

CZAS WINA

NR 5 (123) MAJ 2021

ENOTEKA DLA KONESERA

WWW.CZASWINA.PL

WZGÓRZA GORYCJAŃSKIE

Wina słoweńsko-włoskiego
pogranicza

ISSN 2080-4253 INDEX 276049



2 100000 396924

GRUZIŃSKI SZLAK



W ZESTAWIE
TANIEJ

Polecamy zestaw 6 gruzińskich win:
Georgian Valleys Tbilisi Red (GGV05)
Georgian Valleys Alaznis Valley Red (GGV07)
Georgian Valleys Saperavi Red (GGV08)
Georgian Valleys Mukuzani Red (GGV09)
Georgian Valleys Sachino Red (GGV14)
Alazani Valley Rose Medium Sweet (GGV43)

Cena:
272 zł

Kod: **Z123GEORGIA**
Punkty klubowe: **54**

Aby dowiedzieć się więcej o winach
zadzwoń **535 577 577**
albo wejdź na stronę **www.domwina.pl**



Maximilian Mellfors



Christina Rasmussen

Austria po kablu

Życie winiarskie świata zamarło. Nie ma targów i spotkań degustacyjnych. Szczęściem mamy internet i spotkania „po kablu”. Austriacy tę trudną sytuację potrafią wykorzystać organizując wzorcowo degustacje online. Ostatnia odbyła się pod hasłem: „CRISP & FRESH. Taste Austrian organic wines”.

■ WOJCIECH GOGOLIŃSKI

Za całością tych spotkań stoi niezmordowana Carmen Augschöll z Austriackiego Weinmarketingu. Wspomniany „Crisp & Fresh” dotyczył win organicznych i był po stokroć ciekawy, bo wybrano cztery wina zupełnie nieoczywiste od zupełnie nieoczywistych wytwórców.

W panelu online wzięli udział Christina Rasmussen z Wielkiej Brytanii, współzałożycielka Littlewine.co, portalu i klubu winiarskiego jednocześnie, mój kolega Simon Woolf z Holandii, założyciel i redaktor portalu „The Morning Claret”, ale piszący też dla wielu innych pism, w tym Meininger’s Wine Business International, Piotr Pietras – nasz Master Sommelier, wykładowca i doradca winiarski oraz Maximilian Mellfors ze Szwecji, główny sommelier w renomowanej

sztokholmskiej Wine Café Tyge & Sessil, oferującej bardzo długą listę win.

Każdy, kto odwiedzał winiarnię Jurt-schitschów przed 2009 rokiem nie zapomni widoku trzech mocno starszych kostecznych panów w staromodnych okularach i kaszkietach. Przed dwunastu laty winiarnię przejął syn jednego z nich, który studiował w Geisenheim i z Hesji wrócił z żoną, także winiarką. Alwin zaczął od przestawienia interesu na uprawę organiczną. Jego sześcioodmianowy kupaż **Mon Blanc 2019** starsi panowie musieli przyjąć ze zgrozą – wszak w Kamptal winiarz rodzi się po to, by czynić wina odmianowymi, a nie kombinować z jakimiś cuvée. Ten kupaż też pewnie zaskoczył Piotra Pietrasa, który jednak celnie wskazał, jak dobrze



Piotr Pietras MS



Simon Woolf

uzupełniają się użyte w nim odmiany i jak harmonijnie domykają wino. Szczególnie dwa nieoczywiste szczepy PiWi: johanniter i donauriesling, które świetnie podbijają kwasowość całości.

„Crisp & Fresh” dotyczył win organicznych i był po stokroć ciekawy, bo wybrano cztery wina zupełnie nieoczywiste od zupełnie nieoczywistych wytwórców.

Od Południowej Styrii oczekuje się klasycznych sauvignon blanc. Ale kto tam był wie, że tajną bronią okręgu jest muskat – fantastycznie nieprzeładowany, nieperfumowy do bólu, bardziej skryty i trawisty niż jego kuzyni z cieplejszych obszarów. Takiego od Seppa i Marii Musterów (**Gelber Muskateller „vom Opok” 2018**) omawiał Maximilian Mellfors. Trwało to dłużej, bowiem to wino wielopoziomowe, niełatwe w opisie, otwierające i zmieniające się w kieliszku.

Mało kto nie zna Fritza Wieningera – to animator winiarskiego Wiednia, człowiek, który doprowadził do przywrócenia szacunku dla tradycji gemischter satz, mało tego – skrzyknął sąsiadów i wspólnie wywalczyli dla niego apelację Wiener Gemischter Satz. To wino z mieszanej wysady – różne odmiany sadzi się wspólnie i zbiera jednocześnie, a więc trudno tu zadbać o jakość i harmonię, kiedy każda odmiana dojrzewa w trochę innym czasie.

Te zawłóki świetnie przedstawił Simon Woolf. Jak zwykle przy gemischterze nie obyło się bez tradycyjnej zgadywanki: jakie odmiany zostały użyte do wyrobu wina. Prowadzący uznali, że prawie na pewno w **Gemischter Satz Ried Ulm 2018** było chardonnay, bo wino „stało” mocno na nogach, ale dalej nie posunął się nikt. Fritz to magik i w kapeluszu mógł mieć pełno króliczków.

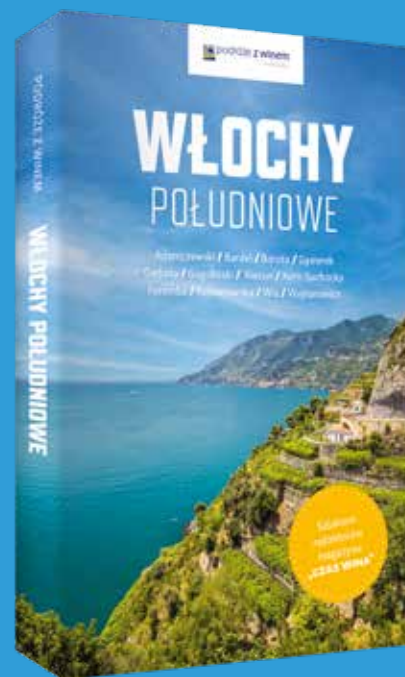
Ten „kabel” z „Wiednia” udał się pysznie, niczym koncert noworoczny, czekamy więc na następne.

Na koniec został rodzynek – jedyne czerwone wino, czyli blaufränkisch ze Środkowego Burgenlandu, którym zajęła się Christina Rasmussen. Wybór też nieoczywisty, bo choć w tym okręgu to klasyk, to Fritz Wieninger wszedł do historii dojrzanym w beczkach cabernetem sauvignon oraz pierwszymi winiarniami tworzonymi na Węgrzech (w tym jedną z Attilą Gere w Villány). Jego syn, Franz Rainhard, nie zapomniał jednak o podstawowej odmianie i jego **Blaufränkisch Ried Kalkofen 2017** to małe dzieło sztuki. Christina zrobiła długi wykład o prawiekowej i skomplikowanej odmianie, a samym winem zachwycali się wszyscy prezenyerzy po kolei.

Ten „kabel” z „Wiednia” udał się pysznie, niczym koncert noworoczny, czekamy więc na następne!

PODRÓŻE Z WINEM PIERWSZY Z CYKLU PRZEWODNIKÓW

Premiera: 20 kwietnia 2021



6 regionów winiarskich
48 odmian południa Włoch
12 redaktorów w podróży
61 winiarni i winnic

Ponadto
mapy, polecane restauracje, historia
i zabytki, przepisy kulinarne

ZAMÓW KSIĄŻKĘ
w księgarni online
www.czaswina.pl

59 zł ~~69 zł~~
Specjalna cena dla naszych czytelników*

*Kod rabatowy: **Włochy21**
Wpisz w koszyku podczas zakupów

Promocja trwa do 31 maja 2021