

WINO.KLUB / ZESTAW #7 / SIERPIEŃ 2022

WINO.

WINO.KLUB

zestaw #7
sierpień 2022



WINO.KLUB / ADAM PAWŁOWSKI VS LECHOSŁAW OLSZEWSKI

WINO.



Konkurs

wino-online.pl



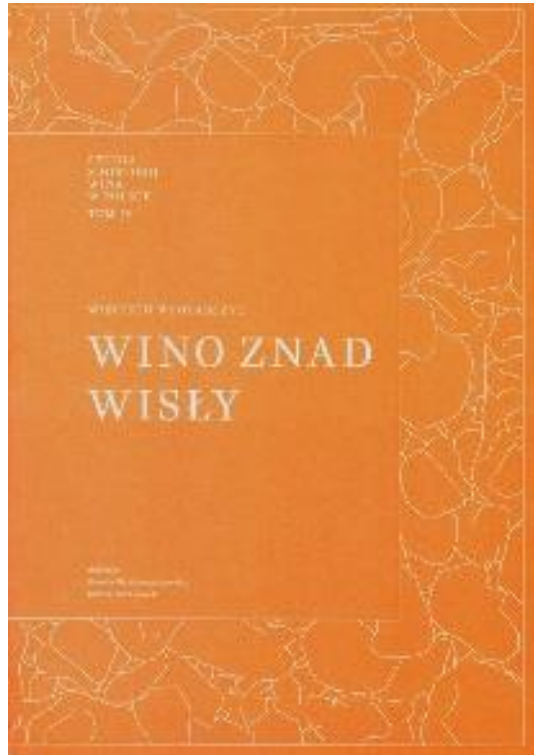


KULTURA I WIEDZA

Wina naturalne – krótkie wprowadzenie

Wina naturalne, organiczne, biodynamiczne, zrównoważone, wegańskie – w kontekście winiarstwa nieinwazyjnego pojawia się wiele terminów, które bynajmniej nie





WOJCIECH WŁODARCZYK

WINO ZNAD WISŁY.

**HISTORIA REGIONU WINIARSKIEGO
MAŁOPOLSKIEGO PRZEŁOMU WISŁY
W OSTATNICH DWUSTU LATACH**

WARSZAWA 2022

WINO.KLUB / ZESTAW #6 / LIPIEC 2022

WINO.



WINO.KLUB / PIWNICE PÓŁTORAK JOHANNITER 2019

WINO.



Piwnice Półtorak
Wine & Spirits

Johanniter 2019

White dry wine
Variety: Johanniter

WINO.KLUB / PIWNICE PÓŁTORAK JOHANNITER 2019

WINO.



| | |
|--------------------------|--|
| Ocena: | brak |
| Alkohol: | 12,5 % |
| Kwasowość: | 7,45 g/l |
| Cukier resztkowy: | 2,42 g/l |
| Gleba: | gliny, iły |
| Szczepy: | johanniter 90%, souvignier gris |
| Fermentacja: | zbiorniki ze stali nierdzewnej |
| Starzenie: | kilka miesięcy w dębowych beczkach |
| Kolor: | złoty |
| Nos: | świeży, czysty, jabłka, morele, orzechy, herbata |
| Usta: | pełne, zrównoważone, sprężyste, kwasowe, z lekko taniczną końcówką |
| Food paring: | mięsiste ryby, paella z owocami morza, tłuste, kremowe sery (brie) |

WINO.KLUB / PODKARPACIE / WITRYŁÓW / MARTA PÓŁTORAK

WINO.





WINO.KLUB / PODKARPACIE / WITRYŁÓW / PIWNICE PÓŁTORAK

WINO.





- winnica założona przez Martę i Mariusza Półtoraków w 2011 roku na szczycie Pańskiej Góry, wniesienia (450 metrów n.p.m.) w okolicach Witryłowa na Podkarpaciu;
- 12 ha (z czego owocuje 10 ha), na których rosną m.in. riesling, chardonnay, solaris, hibernal, johanniter, traminer, palava, pinot noir, léon millot, rondo, regent i swenson red;
- pieczę nad procesem powstawania win oraz nad samą winnicą sprawuje **Piotr Stopczyński** (na zdjęciu);
- Piwnice Półtorak zostały wyróżnione w konkursie „Polskie Korki” za Pinot Noir 2019 (Brązowy Korek), Cuvee 2016 / białe (Brązowy Korek), Cuvee 2016 / czerwone (Złoty Korek);
- uprawia się tutaj także borówki amerykańskie, róże, których płatki są nadzieniem ręcznie produkowanych pralin, funkcjonuje pasieka, hodowla kur zielononózek i stado danieli.

WINO.KLUB / PODKARPACIE / WITRYŁÓW / PIWNICE PÓŁTORAK

WINO.



WINO.KLUB / PODKARPACIE / WITRYŁÓW / PIWNICE PÓŁTORAK

WINO.



WINO.KLUB / FEKETE PINCE HÁRSLEVELŰ 2015

WINO.



WINO.KLUB / FEKETE PINCE HÁRSLEVELŰ 2015

WINO.



| | |
|--------------------------|---|
| Alkohol: | 12,0 % |
| Cukier resztkowy: | 1,1 g/l |
| pH: | 3,28 |
| Kwasowość: | 6,6 g/l |
| Szczepy: | hárslevelű |
| Maceracja: | 4 godziny na skórkach |
| Fermentacja: | spontaniczna w 1000-litrowych beczkach z dębu węgierskiego |
| Starzenie: | 12 miesięcy w beczkach; 5 lat w zbiornikach stalowych |
| Kolor: | złoty |
| Nos: | intensywne, gruszki, ananasy, papaja, mango |
| Usta: | krągłe, gładkie, głębokie, żywe, strukturalne, owoce tropikalne, miód, dym, krzemień i siarka |
| Food paring: | białe mięsa w sosach maślanych |

WINO.KLUB / WĘGRY / SOMLÓ



WINO.KLUB / SOMLÓ / FEKETE PINCE / GYÖRGY EMMERT I BELA FEKETE



WINO.KLUB / SOMLÓ / FEKETE PINCE / GÁBOR RIESZ I ÁKOS DÖLLE

WINO.

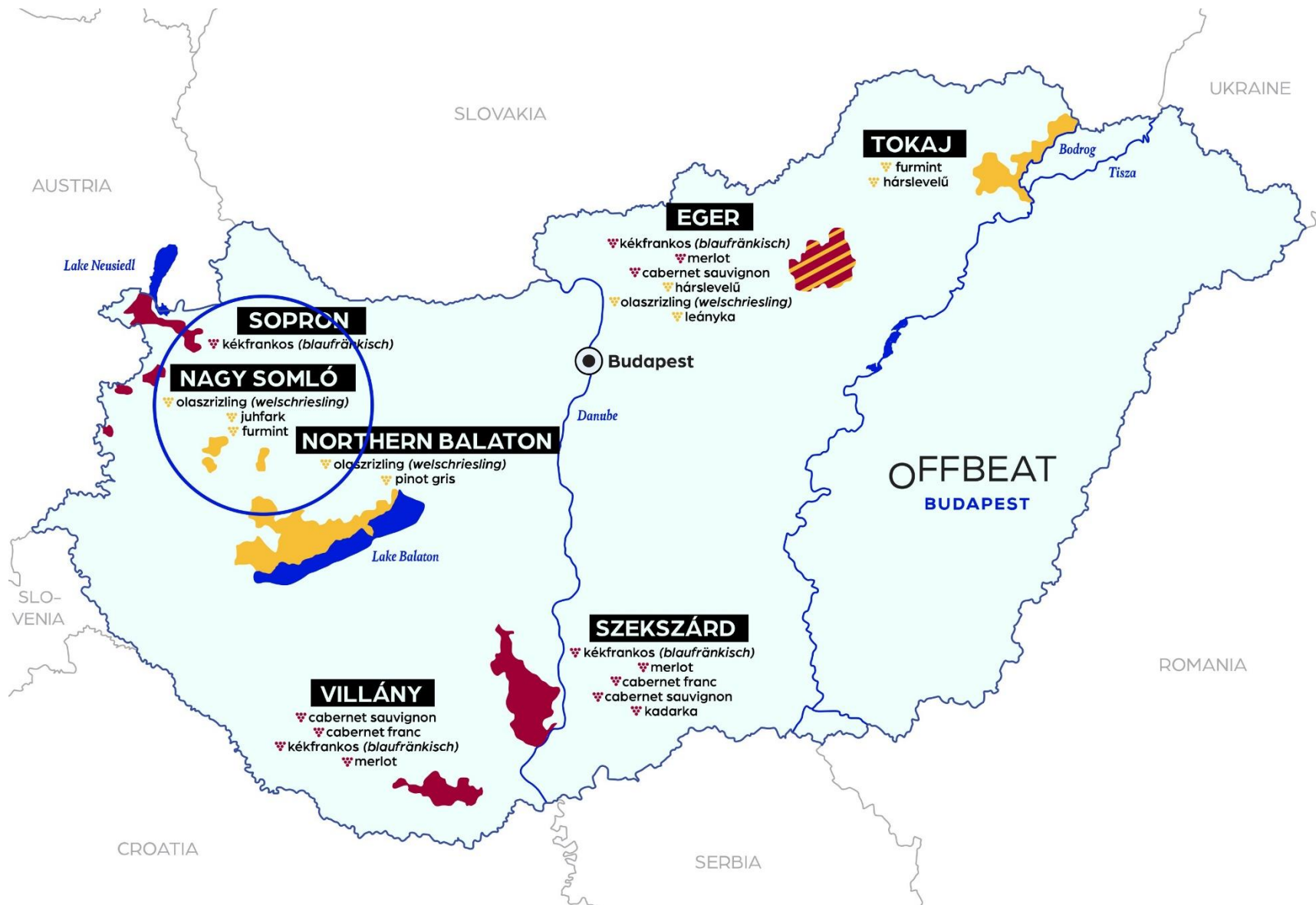




- projekt Béli Fekete (zwanego „Wujkiem Bela”) w Somló;
- od lat 70-tych ubiegłego stulecia pracował w swojej winnicy na południowym stoku wulkanicznej góry (obecnie 4,3 ha);
- udoskonalał techniki winifikacji nietłatwych, lecz długowiecznych i niezwykłych win białych wytwarzanych z różnych szczepów (juhfark, olaszrizling, furmint, hárslevelű i chardonnay);
- styl Béli, nieco starodawny, ciut utleniony, wydobywał z szomlońskich win prawdziwie wulkaniczną energię;
- w 2014 roku, niemal 90-letni Béla sprzedał swoją winnicę trójce przyjaciół; nowi inwestorzy: György Emmert (który zmarł tragicznie w tym samym roku), Ákos Dölle i **Gábor Riesz** (na zdjęciu) kontynuują styl Béli, co pokazują nowe roczniki hárslevelű, który pozostaje ich najważniejszym szczepem.

WINO.KLUB / WĘGRY / REGIONY WINIARSKIE

WINO.



WINO.KLUB / SOMLÓ / FEKETE PINCE

WINO.



WINO.KLUB / SOMLÓ / FEKETE PINCE

WINO.



WINO.KLUB / CAN SUMOI ANCESTRAL MONTONEGA 2018

WINO.



WINO.KLUB / CAN SUMOI ANCESTRAL MONTÒNEGA 2018

WINO.



| | |
|---------------------------------|---|
| Ocena: | 90 RP |
| Szczepy: | montònega (parellada) |
| Gleba: | wapień |
| Alkohol: | 9,51 % |
| Kwasowość: | 5,4 g/l |
| Cukier resztkowy: | 0,3 g/l |
| Siarczyny: | 4,0 mg/l |
| Fermentacja i starzenie: | spontaniczna, odszypułkowane grona, zbiorniki ze stali nierdzewnej (12 dni), butelki (19 dni) |
| Kolor: | żółty-cytrynowy |
| Nos: | jabłka, cytrusy, fenkuł, migdały, woda morska |
| Usta: | eleganckie, złożone, bezkompromisowo wytrawne, ze słono-orzechową końcówką |
| Food paring: | tapas, lekkie sałaty, sushi |

WINO.KLUB / KATALONIA / CAN SUMOI / PEPE RAVENTÓS

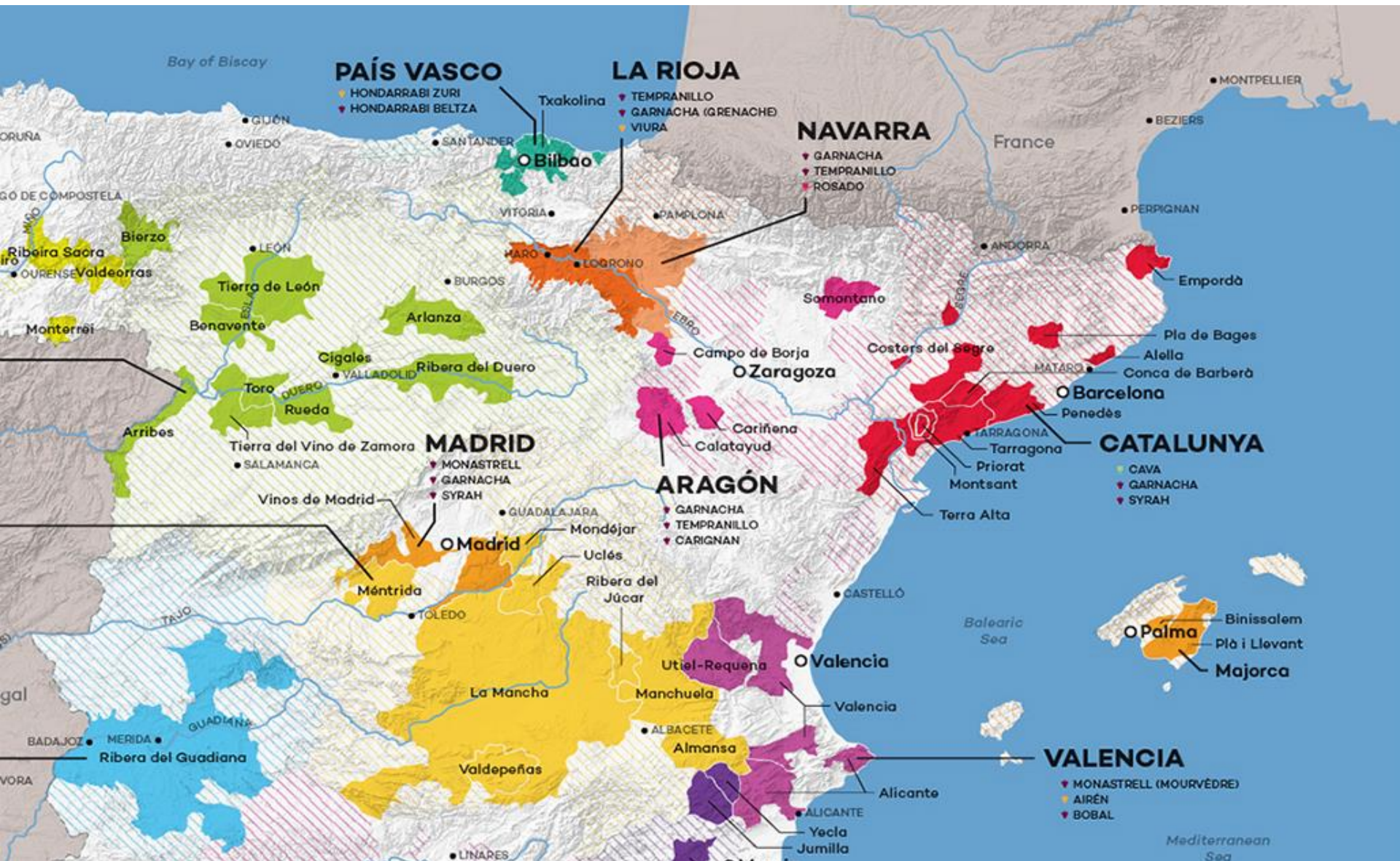
WINO.



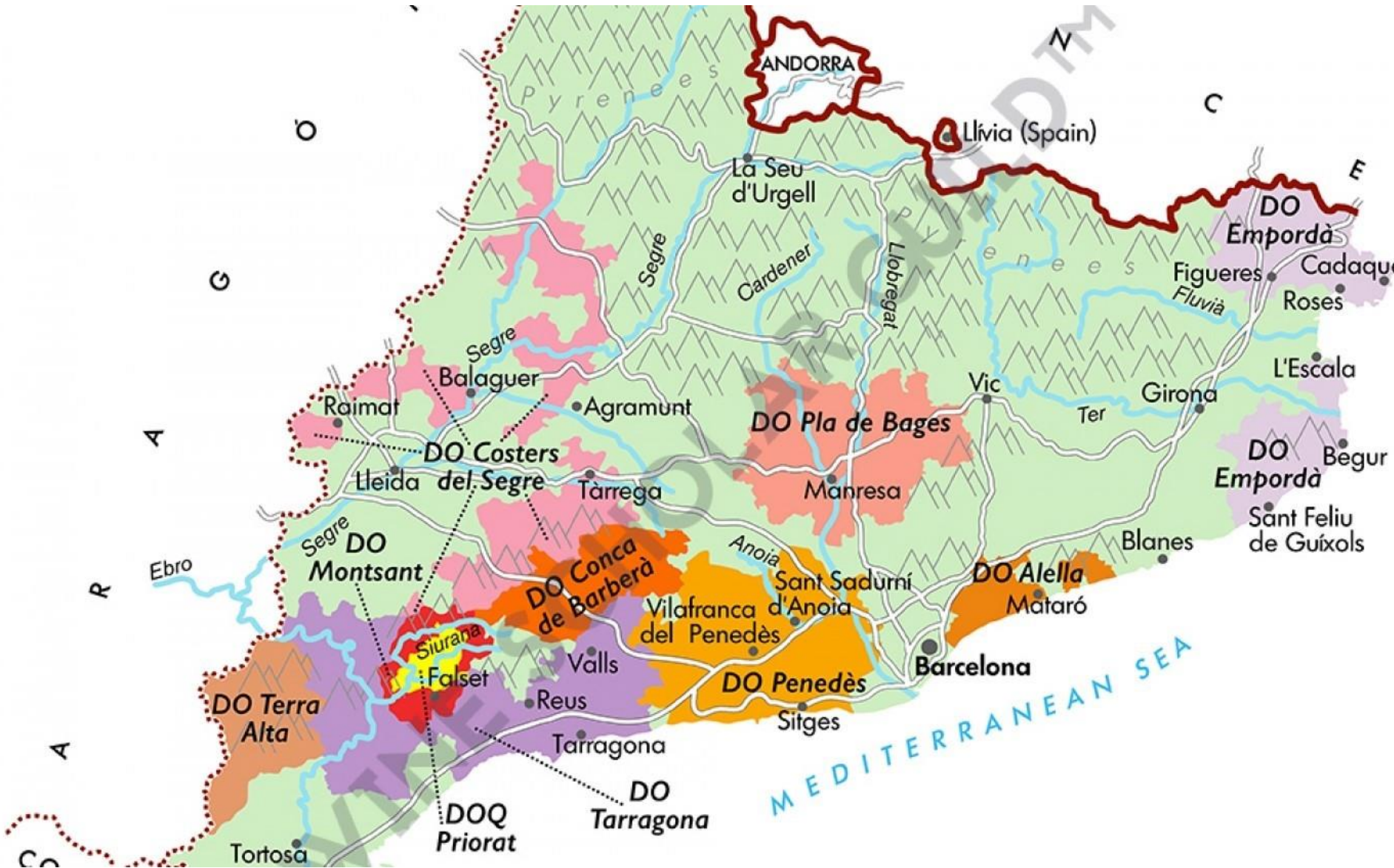
WINO.KLUB / KATALONIA / CAN SUMOI



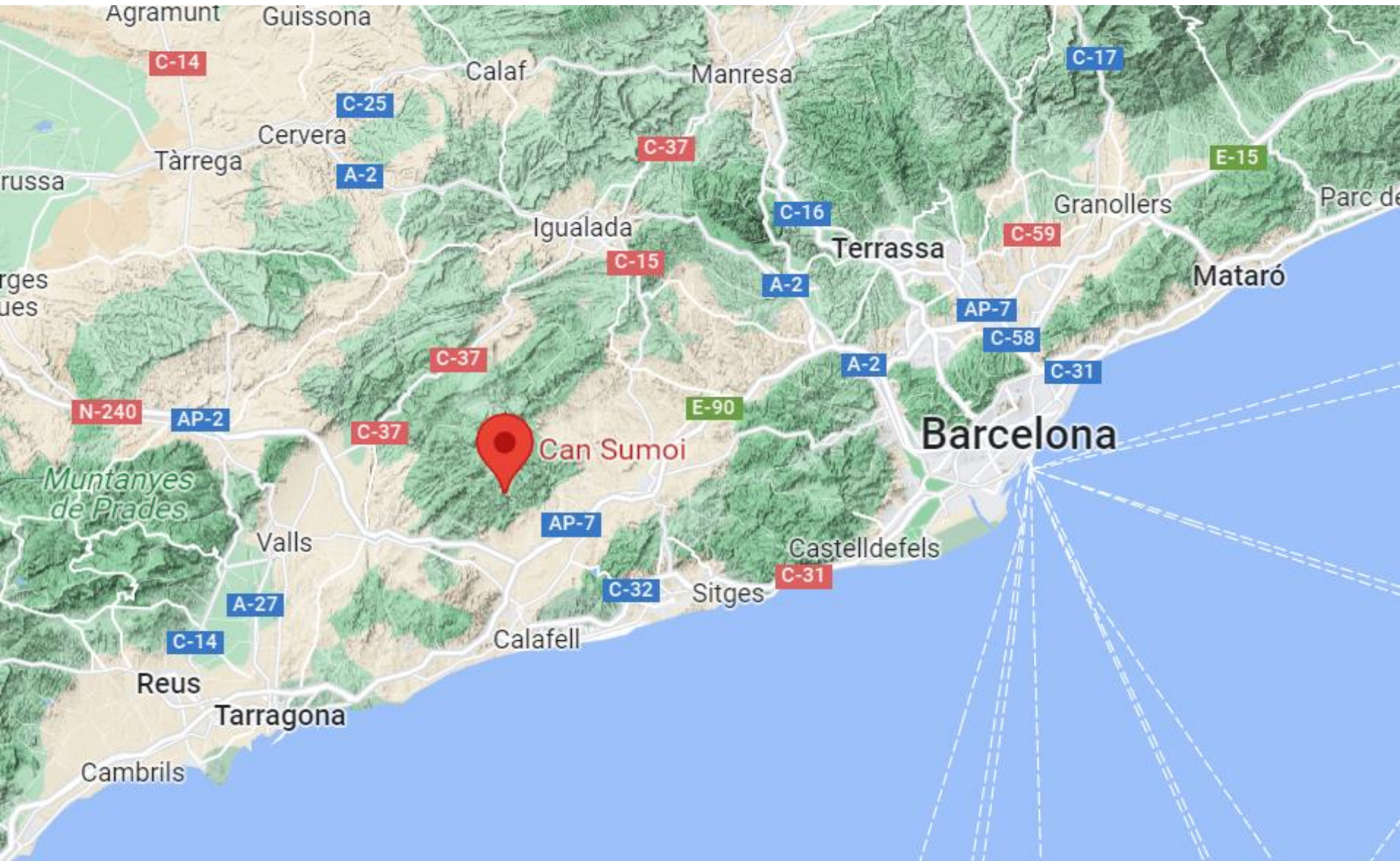
WINO.KLUB / KATALONIA / PENEDÈS



WINO.KLUB / KATALONIA / PENEDÈS



WINO.KLUB / KATALONIA / PENEDÈS / CAN SUMOI





- projekt **Pepe Raventós**a, zarządzającego wspólnie z ojcem **Manuelem** (na zdjęciu) firmą Raventós i Blanc, która jako pierwsza z ważnych graczy opuściła apelację Cava (w 2012 roku);
- Pepe reprezentujący 21. pokolenie katalońskiej rodziny stworzył jej odnogę naturalistyczną;
- w 2017 roku kupił starą 350-letnią, 400-hektarową posiadłość Can Sumoi w paśmie Serra de l'Home (600 metrów n.p.m.) w Penedès, położoną niedaleko wybrzeża;
- w większości porastają ją lasy dębowe i piniowe, a na stare krzewy winorośli (winnica istnieje od XVII wieku) rosnącą na wapieniu przypada 20 ha (montònega, xarel·lo i sumoll);
- winogrona uprawia się organicznych lub biodynamicznych, fermentują na rdzennych drożdżach i nie są w ogóle siarkowane.

WINO.KLUB / KATALONIA / CAN SUMOI / PEPE RAVENTÓS

WINO.



WINO.KLUB / KATALONIA / PENEDÈS / CAN SUMOI



WINO.KLUB / AZ. AGR. MALIBRÀN PROSECCO GORIO EXTRA DRY

WINO.

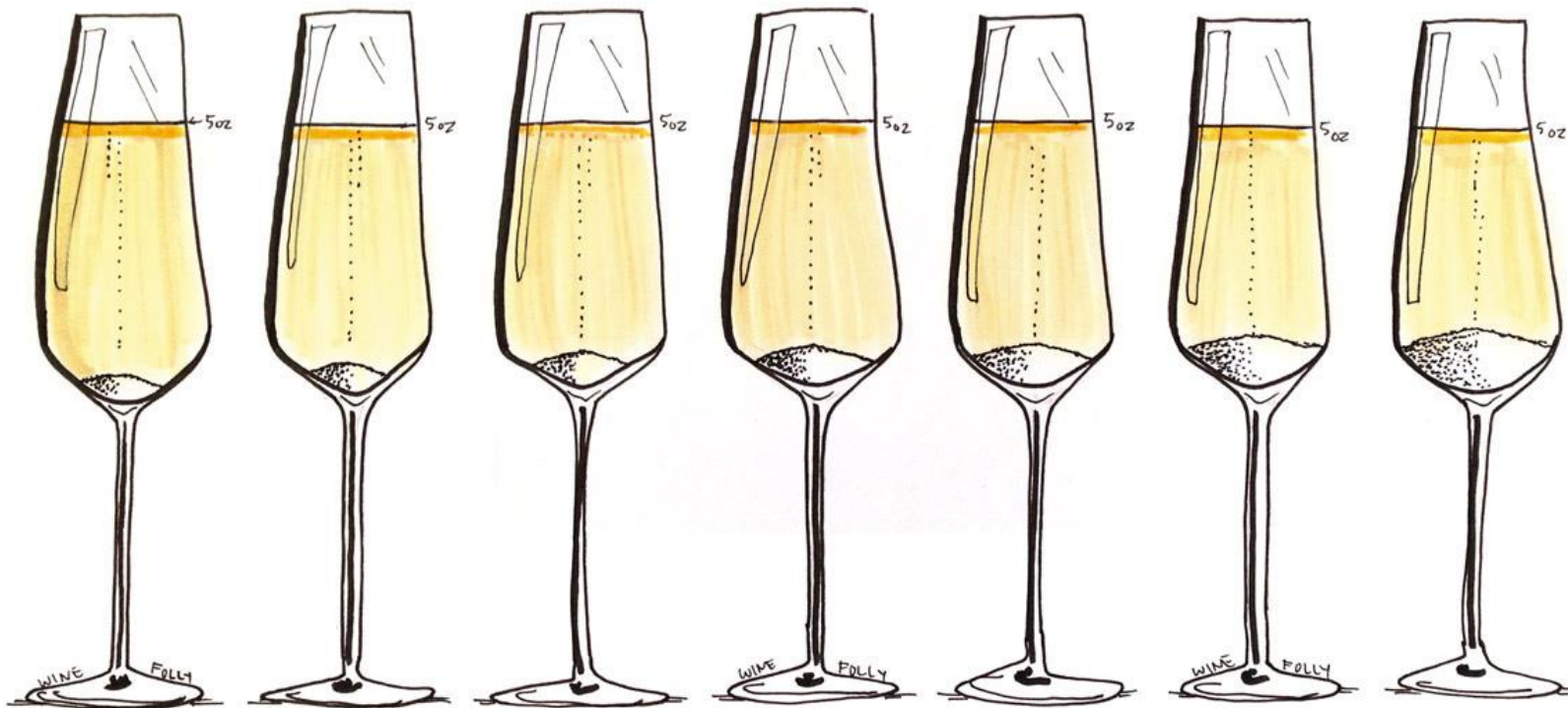


WINO.KLUB / AZ. AGR. MALIBRÀN PROSECCO GORIO EXTRA DRY

WINO.



| | |
|--------------------------|--|
| Ocena: | 89 WE |
| Szczepy: | glera |
| Pochodzenie: | DOCG Valdobbiadene |
| Alkohol: | 11,5 % |
| Cukier resztkowy: | 16 g/l |
| Kwasowość: | 6,1 g/l |
| Winifikacja: | zbiorniki ze stali nierdzewnej, refermentacja w zbiorniku ciśnieniowym (metoda Martinottiego) |
| Nos: | kwiaty akacji, jabłka, gruszki, morele |
| Usta: | pełne, bogate, zbalansowane, kremowe, miękkie, z wyczuwalną słodyczą, długim, cytrynowym finiszem |
| Food paring: | słone, pikantne przekąski, pad thai |



BRUT NATURE

BONE DRY

0-3 g/L

0-2 calories/glass*

EXTRA BRUT

BONE DRY

0-6 g/L

0-5 calories/glass*

BRUT

DRY

0-12 g/L

0-7 calories/glass*

EXTRA DRY

FRUITY

12-17 g/L

7-10 calories/glass*

DRY

OFF-DRY

17-32 g/L

10-20 calories/glass*

DEMI SEC

SWEET

32-50 g/L

20-30 calories/glass*

DOUX

SWEET

50+ g/L

30+ calories/glass*

WINO.KLUB / AZ. AGR. MALIBRÀN / MAURIZIO FAVREL



WINO.KLUB / WENECJA EUGANEJSKA / AZ. AGR. MALIBRÀN

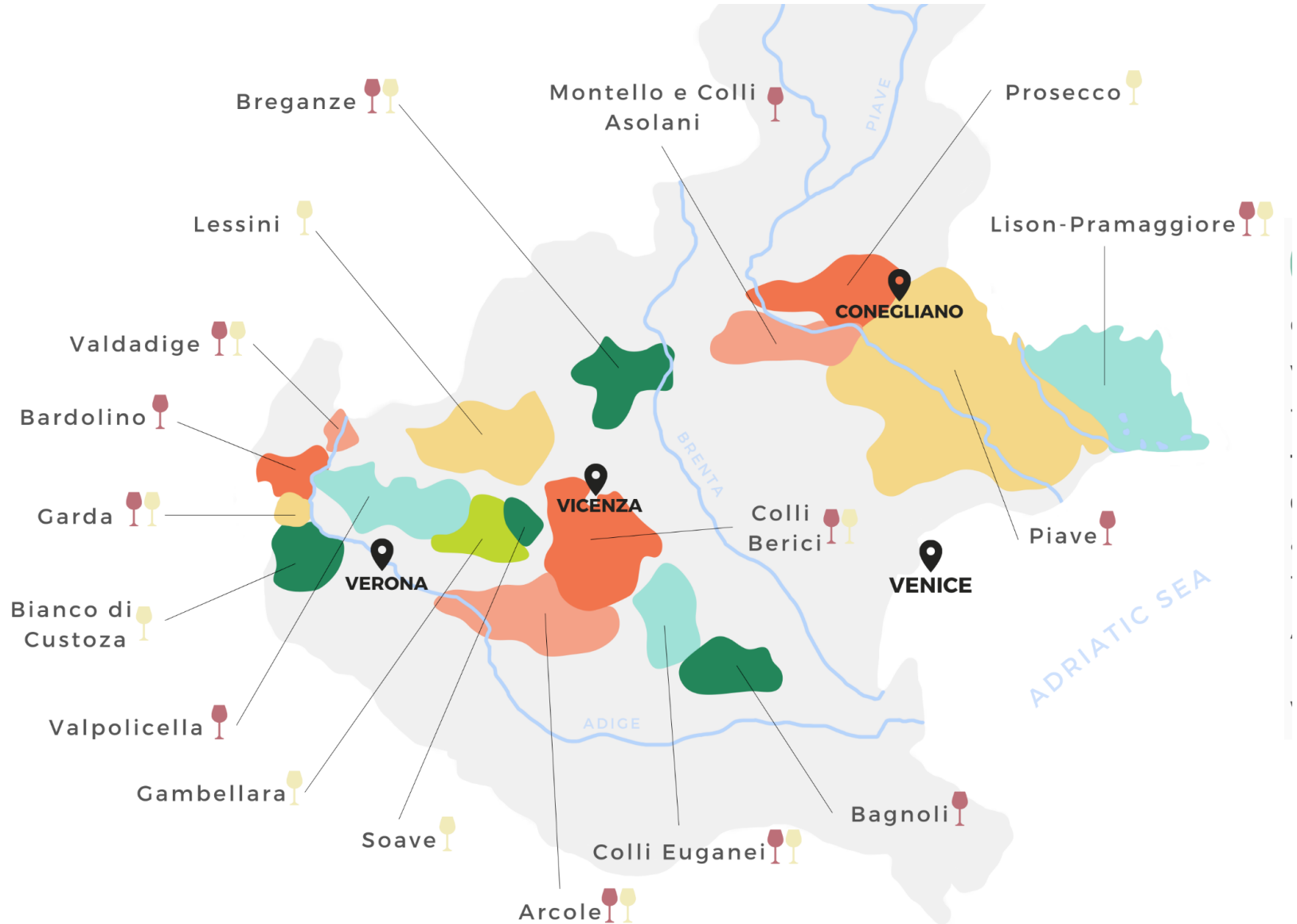


WINO.KLUB / WŁOCHY / WENECJA EUGANEJSKA

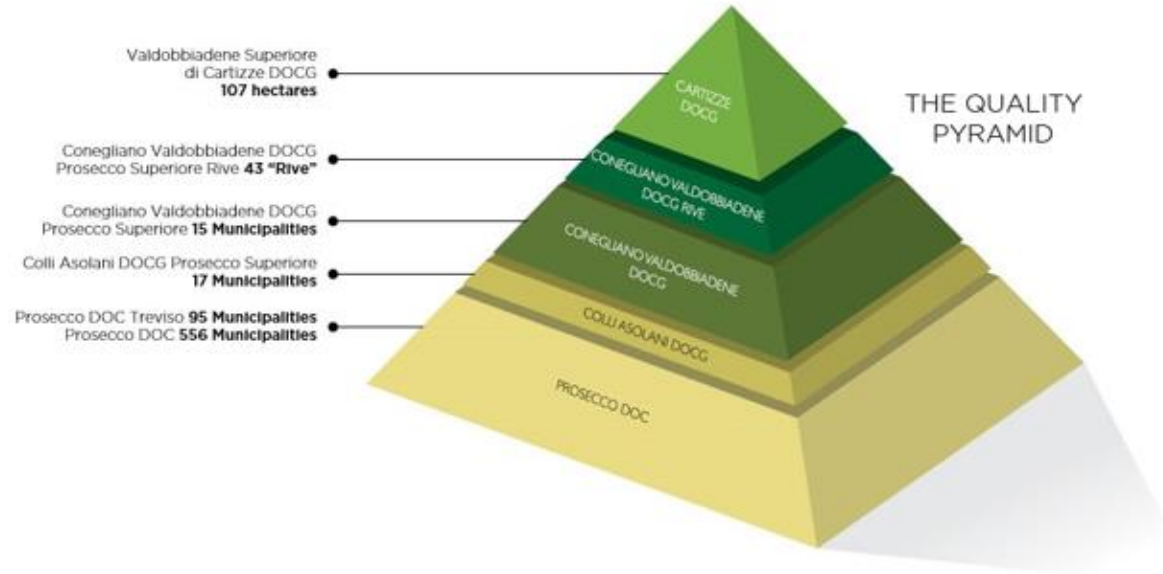
WINO.



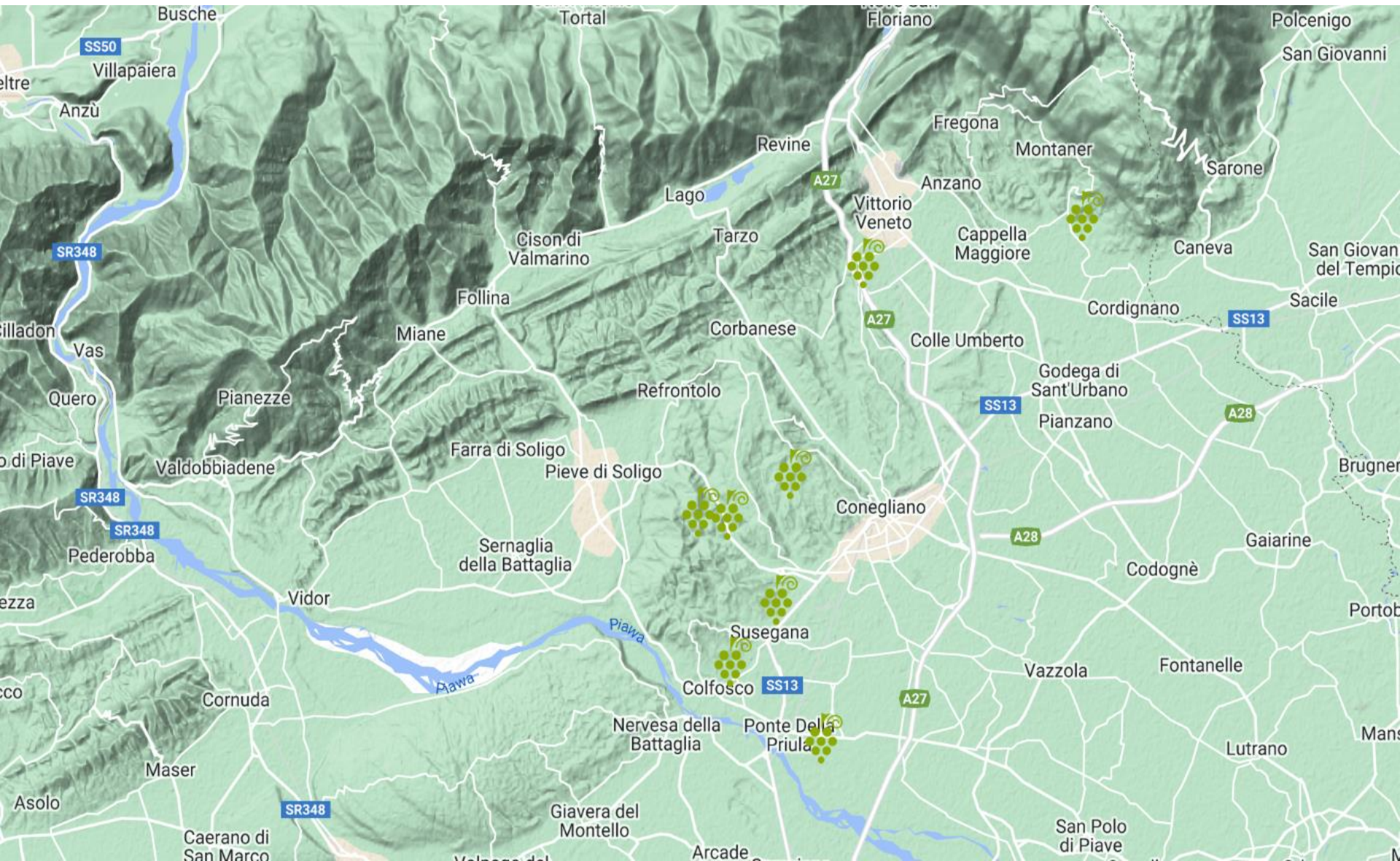
WINO.KLUB / WŁOCHY / WENECJA EUGANEJSKA



WINO.KLUB / WENECJA EUGANEJSKA / PROSECCO



WINO.KLUB / WENECJA EUGANEJSKA / MALIBRAN





- winiarnia znajduje się w Susegana, małym miasteczku wśród wzgórz rozciągających się od Conegliano w kierunku Valdobbiadene, u podnóża zamku San Salvatore;
- od trzech pokoleń znajduje się w rękach rodziny **Favrel** (od 2003 roku enologiem jest **Maurizio** – na zdjęciu z ojcem) i obejmuje 15 ha (glera, boschera, incrocio manzoni i raboso);
- uprawa oparta jest na rolnictwie zrównoważonym, pracy ręcznej i szacunku dla natury; winnica posiada certyfikat „Przyjaciół Bioróżnorodności”; jest też członkiem FIVI – Włoskiej Federacji Niezależnych Winiarzy;
- oprócz win apelacyjnych powstaje tu tradycyjne prosecco „col fondo” (najbardziej znana etykieta to „Sottoriva”): butelkowane jesienią wino z drożdżami po kilku miesiącach uzyskuje naturalne musowanie wraz z fermentacyjnym osadem.

WINO.KLUB / WENECJA EUGANEJSKA / AZ. AGR. MALIBRÀN

WINO.



WINO.KLUB / WENECJA EUGANEJSKA / AZ. AGR. MALIBRÀN



DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ

WINO.

