak najbardziej typowe dla sklepów odwiedzanych przez bardzo zdecydowanych w swoich wyborach klientów, przez koneserów. Dobrym rozwiązaniem będzie ułożenie produktów według smaków – tak, aby każda grupa była reprezentowana przez najmniej kilka gatunków. Jeśli zdecydujemy się na podział cenowy – lepiej jest wykorzystać półki w systemie góra-dół, niż układać wina od lewej do prawej.

Zawsze warto jednak pamiętać o tzw. „gorącym punkcie” – czyli sferze leżącej na poziomie ramion i bioder, najlepiej niedaleko kasy, jeśli sklep jest samoobsługowy, lub tuż za plecami sprzedawcy jeśli sprzedaż odbywa się zza lada. Leżące tam artykuły powinny odzwierciedlać procentowy udział w sprzedaży produktów w sklepie. Jeśli w naszej placówce robią się kolejki – to warto to wykorzystać! Ułóżmy wina w taki sposób, aby były przez oczekujących dobrze widoczne, co da im dodatkowy czas na podjęcie decyzji.

W okresie świąt i karnawału warto też przemyśleć zorganizowanie w swoim sklepie „akcji specjalnych”. Można przecież bez problemu przewidzieć, że przed różnymi okazjami sprzedaż wina wzrasta. Gdy zbliża się Sylwester – będziemy z pewnością sprzedawać więcej wina musującego. Warto wygospodarować dla niego dodatkowe miejsce w sklepie – aby je wyeksponować i przypomnieć o okazji. Ten sam schemat zadziała przed bardzo popularnymi imieninami – bo właśnie butelka wina stała się ostatnio częstym prezentem. Może warto wyeksponować informację o tych imieninach w sklepie, najlepiej łącząc to z promocją jakiegoś gatunku. Warto czasem po prostu uświadomić lub przypomnieć klientowi o jego potrzebach.



KAGOR DIONIS CLUB

Specjalnie wyselekcjonowane grono szczepu Cabernet Sauvignon pochodzące z najlepszych plantacji mołdawskiego regionu Vulcaneshti dały to wyborne deserowe czerwone słodkie wino zachwycające i ujmujące słodkimi nutami czekolady oraz dzikiej wiśni. Idealnie smakuje podane w akompaniamencie ciast, deserów i owoców.



SENORIO VALAN

Doskonale czerwone słodkie wino klasy D.O. wytwarzane w samym sercu słonecznej Hiszpanii w regionie La Mancha o intensywnym rubinowym kolorze z ceglastymi refleksami, powstałe w 100% ze szczepu Tempranillo. Treściwe i eleganckie. Wspaniale jako aperitif oraz podane w duecie ze słodkimi ciastami. Serwowane lekko schłodzone pozostawia w ustach przyjemny posmak słodczy i pokusy na więcej.



WITOSHA

Typowo deserowe wino o pięknej rubinowo czerwonej barwie. Dzięki winogronom zawierającym dużo cukru Witosha charakteryzuje się silnie zaznaczoną słodyczą z przyjemnym cytrynowym nuansem i wyraźną nutą czereśni. Doskonale komponuje się z deserami i słodkimi przekąskami.



SENORIO VALAN

Doskonale białe słodkie wino klasy D.O. wytwarzane w samym sercu słonecznej Hiszpanii w regionie La Mancha. Pochodzi w 100% ze szczepu Airen. Posiada piękny bursztynowy kolor, a w jego ciekawym bukacie odnajdziemy nuty karmelu. Wspaniale zarówno jako aperitif, jak i w duecie ze słodkimi ciastami. Podawane lekko schłodzone, pozostawia w ustach przyjemny posmak słodczy i pokusy na więcej.

Terminy obcojęzyczne charakteryzujące wina gronowe.

CAVA - (czyt. kawa) - hiszpańskie jakościowe wino musujące produkowane metodą tradycyjną (método tradicional), tj. wtórnej fermentacji w butelce.

CHAMPAGNE - (czyt. szampan) - jakościowe wino musujące z francuskiej Szampanii produkowane metodą wtórnej fermentacji w butelce (metoda szampańska, tradycyjna).

RODZAJ WINA	JĘZYK ANGIELSKI	JĘZYK FRANCUSKI	JĘZYK WŁOSKI	JĘZYK WĘGERSKI	JĘZYK NIEMIECKI	JĘZYK HISPZAŃSKI	JĘZYK PORTUGALSKI
bardzo wytrawne	extra dry	brut extra sec	extra secco	extra száraz	extra trocken	brut nature brut, extra seco	extra-seco
wytrawne	dry	sec	secco	száraz	trocken	seco	seco
półwytrawne	medium dry semi dry	demi sec	abboccato	felszázraz	halbtrocken	semi seco	meio seco
półsłodkie	medium sweet semi sweet	demi doux moelleux	amabile	felédes	lieblich	semi dulce	meio doce
słodkie	sweet	doux	dolce	édes	süss	dulce	doce
białe	white	blanc	bianco	fehér	weiss, weiß	blanco	branco
różowe	rose	rose	rosato		rose	rosado, rose, rosat	rosé
czerwone	red	rouge	rosso	vörös	rot	tinto	tinto
stołowe	table wine	vin de table	vino da tavola	asztali	Tafelwein	vino de mesa	vinho de mesa
musujące	sparkling	mousseux, cremant champagne	spumante	habzó	Sekt, Schaumwein	espumoso, cava	vinho espumante



**CIN&CIN
SPUMANTE
ROSSO**

CIN&CIN to wina docenione na rynku nie tylko przez konsumentów, ale również przez ekspertów. Wina te posiadają najwyższej jakości kupaż ze specjalnie wyselekcjonowanych win z północnych Włoch.



**CIN&CIN
SPUMANTE
BIANCO**

CIN&CIN to wina docenione na rynku nie tylko przez konsumentów, ale również przez ekspertów. Wina te posiadają najwyższej jakości kupaż ze specjalnie wyselekcjonowanych win z północnych Włoch.



**MICHEL ANGELO
NOBILE**

Białe, półsłodkie, gronowe, gazowane. Michel Angelo to lekkie, wina gronowe, cieszące się dużym uznaniem na polskim rynku.



**MICHEL ANGELO
NOBILE**

Białe, słodkie, gronowe, gazowane. Michel Angelo to lekkie, słodkie wina gronowe, cieszące się dużym uznaniem na polskim rynku.

WINA MUSUJĄCE

Sylwester, okrągłe urodziny, największe sukcesy i ogromne wygrane - to okazje którym niemal zawsze towarzyszy otwarcie butelki Szampana lub Musującego Wina. Tak już przyjęło się w naszej tradycji, że wyjątkowe okazje podkreśla się wyjątkowymi trunkami. Wina to napoje szlachetne, które samym swoim pojawieniem się na stole tworzą subtelnie podniosłą atmosferę. Jednak wina musujące niosą ze sobą dodatkową symbolikę nakazującą wierzyć, że wraz z głośnym wyjęciem korka zaczyna działać się coś specjalnego.

A czym różnią się wina typowe od tych zamkniętych z bąbelkami? Dobre wina musujące powstają na bazie tradycyjnego wina, które jednak poddaje się nieco innemu procesowi produkcji. W okresie jego fermentacji w beczkach wpompowuje się tam porcję dwutlenku węgla, i ogranicza jego ucieczkę. Dlatego właśnie wina musujące nie są gazowane jak zwykłe napoje – one w procesie leżakowania wchłaniają gaz, i już nim przesycone rozlewane są do butelek i zakorkowywane. Taki korek trzeba następnie zabezpieczyć, aby wino pozostało na miejscu dokładnie do chwili, w której zdarzy nam się specjalna okazja aby się nim delektować.



DORATO ROSSO

Dorato to wysokiej jakości musujące wino gronowe wyprodukowane z wyselekcjonowanych odmian winogron, znaną od wieków tradycyjną metodą podwójnej fermentacji. Jego walory smakowe chroni najlepsze, sprawdzone od setek lat zamknięcie - naturalny korek.



DORATO BIANCO

Dorato to wysokiej jakości musujące wino gronowe wyprodukowane z wyselekcjonowanych odmian winogron, znaną od wieków tradycyjną metodą podwójnej fermentacji. Jego walory smakowe chroni najlepsze, sprawdzone od setek lat zamknięcie - naturalny korek.



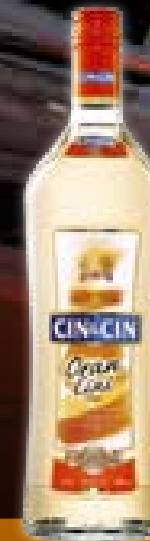
**CIN&CIN
ROSSO**

Nowy oryginalny Vermouth z rodziny CIN&CIN swój wyjątkowy smak, aromat oraz kolor zawdzięcza ściśle strzeżonej tradycyjnej recepturze oraz najnowocześniejszym standardom produkcji.



**CIN&CIN
BIANCO**

Nowy oryginalny Vermouth z rodziny CIN&CIN swój wyjątkowy smak, aromat oraz kolor zawdzięcza ściśle strzeżonej tradycyjnej recepturze oraz najnowocześniejszym standardom produkcji.



**CIN&CIN
ORANCINI**

Wyjątkowe połączenie włoskiej tradycji wytwarzania wermutów z orzeźwiającym smakiem soczystych owoców. Idealny jako aperitif z kostkami lodu, wodą sodową lub jako składnik koktajli. Wino gronowe, aromatyzowane wyciągiem ziołowym i aromatem pomarańczowym.



**CIN&CIN
LEMONCINI**

Wyjątkowe połączenie włoskiej tradycji wytwarzania wermutów z orzeźwiającym smakiem soczystych owoców. Idealny jako aperitif z kostkami lodu, wodą sodową lub jako składnik koktajli. Wino gronowe, aromatyzowane wyciągiem ziołowym i aromatem cytrynowym.



**VERMOUTH
CIOCIOSAN
RED**

To jeden z najpopularniejszych wermutów na polskim rynku. Na swą popularność zapracował goszcząc na polskich stołach od dziesiątek lat, jako znakomity trunek nadający się do picia w tradycyjnej formie np. z lodem, plasterkiem cytryny, jak również ceniony komponent niezliczonej liczby drinków i koktajli.



**VERMOUTH
CIOCIOSAN
WHITE**

To jeden z najpopularniejszych wermutów na polskim rynku. Na swą popularność zapracował goszcząc na polskich stołach od dziesiątek lat. CIOCIOSAN BIANCO to świeży aromat ziół połączony z harmonijnym, słodkim smakiem z przyjemnie gorzkim zakończeniem.

VERMUTY

Mają tak charakterystyczny smak i zapach, że nie sposób pomylić ich z innymi winami. To dzięki temu, że aromatyzowane są korzennymi i ziołowymi przyprawami. Dlatego w tych wyjątkowych winach odnajdziemy nutkę piołunu, goździków czy kolendry. Są też mocniejsze niż standardowe wina, bo ich moc może sięgać nawet 20%. Wermuty słodkie dodatkowo poprawia się też cukrem lub karmelem.

Można podawać je w dowolnych formach, pasują też na wszelkie okazje. Sprawdzą się jako aperitif, bo dodatek korzennych przypraw wzmacnia apetyt. Kolorowe koktajle zyskają dzięki nim specyficznego posmaku.

MODELOWA PÓŁKA WIN W SKLEPIE

STOŁOWE WYTRAWNE, 17 SKU,

31% miejsca na regale z tego 70% zajmują wina czerwone, 30% białe



ceny od najdroższych do najtańszych

STOŁOWE PÓŁWYTRAWNE, 14 SKU,

25% miejsca na regale z tego 65% zajmują wina czerwone, 25% białe, 10% różowe.



ceny od najdroższych do najtańszych

STOŁOWE PÓŁSŁODKIE, 7 SKU,

11% miejsca na regale z tego 65% zajmują wina czerwone, 25% białe, 10% różowe.



ceny od najdroższych do najtańszych

STOŁOWE
SŁODKIE, 2 SKU
2% miejsca na
regale,



MUSUJĄCE, 4SKU
3 - alkoholowe,
1 - bezalkoholowy



8% miejsca
na regale,

ceny od najdroższych
do najtańszych

MIODY, 2 SKU

4% miejsca na regale,



VERMOUTH/APERITIV, 5 SKU,

10% miejsca na regale,



ceny od najdroższych do najtańszych

DESEROWE, 3 SKU, w tym 1 SKU Grzane,

7% miejsca na regale,



ceny od najdroższych do najtańszych

WINA OWOCOWE,

2 SKU
2% miejsca na
regale,

