

A photograph of a dark wine bottle and a snifter glass filled with red wine, set against a rustic wooden background. The bottle has a red foil cap. The glass is partially filled with red wine. The scene is lit with warm, low-key lighting, creating a moody atmosphere. A burlap sack is visible in the lower right corner.

*Katalog Win*

---

alkohol **UŻYWKI ŚWIATA** tytoń

## WSTĘP

Posiadając 15 letnie doświadczenie, mamy zaszczyt przedstawić Państwu ponad 200 win z 5 kontynentów, 24 krajów, 108 regionów. Przygotowując portfolio, które trzymacie Państwo w ręku, kierowaliśmy się chęcią nie tylko przedstawienia naszych produktów, lecz również umożliwienie przejrzystego i świadomego ich wyboru, w oparciu o usystematyzowane informacje obejmujące: klasyfikacje, klasy jakościowe oraz odmiany szczepów winogron. Staranna i wnikliwa selekcja dokonywana w trakcie wielu międzynarodowych targów przez naszych najlepszych somelierów jest gwarancją jakości i niepowtarzalności naszych win. Zapewniamy profesjonalną pomoc w doborze wina. Pomagamy w dopasowaniu karty win do menu, organizujemy szkolenia dla personelu, świadczymy usługi winocatering. Prowadzimy degustacje, współpracujemy z licznymi firmami eventowymi oraz muzeami.

Chcesz znaleźć najlepsze wino?

Chcesz nauczyć się wina?

Posiąć wiedzę na temat etykiety jego podawania?

Znajdź produkt dla siebie wśród setek pozycji oferowanych przez Używki Świata. Dowiedz się więcej o szczepach, rodzajach wina a także ciekawostkach z nim związanych.

**JESTEŚMY DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI**



### Cleaver & Steel Malbec

**Region + klasa jakościowa:** Mendoza  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Malbec  
**Opis skrótowy:** Czerwone pochodzące z argentyńskiego regionu Mendoza. Wino to czaruje aromatami czarnej porzeczki, pieprzu i tytoniu.  
**Potrawy:** Doskonale pasuje do grillowanych oraz pieczonych mięs.  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Kirrihill Chardonnay

**Region + klasa jakościowa:** South Eastern Australia, wino regionalne  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Chardonnay  
**Opis skrótowy:** Wino o nasyconym, złotym kolorze, pełne zapachów melona oraz zielonych jabłek w ustach średnio zbudowane, z wyraźną jabłkową nutą w finiszu.  
**Potrawy:** drób, sałatki  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Kirrihill Shiraz

**Region + klasa jakościowa:** South Australia, wino regionalne  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Shiraz  
**Opis skrótowy:** Wino czerwone, w konfitury z czarnych porzeczek, cze oraz czarnego pieprzu w ustach dobrze zbudowane, z bardzo długim finiszem.  
**Potrawy:** wołowina  
**Temp. podawania:** 14-16°C



### Yaranda Pinot Grigio

**Region + klasa jakościowa:** wino krajowe  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Pinot Grigio  
**Opis skrótowy:** Wino białe o kolorze słomianym i półwytrawnym smaku. W zapachu pojawia się feeria grejpfrutowych i limonkowych zapachów.  
**Potrawy:** drób, ryby, sałatki  
**Temp. podawania:** 8-11°C



### Yaranda Semi Dry

**Region + klasa jakościowa:** wino krajowe  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** brak specyfiki kacji  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze i typowo półwytrawnym smaku z lekko słodkawym przebiegiem.  
**Potrawy:** wieprzowina, grill  
**Temp. podawania:** 15-18°C



### Yaranda Shiraz

**Region + klasa jakościowa:** wino krajowe  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Shiraz, Sauvignon  
**Opis skrótowy:** Wino czerwone o głębokiej barwie i lekko wytrawnym smaku. W zapachu dominują ciemne owoce.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina  
**Temp. podawania:** 15-18°C



### Karoola

**Region + klasa jakościowa:** Wine of Australia  
**Kolor i smak:** Białe, Półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Brak Specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Doskonałe półsłodkie wino o słomkowej barwie. W bukietcie czaruje subtelnymi niuansami melona, moreli, brzoskwiń i cytryn. W ustach rześkie, z wyraźną słodyczą w finiszu.  
**Potrawy:** Ciasta z owocami, sałatki typu gyros.  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### VIA VINERA Contour Sauvignon Blanc Dry White Wine

**Region + klasa jakościowa:** Nizina Naddunajska, Wino Regionalne  
**Kolor i smak:** Białe, Wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon Blanc  
**Opis skrótowy:** Wino o kolorze bladego złota z zielonymi refleksami. W bukietcie pojawiają się nuty jaśminu, miodu lipowego, limonek i gruszek. W ustach umiarkowanie wytrawne, średnio-zbudowane, z wyraźnym akcentem cytrusów w finiszu.  
**Potrawy:** Kurczak, sałatki, przekąski, ryby, aperitif, sushi  
**Temp. podawania:** 7-10°C



### VIA VINERA Contour Sauvignon Blanc & Pinot Gris Dry White Wine

**Region + klasa jakościowa:** Nizina Naddunajska, Wino Regionalne  
**Kolor i smak:** Białe, Wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon Blanc 65%, Pinot Gris 35%  
**Opis skrótowy:** Wino białe, o bladzielonej barwie z zielonymi refleksami. W nosie dominują aromaty zielonych jabłek, suszonych gruszek oraz cytrusów. W ustach średnio wytrawne, z delikatną cytrynową nutą w finiszu.  
**Potrawy:** Kurczak, sałatki, przekąski, ryby, aperitif, sushi  
**Temp. podawania:** 7-10°C



### VIA VINERA Chardonnay & Sauvignon Blanc

**Region + klasa jakościowa:** Tracja, Wino Regionalne  
**Kolor i smak:** Białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Chardonnay 60%, Sauvignon B  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym złotym kolorze z zielonymi refleksami. W nosie dominują zapachy grejpfrutów, melona oraz suszonych gruszek. W ustach średnio zbudowane, delikatne, z owocową nutą w fi  
**Potrawy:** Kurczak, sałatki, przekąski, ryby, aperitif, s  
**Temp. podawania:** 7-10°C



### VIA VINERA Castellum Cabernet Franc Dry Red Wine

**Region + klasa jakościowa:** Tracja, Wino Regionalne  
**Kolor i smak:** Czerwone, Wytrawne  
**Odmiany winogron:** Cabernet Franc  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnie czerwonej barwie. W bukietcie czaruje aromatami gorzkiej czekolady, czarnego pieprzu, aronii. W ustach dobrze zbudowane, z długim finiszem.  
**Potrawy:** Grill, pieczeń, szaszłyki, sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### VIA VINERA Bulgarian Heritage RUBIN Dry Red Wine

**Region + klasa jakościowa:** Tracja PGI (Protected Geographical Indication)  
**Kolor i smak:** Czerwone, Wytrawne  
**Odmiany winogron:** Rubin 100%  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym, głębokim kolorze z fioletowymi refleksami. W bukietcie czaruje zapachem czarnego pieprzu, jeżyn, dojrzałych wiśni oraz gorzkiej czekolady. W ustach średnio zbudowane, z wyraźną gorzkiej czekolady w finiszu.  
**Potrawy:** Steki, grill, pieczeń, szaszłyki, sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### VIA VINERA Bulgarian Heritage MAVRUD Dry Red Wine

**Region + klasa jakościowa:** Tracja PGI (Protected Geographical Indication)  
**Kolor i smak:** Czerwone, Wytrawne  
**Odmiany winogron:** Mavrud 100%  
**Opis skrótowy:** Wino o nasyconym czerwonym kolorze. W nosie dominują nuty dojrzałych jeżyn, aronii, czarnej porzeczki, wanilii, czarnego pieprzu i kakao. W ustach średnio zbudowane, z wyraźną nutą dojrzałych wiśni w finiszu.  
**Potrawy:** Steki, grill, pieczeń, szaszłyki, sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### VIA VINERA Contour Merlot & Syrah

**Region + klasa jakościowa:** Tracja, Wino Regionalne  
**Kolor i smak:** Czerwone, Wytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot 65%, Syrah 35%  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze. W bukietcie dominują aromaty wiśni, aronii i czarnego bzu. W ustach średnio-zbudowane, z umiarkowaną wytrawnością oraz nutą czarnego pieprzu w finiszu.  
**Potrawy:** Grill, pieczeń, szaszłyki, sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### VIA VINERA Contour Pinot Noir Dry Red Wine

**Region + klasa jakościowa:** Nizina Naddunajska, Wino Regionalne  
**Kolor i smak:** Czerwone, Wytrawne  
**Odmiany winogron:** Pinot Noir 100%  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze. W nosie dominują aromaty konfitury z czarnej porzeczki, suszonych ziół, kakao oraz leśnych jagód. W ustach umiarkowanie wytrawne, z nutą gorzkiej czekolady w finiszu.  
**Potrawy:** Grill, pieczeń, szaszłyki, sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Toro d'Oro Chardonnay



**Region + klasa jakościowa:** Cuciuro Valley, DO  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Chardonnay  
**Opis skrótowy:** Wino o jasnym słomkowym kolorze; bukiet pełnym aromatów gruszek, ananasa i kwiatów; dla podniebienia przyjemne, świeże, średnio wytrawne, z lekką nutą ananasa w tle.  
**Potrawy:** ryby, drób, sałatki  
**Temp. podawania:** 9-11°C

### Toro d'Oro Merlot



**Region + klasa jakościowa:** Cuciuro Valley, DO  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze, z fioletowymi refleksami; w nosie dominują aromaty jagód oraz przypraw korzennych, w smaku przyjemne dla podniebienia, średnio zbudowane.  
**Potrawy:** wołowina, dziczyzna, makarony  
**Temp. podawania:** 16-18°C

### Valdevista Merlot



**Region + klasa jakościowa:** Central Valley, wino regionalne  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot  
**Opis skrótowy:** Wino czerwone o wyraźnym zapachu dojrzałych wiśni i suszonych śliwek. W ustach średniozbudowane, o typowo półwytrawnym smaku.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina, grill  
**Temp. podawania:** 14-16°C

### Valdevista Red Semi Dry



**Region + klasa jakościowa:** Central Valley, wino regionalne  
**Kolor i smak:** czerwone, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino czerwone o typowo półwytrawnym, subtelnym smaku oraz intensywnym zapachu czereśni.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina, grill  
**Temp. podawania:** 16-18°C

### Valdevista Sauvignon Blanc



**Region + klasa jakościowa:** Central Valley, wino regionalne  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon Blanc  
**Opis skrótowy:** Wino o jasnożółtej barwie, bukiet pełnym aromatów cytryn, limonki i grejpfruta. W ustach pełne, treściwe, z delikatną kwasowością w finiszu.  
**Potrawy:** ryby, drób, sałatki  
**Temp. podawania:** 9-11°C

### Vina Chocolan Cabernet Sauvignon



**Region + klasa jakościowa:** DO Maipo Valley  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Cabernet Sauvignon  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze; w bukiet pojawiają się zapachy czerwonych owoców, malin i czarnej porzeczki; w ustach pełne, z dobrze wygładzonymi taninami i długim finiszem.  
**Potrawy:** wieprzowina w sosie własnym, karkówka grillowana.  
**Temp. podawania:** 17-19°C

### Vina Chocolan Carmenere Reserva



**Region + klasa jakościowa:** Maipo Valley, DO  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Carmenere (85%), Franc (8%), Merlot (5%), Petit Verdot (2%)  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokim czerwonym kolorze. W bukiet pojawiają się aromaty czarnej porzeczki, suszonych śliwek i orientalnych przypraw. W ustach pełne, z wyraźną wytrawną nutą. W finiszu wyczuwalne nuty czarnego pieprzu oraz goździków.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina, grill, dziczyzna  
**Temp. podawania:** 17-19°C

### Vina Chocolan Carmenere Gran Reserva



**Region + klasa jakościowa:** Maipo Valley, DO  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Carmenere  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokim - niemal granatowym kolorze; w bukiet pojawiają się zapachy czarnych owoców, wanilii, tytoniu oraz kakao; w ustach skoncentrowane, pełne, z długim finiszem.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina, dziczyzna  
**Temp. podawania:** 17-19°C

### Vina Chocolan Pinot Noir Gran Reserva



**Region + klasa jakościowa:** Maipo Valley, DO  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Pinot Noir  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokim czerwonym kolorze; w bukiet pojawiają się zapachy czarnych wiśni, rabarbaru i orientalnych przypraw, ustach pełne, ogniste, z długim finiszem.  
**Potrawy:** wieprzowina, jagnięcina, dziczyzna  
**Temp. podawania:** 17-19°C



### Chateauf du Pape



**Region + klasa jakościowa:** Chateauf du Pape, AOP  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsaut  
**Opis skrótowy:** Kolor rubinowy, nasycony; w bukiet feeria aromatów leśnych owoców. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźną kwasowością. Długowieczne.  
**Potrawy:** wołowina, baranina  
**Temp. podawania:** 14-17°C

### Beaujolais-Villages Jacques Charlet



**Region + klasa jakościowa:** Beaujolais, AOP  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Gamay  
**Opis skrótowy:** Barwa rubinowa, zapach konfitury czereśniowej z lekką dawką orientalnych przypraw w tle. W smaku aksamitne, lekkie, typowo półwytrawne.  
**Potrawy:** ryby, drób, sałatki  
**Temp. podawania:** 14-17°C



### Les Amandiers Chardonnay

**Region + klasa jakościowa:** IGP Gard  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Chardonnay  
**Opis skrótowy:** Wino o złotej barwie, bukiet pełnym aromatów owoców cytrusowych oraz zapachu kwiatu bzu w tle. W ustach średnio zbudowane, nieprzesadnie kwasowe  
**Potrawy:** dania z drobiu, sushi sałatki, ryby  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Le Chant Du Merle Merlot

**Region + klasa jakościowa:** IGP Gard  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze. W bukiet dominują aromaty czerwonych dojrzałych owoców. W ustach średniozbudowane, nie mniej przyjemne w picie  
**Potrawy:** Kotlet schabowy, zrazy zawijane, szaszłyk, sztuftada wołowa, grill, gulasz myśliwski  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Champagne Maxime Godet Premier Cru, Brut

**Region + klasa jakościowa:** Champagne, AOC  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Pinot Noir, Chardonnay  
**Opis skrótowy:** Szampan o złotym kolorze oraz bukiet nasyconym aromatami soku z limonki, skórki cytrynowej i syropu ananasowego. W ustach delikatny, aksamitny, doskonałe perlage i długi finisz.  
**Potrawy:** owoce morza  
**Temp. podawania:** 6-8°C



### Champagne Maxime Godet Premier Cru, Cuvee Speciale

**Region + klasa jakościowa:** Champagne, AOC  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Pinot Noir, Chardonnay  
**Opis skrótowy:** Szampan o złotym kolorze oraz bukiet nasyconym aromatami melona, limonki, skórki cytrynowej i syropu ananasowego. W ustach delikatny, aksamitny, doskonałe perlage i długi finisz ze słodką nutą.  
**Potrawy:** ryby  
**Temp. podawania:** 6-8°C



### Le Grand Prebost Cabernet Sauvignon

**Region + klasa jakościowa:** IGP Gard  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Cabernet Sauvignon  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym rubinowym kolorze oraz bukiet, w którym dominują aromaty porzeczki i aronii. W ustach średniozbudowane, lecz z zaznaczającym się wytrawnym finiszem.  
**Potrawy:** kotlet schabowy, sztuftada wołowa, grill, makarony  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### SUBSTANCE Cabernet - Merlot

**Region + klasa jakościowa:** IGP Gard  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Cabernet - Merlot  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym rubinowej barwie oraz bukiet pełnym aromatów konfitury z czarnej porzeczki oraz dojrzałych wiśni. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźnym wytrawnym aroniowym finiszem  
**Potrawy:** kotlet schabowy, zrazy zawijane, szaszłyk, sztuftada wołowa, grill, gulasz myśliwski, pasztet z suszonymi owocami  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Champagne Maxime Godet Premier Cru, Rose

**Region + klasa jakościowa:** Champagne, AOC  
**Kolor i smak:** różowe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Pinot Noir, Chardonnay, Red Champagne  
**Opis skrótowy:** Szampan o łososiowym kolorze oraz bukiet nasyconym aromatami limonki, truskawek i melona. W ustach delikatny, aksamitny, doskonałe perlage i długi finisz.  
**Potrawy:** ryby, drób  
**Temp. podawania:** 6-8°C



### Vine de Table Rouge

**Region + klasa jakościowa:** wino krajowe  
**Kolor i smak:** czerwone, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Syrah, Merlot, Sauvignon, Grenache  
**Opis skrótowy:** Kolor rubinowy; w bukiet dominacja aromatu syropu wiśniowego; w smaku delikatne, subtelne.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina, dziczyzna, makarony, drób  
**Temp. podawania:** 15-18°C



### MARSELAN Cellier Des Chartreux

**Region + klasa jakościowa:** IGP Gard  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Marselan  
**Opis skrótowy:** Wino o rubinowej barwie z purpurowymi refleksami. W bukiet dominują aromaty konfitury z czarnej porzeczki oraz dojrzałych wiśni. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźnym wytrawnym aroniowym finiszem.  
**Potrawy:** kotlet schabowy, zrazy zawijane, szaszłyk, sztuftada wołowa, grill, gulasz myśliwski, pasztet z suszonymi owocami  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Chapelle Saint-Martin

**Region + klasa jakościowa:** Cotes Du Rhone, AOC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Syrah, Grenache  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym rubinowej barwie. W bukiet dominują aromaty konfitury z dojrzałych wiśni. W ustach średnio zbudowane, z wyraźnym porzeczkowym finiszem.  
**Potrawy:** dania z wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny, grill  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Le Vin Blanc de Mademoiselle Juliette

**Region + klasa jakościowa:** AOC Côtes de Gascogne  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Gros Manseng  
**Opis skrótowy:** Wino białe o intensywnym złotej barwie oraz bukiet pełnym aromatów liczi, ananasa, gruszek i brzoskwini. W ustach subtelne, z wyraźnie zaznaczającą się słodyczą.  
**Potrawy:** ciasta, desery, przekąski, dania azjatyckie, sushi  
**Temp. podawania:** 6-8°C



### Les Portes de Bordeaux Rouge

**Region + klasa jakościowa:**  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (20%)  
**Opis skrótowy:** Wino o rubinowej barwie z purpurowymi refleksami oraz bukiet pełnym aromatów ciemnych owoców. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźnym wytrawnym finiszem.  
**Potrawy:** kotlet schabowy, zrazy zawijane, szaszłyk, sztuftada wołowa, grill, gulasz myśliwski  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Chevalier d'Anthelme Red

**Region + klasa jakościowa:** Cotes Du Rhone, AOC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Grenache, Syrah, Carignan, Mourvedre  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokiej czerwonej barwie oraz zapachu jeżyn, jagód, wiśni i malin. W ustach umiarkowanie wytrawne, z delikatnie wyczuwalną nutą czarnej porzeczki w finiszu.  
**Potrawy:** dania z wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny, grill  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Chevalier d'Anthelme White

**Region + klasa jakościowa:** Cotes Du Rhone, AOC  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Grenache blanc, Roussane, Viognier  
**Opis skrótowy:** Wino o złotej barwie, bukiet pełnym aromatów owoców cytrusowych oraz zielonych jabłek. W ustach średnio zbudowane, nieprzesadnie kwasowe  
**Potrawy:** dania z drobiu, Sushi Sałatki, ryby, sery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### CUVÉE EVA Sauvignon Blanc

**Region + klasa jakościowa:** AOC Bordeaux  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon Blanc  
**Opis skrótowy:** Wino białe o intensywnym złotej barwie oraz bukiet pełnym aromatów liczi, ananasa, gruszek i brzoskwini. W ustach subtelne, z wyraźnie zaznaczającą się kwasowością.  
**Potrawy:** dania z kurczaka, ryby, przekąski, makarony, sałatka gyros  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Les Portes de Bordeaux Blanc

**Region + klasa jakościowa:**  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon Blanc (95%), Semillon (5%)  
**Opis skrótowy:** Wino białe o blad złotej barwie oraz bukiet pełnym aromatów mango, ananasa i brzoskwini. W ustach subtelne, z wyraźnie zaznaczającą się kwasowością.  
**Potrawy:** dania z kurczaka, ryby, przekąski, makarony, sałatka gyros  
**Temp. podawania:** 6-8°C



### M by Fonbadet

**Region + klasa jakościowa:** AOC Medoc (Bordeaux)  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Cabernet Sauvignon (50%), Cabernet Franc (25%), Merlot (25%)  
**Opis skrótowy:** Wino o rubinowej barwie z purpurowymi refleksami, bukicie pełnym aromatów konfitury z czarnej porzeczki oraz dojrzałych wiśni. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźnym wytrawnym aroniowym finiszem.  
**Potrawy:** kotlet schabowy, zrazy zawijane, szaszłyk, sztuftada wołowa, grill, gulasz myśliwski, pasztet z suszonymi owocami  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### B by Fonbadet

**Region + klasa jakościowa:**  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (10%)  
**Opis skrótowy:** Wino o rubinowej barwie z purpurowymi refleksami, bukicie pełnym aromatów aronii, czekolady oraz czarnego pieprzu. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźnym wytrawnym finiszem.  
**Potrawy:** kotlet schabowy, zrazy zawijane, szaszłyk, sztuftada wołowa, grill, gulasz myśliwski, pasztet z suszonymi owocami  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Le Vin Rouge de Monsieur Jules

**Region + klasa jakościowa:** Vin de France  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Cabernet Sauvignon  
**Opis skrótowy:** Wino o rubinowej barwie oraz bukicie pełnym aromatów wiśni, czereśni i aronii. W ustach średnio zbudowane, z zaznaczającym się wytrawnym finiszem.  
**Potrawy:** kotlet schabowy, sztuftada wołowa, grill, makarony  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Château du Tertre

**Region + klasa jakościowa:** AOC Bordeaux  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot (52%), Cabernet Franc (48%)  
**Opis skrótowy:** Wino o rubinowej barwie oraz bukicie pełnym aromatów przejrzałych wiśni oraz czarnych jagód. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźnie zaznaczającym się porzeczkowym finiszem.  
**Potrawy:** kotlet schabowy, sztuftada wołowa, grill, makarony  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Chateau Lys de Maisonneuve

**Region + klasa jakościowa:** AOC Saint-Emilion (Bordeaux)  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot (85%), Cabernet Franc (15%)  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnej rubinowej barwie oraz bukicie pełnym aromatów wiśni, czereśni, kakao i czarnego pieprzu. W ustach dobrze zbudowane, z zaznaczającym się aroniowym finiszem.  
**Potrawy:** kotlet schabowy, sztuftada wołowa, grill, makarony  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Chateau Maillard

**Region + klasa jakościowa:** AOC Graves (Bordeaux)  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (30%), Cabernet Franc (10%), Petit Verdot (10%)  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnej czerwonej barwie z fioletowymi refleksami oraz bukicie pełnym aromatów konfitury z dojrzałych czarnych owoców. W ustach dobrze zbudowane, dość wytrawne z wyraźnym porzeczkowo-korzennym finiszem.  
**Potrawy:** kotlet schabowy, sztuftada wołowa, grill, makarony  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### René Sylvaner

**Region + klasa jakościowa:** AOC Alzacja  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sylvaner  
**Opis skrótowy:** Wino o jasnozłotej barwie, bukicie pełnym owoców limonki, pigwy oraz zapachu kwiatu bzu. W ustach delikatnie wytrawne.  
**Potrawy:** dania z drobiu, sushi, sałatki, ryby  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### René Riesling

**Region + klasa jakościowa:** AOC Alzacja  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Riesling  
**Opis skrótowy:** Wino o jasnozłotej barwie oraz bukicie pełnym aromatów owoców cytrusowych. W ustach umiarkowanie wytrawne, z delikatną nutą mineralną w finiszu.  
**Potrawy:** dania z drobiu, sushi, sałatki, ryby  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### René Pinot Gris

**Region + klasa jakościowa:** AOC Alzacja  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Pinot Gris  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnej złotej barwie oraz zapachu limonek i brzoskwiń. W ustach umiarkowanie wytrawne, z delikatną nutą mineralną w finiszu.  
**Potrawy:** dania z drobiu, sushi, sałatki, ryby, sery, makarony  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### René Pinot Blanc

**Region + klasa jakościowa:** AOC Alzacja  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Pinot Blanc  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnej złotej barwie oraz zapachu limonek i brzoskwiń. W ustach umiarkowanie wytrawne, z delikatnie wyczuwalną cytrynową nutą w finiszu.  
**Potrawy:** dania z drobiu, sushi, sałatki, ryby, sery, makarony, lekkie dania z wieprzowiny  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### René Gewurztraminer

**Region + klasa jakościowa:** AOC Alzacja  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Gewurztraminer  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnej złotej barwie oraz zapachu owoców egzotycznych i orientalnych przypraw. W ustach zdecydowanie wytrawne, z długim cytrynowym finiszem.  
**Potrawy:** kuchnia azjatycka, pasztety, sery dojrzewające, drób, ryby  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### René Muscat

**Region + klasa jakościowa:** AOC Alzacja  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Muscat  
**Opis skrótowy:** Wino o jasnozłotej barwie z seledynowymi refleksami, bukicie pełnym aromatów limonki, pigwy oraz miodu lipowego. W ustach delikatnie wytrawne.  
**Potrawy:** dania z drobiu, Sushi Sałatki, ryby  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### René Pinot Noir

**Region + klasa jakościowa:** AOC Alzacja  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Pinot Noir  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnej czerwonej barwie oraz zapachu jeżyn, jagód, wiśni i malin. W ustach umiarkowanie wytrawne, z delikatnie wyczuwalną nutą czarnej porzeczki w finiszu.  
**Potrawy:** dania z wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny, grill  
**Temp. podawania:** 16-18°C



alkohol UŻYWKI ŚWIATA tytuł

## Wina Greckie

### LATO MEDIUM SWEET RED



**Region + klasa jakościowa:** Wine of Greece, wino krajowe  
**Kolor i smak:** czerwone, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Kotsifali, Mantilari  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze. W bukietcie czaruje aromatami dojrzałych wiśni oraz owoców leśnych. W ustach dosyć gęste z wyraźną słodkością w finiszu.  
**Potrawy:** desery, wieprzowina  
**Temp. podawania:** 14-16°C

### LATO MEDIUM SWEET WHITE



**Region + klasa jakościowa:** Wine of Greece, wino krajowe  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Vilana, Vidiano  
**Opis skrótowy:** Wino o delikatnej cytrynowej barwie. W bukietcie mieszanka zapachów brzoskwini, gruszek i skórki pomarańczy. W ustach średniozbudowane, z wyraźną słodkością w finiszu.  
**Potrawy:** desery, sałatki, ryby, drób  
**Temp. podawania:** 8-10°C



alkohol UŻYWKI ŚWIATA tytuł

## Wina Gruzińskie

### Marani Akhasheni



**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, AOC  
**Kolor i smak:** czerwone, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Saperavi  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokiej czerwonej barwie; w bukietcie dużo zapachów domowych konfitur (śliwka, porzeczka, aronia), w smaku zdecydowana słodycz i długi finisz.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 12-14°C

### Marani Alazani Valley Red



**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, wino regionalne  
**Kolor i smak:** czerwone, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Saperavi  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokim czerwonym kolorze z fioletowymi refleksami, w bukietcie pojawiają się jeżyny, czarna porzeczka i wiśnia, w smaku harmonijne i zrównoważone.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 12-14°C



### Marani Alazani Valley White

**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, wino regionalne  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Rkatsiteli 90%, Mtsvane 10%  
**Opis skrótowy:** Wino o słomkowej barwie oraz aromatach dojrzałych jabłek oraz melona; w ustach świeże, harmonijne z delikatnym mandarynkowym posmakiem.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Marani Kindzmarauli

**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, AOC  
**Kolor i smak:** czerwone, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Saperavi  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokiej czerwonej barwie; w bukietcie pojawiają się zapachy konfitury wiśniowej oraz marmolady porzeczkowej; w ustach wyraźna słodycz przeplatana lekką kwasowością; długi finisz.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 12-14°C



### Marani Pirosmeni

**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, wino regionalne  
**Kolor i smak:** czerwone, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Saperavi  
**Opis skrótowy:** Barwa czerwona z wyraźnymi fioletowymi refleksami w bukietcie moc zapachów: jeżyn, morwy, jagód; w smaku zrównoważone, gęste, ze słodką nutą w finiszu.  
**Potrawy:** cielęcina, jagnięcina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Marani Saperavi

**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, wino regionalne  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Saperavi  
**Opis skrótowy:** Barwa – intensywna czerwień; bukiet obfity w aromaty czerwonych owoców oraz kakao; w ustach pełne, gęste, z wyraźną, acz subtelnie zaznaczającą się kwasowością.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina, jagnięcina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Marani Telavuri Red Semi Dry

**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, wino stołowe  
**Kolor i smak:** czerwone, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnej czerwonej barwie, bukietcie pełnym aromatów dojrzałych wiśni, czarnych porzeczek i malin; w ustach gęste, z wyraźnie zaznaczającymi się taninami oraz długim finiszem.  
**Potrawy:** drób, ryby, sałatki  
**Temp. podawania:** 15-17°C



### Marani Telavuri Red Semi Sweet

**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, wino stołowe  
**Kolor i smak:** czerwone, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino czerwone o wyraźnym zapachu syropu malinowo-aroniowego; na języku i podniebieniu wyczuwalna wyraźna słodycz i dość długi finisz.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 12-14°C



### Marani Telavuri White Semi Dry

**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, wino stołowe  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Barwa słomkowa; w bukietcie zapachy jabłek, gruszek, ananasa; w ustach średnio zbudowane, z minimalną kwasowością oraz delikatną słodkością w finiszu.  
**Potrawy:** drób, ryby, sałatki  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Marani Telavuri White Semi Sweet

**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, wino stołowe  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino o barwie bladego złota; w bukietcie wyróżniają się brzoskwinię, nektarynki, jabłka, skórka cytrynowa; na języku wyraźne owocowe słodkie akcenty i dosyć długo utrzymujący się posmak.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Marani Geroni

**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, AOC  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Tsolikauri, Mtsvane, Rkatsiteli  
**Opis skróty:** Wino o słomkowej barwie oraz aromatach dojrzałych jabłek, gruszek oraz grejpfrutów; w ustach świeże, harmonijne z delikatnym pigwowym posmakiem.  
**Potrawy:** sałatki, dania z ryb  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Senorio de Iniesta Coleccion Cabernet Sauvignon

**Region + klasa jakościowa:** Vino de la Tierra Castilla - La Mancha  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Cabernet Sauvignon  
**Opis skróty:** Wino o intensywnej czerwonej barwie oraz bukicie pełnym aromatów wiśni, czereśni i aronii. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźnym, wytrawnym finiszem. Wino wegańskie.  
**Potrawy:** Kotlet schabowy, sztofada wołowa, grill, makarony  
**Temp. podawania:** 14-16°C



### Senorio de Iniesta Coleccion Syrah

**Region + klasa jakościowa:** Vino de la Tierra Castilla - La Mancha  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Syrah  
**Opis skróty:** Wino o intensywnej czerwonej barwie oraz bukicie pełnym aromatów czarnej porzeczki, gorzkiej czekolady, aronii i czarnego pieprzu. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźnym, wytrawnym finiszem. Wino wegańskie.  
**Potrawy:** Kotlet schabowy, sztofada wołowa, grill, makarony  
**Temp. podawania:** 14-16°C



alkohol UZYWKI ŚWIATA tyłot

# Wina Hiszpańskie



### Senorio de Iniesta 34 PETIT VERDOT

**Region + klasa jakościowa:** Vino de la Tierra Castilla - La Mancha  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Petit Verdot  
**Opis skróty:** Wino o intensywnej czerwonej barwie z purpurowymi refleksami. Bukiet pełny aromatów aronii, czekolady oraz czarnego pieprzu. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźnym wytrawnym finiszem. Wino wegańskie, leżakowane przez 5 miesięcy w beczkach dębowych.  
**Potrawy:** kotlet schabowy, zrazy zawijane, szaszłyk, sztofada wołowa, grill, gulasz myśliwski, pasztet z suszonymi owocami  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Senorio de Iniesta Blanc de Noir

**Region + klasa jakościowa:** Vino de la Tierra Castilla - La Mancha  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Bobal  
**Opis skróty:** Wino o złotej barwie sporządzone z czerwonej odmiany Bobal. W bukicie czaruje aromatami limonki, melona i ananasa. W ustach średnio zbudowane, z zaznaczającym się w finiszu cytrynowym niuansiem. Wino wegańskie.  
**Potrawy:** dania z kurczaka, ryby, przekąski, makarony, sałatka gyros  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Senorio de Iniesta Sauvignon Blanc

**Region + klasa jakościowa:** Vino de la Tierra Castilla - La Mancha  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon Blanc  
**Opis skróty:** Wino o jasno złotej barwie, czarujące aromatami limonki, grejpfruta, melona i ananasa. W ustach średnio zbudowane, z zaznaczającym się w finiszu cytrynowym niuansiem. Wino wegańskie.  
**Potrawy:** dania z kurczaka, ryby, przekąski, makarony, sałatka gyros  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Senorio de Iniesta Tempranillo

**Region + klasa jakościowa:** Vino de la Tierra Castilla - La Mancha  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Tempranillo  
**Opis skróty:** Wino o intensywnej czerwonej barwie z purpurowymi refleksami. Bukiet pełny aromatów czarnej porzeczki, jagód oraz czarnego pieprzu. W ustach średnio zbudowane z wytrawną nutą w finiszu. Wino wegańskie.  
**Potrawy:** kotlet schabowy, zrazy zawijane, szaszłyk, sztofada wołowa, grill,  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Alsina & Sarda Cava Brut Nature Reserva

**Region + klasa jakościowa:** Katalonia, DO - musujące  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Macabeu 40%, Xarel-lo 40%, Parellada 20%  
**Opis skróty:** Wino białe o zielonkawych refleksach; w zapachu dominują nuty ananasa, kiwi oraz świeżego chleba; w ustach średnio zbudowane z lekkim akcentem mirabelki; doskonałe perlage.  
**Potrawy:** drób, ryby, sałatki, owoce morza  
**Temp. podawania:** 7-10°C



### Alsina & Sarda Cava Brut Reserva

**Region + klasa jakościowa:** Katalonia, DO - musujące  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Macabeu 40%, Xarel-lo 40%, Parellada 20%  
**Opis skróty:** Wino białe musujące; w bukicie aromaty jabłek, gruszek, kiwi, melona, ananasa; w smaku wyraźne przemieszanie akcentów melona i agrestu podkreślone doskonale wkomponowanymi bąbelkami.  
**Potrawy:** drób, ryby, sałatki, owoce morza  
**Temp. podawania:** 7-10°C



### Alsina & Sarda Cava Brut Rose

**Region + klasa jakościowa:** Katalonia, DO - musujące  
**Kolor i smak:** różowe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Trepat  
**Opis skróty:** Bardzo smaczne różowe wino musujące o wydatnym zapachu malin i truskawek; w smaku półwytrawność ustępuje półsłodkości, a całość podkreśla doskonałe perlage.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 7-10°C



### Alsina & Sarda Cava Grand

**Region + klasa jakościowa:** Katalonia, DO - musujące  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Macabeu 50%, Xarel-lo 30%, Parellada 20%  
**Opis skróty:** Wino białe o słomkowym kolorze; w bukicie pojawiają się zapachy bananów i limonki; w ustach dobrze rozpuszczone bąbelki idealnie połączone z cytrynowymi akcentami; długi finisz.  
**Potrawy:** drób, ryby, sałatki, owoce morza  
**Temp. podawania:** 7-10°C



### Alsina & Sarda Cava Semi-Seco

**Region + klasa jakościowa:** Katalonia, DO - musujące  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Macabeu 40%, Xarel-lo 40%, Parellada 20%  
**Opis skróty:** Białe wino musujące o bukicie z wyraźnymi akcentami kiwi, jabłka, syropu ananasowego oraz wyraźnym półsłodkim smaku; bardzo dobrze wkomponowane bąbelki.  
**Potrawy:** \_  
**Temp. podawania:** 7-10°C



### Alsina & Sarda VESTIGIS Cava Gran Cuvee

**Region + klasa jakościowa:** Katalonia, D.O. Cava  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Macabeu(20%), Xarel-lo(20%), Parellada (20%), Chardonnay (20%), Pinot Noir (20%)  
**Opis skróty:** Wino białe o słomkowym kolorze; w bukicie pojawiają się zapachy bananów i limonki; w ustach dobrze rozpuszczone bąbelki idealnie połączone z cytrynowymi akcentami; długi finisz.  
**Potrawy:** ryby, kurczak  
**Temp. podawania:** 7-9°C





### ANIL Macabeo Chardonnay

**Region + klasa jakościowa:** La Mancha, DO  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Macabeo, Chardonnay  
**Opis skrótowy:** Wino o bladzielonym kolorze z zielonymi refleksami oraz zapachu limonki, zielonych jabłek oraz melona. W ustach bardzo delikatne.  
**Potrawy:** ryby, sałatki, drób  
**Temp. podawania:** 8-10°C  
**Nr katalogowy:** 3802



### Castillo De Thomas Tempranillo

**Region + klasa jakościowa:** Castilla, Vino de la Tierra  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Tempranillo  
**Opis skrótowy:** Wino czerwone o delikatnym zapachu wiśni oraz subtelnym smaku i półwytrawnym charakterze.  
**Potrawy:** wieprzowina  
**Temp. podawania:** 15-17°C  
**Nr katalogowy:** 1001



### Finca Manzanos Graciano

**Region + klasa jakościowa:** Rioja, DoCa  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Graciano  
**Opis skrótowy:** Intensywnie czerwone wino, kuszące zapachem czerwonych dojrzałych słodkich wiśni; w ustach średnio zbudowane, delikatnie rozpryskujące się na języku, z lekką pieprzną nutą w finiszu.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### TORRE DE GAZATE Verdejo

**Region + klasa jakościowa:** La Mancha, DO  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Verdejo  
**Opis skrótowy:** Wino o bladzielonym kolorze oraz zapachu zielonych jabłek oraz melona. W ustach bardzo delikatne.  
**Potrawy:** sałatki, ryby, drób  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Castillo de Tomas Verdejo

**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, wino stołowe  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Verdejo  
**Opis skrótowy:** Wino o stonkowanym kolorze, zapachu świeżej pomarańczy oraz grejpfruta; w smaku jędrne, acz schłodzone do 9°C można nazwać je półwytrawnym.  
**Potrawy:** ryby, drób, sushi  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Cathar

**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, wino stołowe  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Tempranillo  
**Opis skrótowy:** Kolor - głęboka czerwień; w bukietcie aromaty suszonych śliwek, dojrzałych wiśni oraz czekolady; w ustach pełne bogate, energiczne, warto napowietrzyć przed podaniem.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Sinfonia Tempranillo

**Region + klasa jakościowa:** Kakhetia, wino stołowe  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Tempranillo  
**Opis skrótowy:** Kolor - głęboka czerwień, w bukietcie zapachy suszonych śliwek i moreli; w ustach subtelne, z lekką kwasowością (w zasadzie półwytrawne).  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina, grill, dziczyzna, jagnięcina, makarony, ryby, owoce morza  
**Temp. podawania:** 15-17°C



### Sinfonia Sauvignon Blanc

**Region + klasa jakościowa:** Castilla, Vino de la Tierra  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon Blanc  
**Opis skrótowy:** Wino koloru słomkowego o bukietcie z dominacją świeżych moreli i ananasa; na języku lekkie, subtelne z delikatnymi akcentami syropu ananasowego oraz soku cytryny.  
**Potrawy:** sałatki, ryby, drób  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Gustavete El Mudo Monastrel

**Region + klasa jakościowa:** Alicante, DO  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Monastrel  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym niemal fioletowym kolorze; w zapachu wyraźny aromat dojrzałych wiśni i suszonych śliwek; w ustach pełne, wyraziste, dobrze zbudowane z wyraźnym śliwkowym akcentem i długim finiszem. Leżakowane w dębieniu przez 6 miesięcy.  
**Potrawy:** wieprzowina, grill  
**Temp. podawania:** 16-19°C



### Finca Manzanos Reserva

**Region + klasa jakościowa:** Rioja, DoCa  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** 80% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Graciano  
**Opis skrótowy:** Barwa - intensywna czerwień; bukiet obfity w aromaty czerwonych owoców oraz kakao; w ustach pełne, gęste, z wyraźną, acz subtelnie zaznaczającą się kwasowością.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina, desery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Vina Aliaga Gran Seleccion

**Region + klasa jakościowa:** Nawarra, DO  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Tempranillo 30%, Sauvignon 70%  
**Opis skrótowy:** Wino czerwone z ceglastymi refleksami; zapach intensywny - głęboko zapadający w nos. W ustach pełne, gęste, jedwabiste, ze zrównoważoną kwasowością i długim finiszem. Zawiera sporo osadu - warto dekantować przed podaniem.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Vina Aliaga Coleccion Privada

**Region + klasa jakościowa:** Nawarra, DO  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Tempranillo 70%, Sauvignon 30%  
**Opis skrótowy:** Wino o ciemnej barwie; w bukietcie aromaty kwiatów bzu, w ustach pełne, oleiste, z lekko przytłumioną wytrawnością. Warto napowietrzyć je przed podaniem.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Finca Manzanos Tempranillo

**Region + klasa jakościowa:** Rioja, DoCa  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Tempranillo  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym ciemnym kolorze, wydatnym zapachu ciemnych owoców oraz umiarkowanie intensywnym wytrawnym smaku.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Finca Manzanos Garnacha

**Region + klasa jakościowa:** Rioja, DoCa  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Garnacha  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokim czerwonym kolorze, kuszące zapachem czerwonych dojrzałych czereśni i aronii; w ustach średnio zbudowane, delikatnie rozpryskujące się na języku, z długim finiszem.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Vina Aliaga Cuvee

**Region + klasa jakościowa:** Nawarra, DO  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Tempranillo 85%, Sauvignon 15%  
**Opis skrótowy:** Wino o ciemnej barwie; w bukietcie aromaty kwiatów bzu; w ustach wytrawne, pełne, obfite z długim finiszem, warto napowietrzyć je przed podaniem.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Vina Aliaga Garnacha Vieja

**Region + klasa jakościowa:** Nawarra, DO  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Garnacha  
**Opis skrótowy:** Wino o ciemnej barwie i delikatnym konfiturowym zapachu; w ustach jędrne i gęste, z delikatną słodką nutą aronii w finiszu. Smakuje od razu.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina, drób, grill  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Vina Aliaga Lagrima

**Region + klasa jakościowa:** Nawarra, DO  
**Kolor i smak:** różowe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Granacha  
**Opis skrótowy:** Wino różowe o delikatnym malinowo-truskawkowym zapachu; w ustach średnio zbudowane z lekką kwasowością.  
**Potrawy:** ryby, drób, sałatki  
**Temp. podawania:** 8-11°C



### Vina Aliaga Moscatel

**Region + klasa jakościowa:** Nawarra, DO  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Moscatel  
**Opis skrótowy:** Kolor złoty; w bukiecie zapachy brzoskwiń, rodzynek, nektarynek i gruszek; w ustach pełne, jedwabiste, słodkie, z długim finiszem.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### BOOM Strawberry

**Region + klasa jakościowa:** Social Drink  
**Kolor i smak:** różowe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino o różowej barwie, bukiecie pełnym zapachu owoców truskawek i malin. W ustach delikatne, z dobrze wtopionym perlage.  
**Potrawy:** ciasta, desery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### BOOM Orange Mimosa

**Region + klasa jakościowa:** Social Drink  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywniej złotej barwie, bukiecie pełnym zapachu owoców pomarańczy, mango i liczi. W ustach delikatne, z dobrze wtopionym perlage.  
**Potrawy:** ciasta, desery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Vina Aliaga Senorio De Lurra Tempranillo

**Region + klasa jakościowa:** Nawarra, DO  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Tempranillo  
**Opis skrótowy:** Wino intensywnie czerwone o zapachu owoców czarnego bzu oraz tytoniu; w smaku krągłe z wyraźną nutą czarnego bzu, posmak długo pozostaje na języku. Wino niefiltrowane i ze względu na osad warto poddać je dekantacji przed podaniem.  
**Potrawy:** wieprzowina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Vina Aliaga Tempranillo

**Region + klasa jakościowa:** Nawarra, DO  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Tempranillo  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywniej czerwonej barwie oraz bukiecie pełnym aromatów owoców czarnego bzu; w ustach pełne, dobrze zbudowane, mocno zaznaczające się na języku.  
**Potrawy:** wołowina, dziczyzna, makarony  
**Temp. podawania:** 7-10°C



### BOOM Pina Colada

**Region + klasa jakościowa:** Social Drink  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino o złotej barwie, bukiecie pełnym zapachu owoców ananasa, pomarańczy i liczi. W ustach delikatne, z dobrze wtopionym perlage.  
**Potrawy:** ciasta, desery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### VINTENSE MERLOT 0%

**Region + klasa jakościowa:** Wino bezalkoholowe  
**Kolor i smak:** czerwone, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot  
**Opis skrótowy:** Wino bezalkoholowe o intensywniej czerwonej barwie; bukiecie pełnym aromatów czarnej porzeczki, borówek i leśnych owoców. W ustach średnio zbudowane.  
**Potrawy:** dania z wieprzowiny, wołowiny, sery  
**Temp. podawania:** 15-18°C



### Atuendo Tempranillo Semi Sweet

**Region + klasa jakościowa:** Wino de Mesa  
**Kolor i smak:** czerwone, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Tempranillo  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze; bukiecie pełnym aromatów ciemnych owoców i suszonych śliwek. W smaku półsłodkie, z długim owocowym finiszem.  
**Potrawy:** desery, wieprzowina, grill  
**Temp. podawania:** 7-9°C



### Pretty BOOM White Alcohol Free

**Region + klasa jakościowa:** Wino bezalkoholowe  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino bezalkoholowe o jasnozłotej barwie, bukiecie pełnym zapachu owoców liczi, miodu, oraz kwiatu jaśminu. W ustach delikatne, z dobrze wtopionym perlage.  
**Potrawy:** ciasta, dania z drobiu, dania z ryb, przekąski  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### VINTENSE SAUVIGNON 0%

**Region + klasa jakościowa:** Wino bezalkoholowe  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon  
**Opis skrótowy:** Wino bezalkoholowe o złotej barwie z zielonymi refleksami. W nosie czaruje mieszanka aromatów owoców cytrusowych. W Ustach średnio zbudowane, z wyraźnymi nutami grejfruta i mango w finiszu.  
**Potrawy:** kurczak, ryby, sałatki, aperitif  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### VINTENSE SYRAH 0%

**Region + klasa jakościowa:** Wino bezalkoholowe  
**Kolor i smak:** różowe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Syrah  
**Opis skrótowy:** Wino bezalkoholowe o intensywniej różowej barwie z fioletowymi refleksami. W zapachu dominują aromaty malin i truskawek. W ustach średniozbudowane, z delikatną nutą malin i czerwonych porzeczek w finiszu.  
**Potrawy:** kurczak, ryby, sałatki, aperitif  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### Pretty BOOM Red Alcohol Free

**Region + klasa jakościowa:** Wino bezalkoholowe  
**Kolor i smak:** czerwone, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino bezalkoholowe o intensywniej czerwonej barwie oraz zapachu rodzynek i czerwonych owoców. W ustach wyraźna słodycz połączona z dobrze wtopionym perlage.  
**Potrawy:** ciasto czekoladowe, desery, owocowe  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### BOOM Lemon Ginger

**Region + klasa jakościowa:** Social Drink  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino o jasnozłotej barwie, bukiecie pełnym zapachu owoców liczi, miodu, cytryny oraz imbiru. W ustach delikatne, z dobrze wtopionym perlage.  
**Potrawy:** ciasta, desery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### VINTENSE BLANC FINES BULLES 0%

**Region + klasa jakościowa:** Wino bezalkoholowe  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie, musujące  
**Odmiany winogron:** Airen  
**Opis skrótowy:** Musujące wino bezalkoholowe o złotej barwie, z zielonymi refleksami. W zapachu czaruje aromatami owoców cytrusowych. W ustach przyjemne musowanie bardzo dobrze łączy się z nutami limonki oraz brzoskwiń w finiszu.  
**Potrawy:** ryby, sałatki, aperitif  
**Temp. podawania:** 5-8°C



### VINTENSE ROSE FINES BULLES 0%

**Region + klasa jakościowa:** Wino bezalkoholowe  
**Kolor i smak:** różowe, półsłodkie, musujące  
**Odmiany winogron:** Tempranillo  
**Opis skrótowy:** Musujące wino bezalkoholowe o jasnoróżowym kolorze. W bukiecie dominują aromaty czerwonej porzeczki i truskawek. W ustach przyjemne musowanie bardzo dobrze połączone z intensywnymi nutami malin i truskawek w finiszu.  
**Potrawy:** ryby, sałatki, aperitif  
**Temp. podawania:** 5-8°C



### BASTINA Sauvignon

**Region + klasa jakościowa:** Wino regionalne  
**Kolor i smak:** czerwone, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon  
**Opis skrótowy:** Doskonałe wino o intensywnym czerwonym kolorze, bukicie pełnym ciemnych leśnych owoców oraz delikatnym smaku.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina  
**Temp. podawania:** 15-18°C



### BASTINA Chardonnay

**Region + klasa jakościowa:** Wino regionalne,  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Chardonnay  
**Opis skrótowy:** Doskonałe wino białozłotym kolorze oraz subtelnym zapachu melona i limonek, z lekką waniliową nutą w tle. W ustach delikatne, przyjemnie otulające język i podniebienie.  
**Potrawy:** drób, sałatki, sushi  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### BASTINA Merlot

**Region + klasa jakościowa:** wino regionalne  
**Kolor i smak:** czerwone, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Merlot  
**Opis skrótowy:** Doskonałe wino o intensywnym czerwonym kolorze, bukicie pełnym zapachów czarnych leśnych owoców oraz suszonych śliwek, z wyraźną słodką nutą w ustach.  
**Potrawy:** wieprzowina, grill, wołowina, desery  
**Temp. podawania:** 14-16°C



### BASTINA Muscat

**Region + klasa jakościowa:** wino regionalne  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Muscat  
**Opis skrótowy:** Doskonałe półsłodkie wino o słomkowym kolorze, przełamany zielonkawymi refleksami oraz zapachu upajającym aromatami limonki, mandarynki, gruszek, ananasa oraz miodu.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Johann Brunner Gewurztraminer

**Region + klasa jakościowa:** Pfalz, QBA  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Gewurztraminer  
**Opis skrótowy:** Wino o białozłotym kolorze, delikatnym zapachu nektarynki i miodu; na języku przyjemna słodycz.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### Johann Brunner Riesling

**Region + klasa jakościowa:** Mosel, QBA  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Riesling  
**Opis skrótowy:** Wino o złotym kolorze, delikatnym limonkowym zapachu, oraz przyjemnym słodkim smaku, z leciutką nutą miodu w tle.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### Johann Bihn Liebfraumilch

**Region + klasa jakościowa:** Rheinhessen, QbA  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Riesling (45%), Silvaner (35%), Müller-Thurgau (10%)  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym złotym kolorze. W bukicie duży ładunek zapachów gruszki, cytryny, jabłka i brzoskwiń. W ustach gęste, z wyraźną słodyczą i morelowym finiszem.  
**Potrawy:** przekąski z łososia, roladki z piersi kurczaka nadziewane suszonymi owocami.  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Kochan und Platz Alte Reben

**Region + klasa jakościowa:** Mosel, QbA  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Riesling  
**Opis skrótowy:** Wino o słomkowej barwie, z zielonymi refleksami oraz bukicie czarującym zapachami limonki i dojrzałych jabłek, w ustach urzeka delikatną kwasowością i gruszkowym niuansiem w finiszu.  
**Potrawy:** drób, ryby, sushi, owoce morza, sałatki  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Kochan und Platz Riesling Kabinett Halbtrocken

**Region + klasa jakościowa:** Mosel, QbA  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Riesling  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnej złotej barwie. Bukiet pełen aromatów dojrzałych gruszek, brzoskwiń, moreli. W ustach idealna kompozycja wzajemnie przenikających się delikatnej słodyczy i kwasowości.  
**Potrawy:** ryby, drób w stylu azjatyckim, ciasta z owocami  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Kochan und Platz Riesling Spätlese Lieblich

**Region + klasa jakościowa:** Mosel, QBA  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Riesling  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnej złotej barwie i bukicie pełnym aromatów dojrzałych brzoskwiń, jabłek, moreli i cytrusów. W ustach słodkie, z delikatną kwasową nutą w finiszu.  
**Potrawy:** desery, sery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Kochan und Platz Rivaner Feinherb

**Region + klasa jakościowa:** Mosel, QbA  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Rivaner  
**Opis skrótowy:** Wino o delikatnej bladej barwie. W zapachu zaznacza się mango, grejpfrut i agrest. W ustach zaskakuje delikatną słodyczą. Idealne na przyjacielskie spotkanie.  
**Potrawy:** drób, ryby, sushi  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Haka Pinot Noir

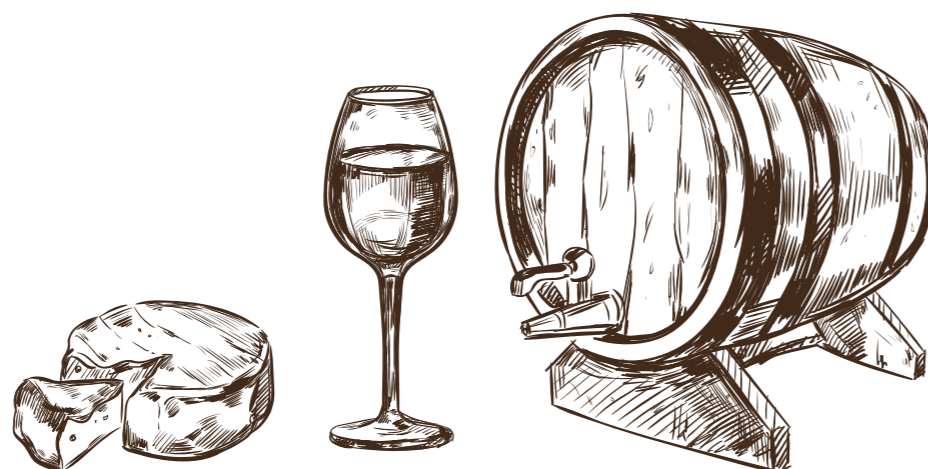


**Region + klasa jakościowa:** Marlborough, AOC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Pinot Noir  
**Opis skrótowy:** Wino o bladym, czerwonym kolorze; w bukietach pojawiają się czereśnie, czarna porzeczka oraz lekka nuta przypraw; w ustach umiarkowanie wytrawne, z wyraźną nutą kwaśnych wiśni w finiszu.  
**Potrawy:** baranina, dziczyzna  
**Temp. podawania:** 14-16°C

### Joval Totara Sauvignon Blanc



**Region + klasa jakościowa:** Marlborough, AOC  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon Blanc  
**Opis skrótowy:** Wino o złotym kolorze; w zapachu od razu wyczuwa się limonkę, grejpfrut, zielone jabłko; w ustach dość delikatne, ale z wyraźnie zarysowaną cytrynową nutą w finiszu.  
**Potrawy:** owoce morza, drób, ryby  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### Adega Da Vila Branco

**Region + klasa jakościowa:** Alentejo, wino regionalne  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Arinto, Antão Vaz  
**Opis skrótowy:** Wino o bladej-kolorze; w zapachu dominują limonka, jabłko, nektarynka; w ustach delikatne – wręcz półwytrawne, z wyraźną nutą jabłka w finiszu.  
**Potrawy:** ryby, owoce morza, drób  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### Adega Da Vila Tinto

**Region + klasa jakościowa:** Alentejo, wino regionalne  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Aragonês 40%, Trincadeira 40%, Alicante Bouschet 20%  
**Opis skrótowy:** Intensywnie czerwone wino o bukietach pełnych zapachów czarnej porzeczki, czereśni i aronii; w ustach średnio zbudowane, wręcz półwytrawne.  
**Potrawy:** wieprzowina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Casaleiro Reserva

**Region + klasa jakościowa:** Ribatejo, wino regionalne  
**Kolor i smak:** różowe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Castelão (40%), Trincadeira (30%) e Touriga-Nacional (30%)  
**Opis skrótowy:** Wino o kolorze głębokiej czerwieni z fioletowymi refleksami w zapachu na pierwszy plan przebijają się czarna porzeczka oraz suszona śliwka; w ustach intensywne, z długim finiszem.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina, jagnięcina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Catedral Reserva Tinto

**Region + klasa jakościowa:** DAO, DOC  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Tinta-Roriz, Alfroucheiro, Touriga-Nacional  
**Opis skrótowy:** Wino o kolorze głębokiej czerwieni z fioletowymi refleksami; w zapachu na pierwszy plan przebijają się czarna porzeczka oraz wędzona śliwka; w ustach pełne z długim finiszem.  
**Potrawy:** wołowina, baranina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Encostas do Douro Red

**Region + klasa jakościowa:** Douro, DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Touriga-Nacional (35%), Tinta-Roriz (35%), Touriga-Franca (30%)  
**Opis skrótowy:** Intensywnie czerwone wino o bukietach pełnych zapachów czarnej porzeczki, czereśni i aronii; w ustach średniozbudowane, z dość długim finiszem.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina, grill  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Encostas do Douro White

**Region + klasa jakościowa:** Douro, DOC  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Viosinho (40%), Rabigato (30%), Gouveio (30%)  
**Opis skrótowy:** Wino o bladej-kolorze; w zapachu dominują cytryna, jabłko, nektarynka; w ustach umiarkowanie wytrawne, z wyraźną nutą jabłka w finiszu.  
**Potrawy:** ryby, sałatki, owoce morza  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### Lagosta Ice Rose Vinho Verde

**Region + klasa jakościowa:** Vinho Verde, DOC  
**Kolor i smak:** różowe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino różowe z portugalskiego regionu Vinho Verde. Doskonałe wino o aromatach czerwonych owoców: truskawki, poziomki, wiśni. W smaku zaskakuje subtelną słodyczą – przyjemne w picie. Idealnie pasuje do deserów i lekkich przekąsek.  
**Potrawy:** desery, ryby, sałatki  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Lagosta Ice White Vinho Verde

**Region + klasa jakościowa:** Vinho Verde  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino białe z portugalskiego regionu Vinho Verde. Wino to posiada niemalże krystaliczną barwę. W bukietie uwidatniają się aromaty limonki, zielonego jabłuszka oraz gruszki. W ustach delikatne z wyraźną słodką nutą; orzeźwiająca. Doskonałe do deserów.  
**Potrawy:** desery, ryby, sałatki  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Lagosta Rose

**Region + klasa jakościowa:** Vinho Verde, DOC  
**Kolor i smak:** różowe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Azal Tinto  
**Opis skrótowy:** Barwa średnio nasyciona; bukiet malinowo-poziomkowo-truskawkowo-wiśniowy; w ustach lekka kwasowość przystawiana przez słodką nutę w fi niszu.  
**Potrawy:** surówki, ryby  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Lagosta Vinho Verde

**Region + klasa jakościowa:** Vinho Verde, DOC  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Arinto 40%; Trajadura 30%; Loureiro 30%  
**Opis skrótowy:** Barwa prawie krystaliczna, w bukietie limonka, zielone jabłko i gruszka; w ustach delikatna kwasowość przeplatająca się ze słodką nutą; orzeźwiająca.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Quevedo 10 Years Old Port

**Region + klasa jakościowa:** Porto, DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, słodkie  
**Odmiany winogron:** Touriga Nacional 5%, Touriga Franca 25%, Tinta Roriz 25%, Tinto Cão 5%, Tinta Barroca 20%, inne 20%  
**Opis skrótowy:** 10-cio letnie wino dojrzewające w dębinie francuskiej; z racji wieku posiada ceglasty kolor z pomarańczowymi odcieniami; w bukietie duża dawka nut karmelowych i orzechowych; w ustach pełne, z wyraźną słodyczą oraz delikatną nutką kawy w fi niszu.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 13-15°C



### Quevedo Lagrima White Port

**Region + klasa jakościowa:** Porto, DOC  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Gouveio 20%, Malvasia Fina 18%, Moscatel Galego 15%, Rabigato 15%, Donzelinho 10%, Viosinho 10%, Cód  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym złotym kolorze; w zapachu dominują aromaty miodu oraz marmolady jabłkowej; w ustach pełne, słodkie, z wyraźnym akcentem syropu klonowego w tle.  
**Potrawy:** wołowina, dziczyzna, makarony, wieprzowina, baranina  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Quevedo Reserve Ruby Port

**Region + klasa jakościowa:** Porto, DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, słodkie  
**Odmiany winogron:** Touriga Nacional 10%, Touriga Franca 25%, Tinta Roriz 25%, Tinto Cão 5%, Tinta Barroca 15%, inne 20%  
**Opis skrótowy:** 6-cio letnie wino o głębokim czerwonym kolorze; bukietie pełnym czarnych owoców: jeżyn, jagód, dojrzałych wiśni oraz zdecydowanie słodkim smaku.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 13-15°C



### Quevedo Rose Port

**Region + klasa jakościowa:** Porto, DOC  
**Kolor i smak:** różowe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Touriga Nacional 40%, Touriga Franca 30%, Sousão 30%  
**Opis skrótowy:** Wino o nasyconym różowym kolorze; w bukietie dominują aromaty truskawek, malin oraz czerwonych porzeczek; w smaku słodkie, przyjemne w picie.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Quevedo Ruby Port

**Region + klasa jakościowa:** Porto, DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, słodkie  
**Odmiany winogron:** Touriga Nacional 30%, Touriga Franca 25%, Tinta Roriz 15%, Tinto Cão 5%, Tinta Barroca 5%, inne 20%  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze; w bukietie pełne słodkich aromatów dojrzałych wiśni oraz powideł śliwkowych; w ustach pełne i słodkie, z delikatną nutką jagód w finiszu.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 12-14°C



### Quevedo Tawny Port

**Region + klasa jakościowa:** Porto, DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, słodkie  
**Odmiany winogron:** Touriga Nacional 5%, Touriga Franca 25%, Tinta Roriz 25%, Tinto Cão 5%, Tinta Barroca 20%, inne 20%  
**Opis skrótowy:** Wino o jasnej czerwonej barwie; w bukietie aromaty konfi tur z czarnych owoców z orzechową nutą w tle; w ustach słodkie, z wyraźną nutą suszonych owoców w finiszu.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 12-14°C



### Quevedo White Port

**Region + klasa jakościowa:** Porto, DOC  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Gouveio 20%, Malvasia Fina 18%, Moscatel Galego 15%, Rabigato 15%, Donzelinho 10%, Viosinho 10%, Cód  
**Opis skrótowy:** Wino o złotym kolorze; w bukietie feeria aromatów miodu, brzoskwiń i gruszek; w ustach zdecydowanie słodkie, z wyraźnym akcentem konfi tury jabłkowej w tle.  
**Potrawy:** wdesery  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Quevedo White Port 30YO

**Region + klasa jakościowa:** Porto, DOC  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Gouveio, Malvasia Fina, Moscatel Galego, Rabigato, Donzelinho, Viosinho, Códaga.  
**Opis skrótowy:** Wino o bursztynowym kolorze; w bukietie feria aromatów miodu, brzoskwiń, marmolady morelowej; w ustach zdecydowanie słodkie, z lekkim akcentem orzechów włoskich w tle. Doskonałe na wieczorny digestif.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Sao Gancalo

**Region + klasa jakościowa:** Vinho Verde, DOC  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Arinto 40%, Trajadura 30%, Loureiro 30%  
**Opis skrótowy:** Wino o niemal przezroczystej barwie; w zapachu odnajdujemy nuty cytryny, melona, jabłka i gruszki; w ustach lekkie, sprawia wrażenie półsłodkiego.  
**Potrawy:** sałatki, ryby, drób  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Topazio Tinto

**Region + klasa jakościowa:** Douro, DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Touriga-Franca  
**Opis skrótowy:** Wino o barwie ciemno czerwonej z brązowymi refleksami; w bukietie dominują nuty czereśni i tytoniu; w ustach średnio zbudowane z lekką nutą pieprzu w finiszu.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina, baranina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### AFINADO Red

**Region + klasa jakościowa:** Tejo, Vinho Regional  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Castelao, Trincadeira, Touriga-Nacional  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze z fioletowymi refleksami; w zapachu na pierwszy plan przebijają się czarne owoce oraz suszona śliwka; w ustach pełne z długim finiszem.  
**Potrawy:** szaszłyk z łopatki, sztufada wołowa, pieczona karkówka  
**Temp. podawania:** 16-18°C



## Wina RPA

### Bredeweelde Chenin Blanc



**Region + klasa jakościowa:** Voor Paadeberg (Okręg Paarl), WO  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Chenin Blanc  
**Opis skrótowy:** Wino o złotej barwie; w zapachu feeria aromatów owoców egzotycznych (mandarynka, limonka, kiwi); w ustach przyjemne, bez przesadnej kwasowości, z długim owocowym finiszem.  
**Potrawy:** ryby, drób  
**Temp. podawania:** 9-11°C

### Leuvenkop Red Medium



**Region + klasa jakościowa:** Katalonia i Aragonia  
**Kolor i smak:** czerwone, słodkie  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino czerwone o przyjemnym, delikatnym i gładkim smaku. W zapachu pojawiają się tony dżemu wiśniowego oraz świeżej aronii.  
**Potrawy:** grill  
**Temp. podawania:** 15-17°C

### Leuvenkop White Medium



**Region + klasa jakościowa:** wino krajowe  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino białe o delikatnym smaku oraz słomkowym kolorze i wydatnym cytrynowym zapachu.  
**Potrawy:** ryby, sałatki, sushi  
**Temp. podawania:** 8-10°C

### White Sands



**Region + klasa jakościowa:** W.O. Western Cape  
**Kolor i smak:** Czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Pinotage  
**Opis skrótowy:** Głęboka czerwień wina połączona z zapachem czarnych porzeczek, suszonych śliwek, czekolady i aronii. W ustach gęste, oleiste, z długim finiszem.  
**Potrawy:** Dania z grillowanej wieprzowiny,  
**Temp. podawania:** 16-18°C



## Wina Rumuńskie

### Cervus Cepturum Feteasca Regala



**Region + klasa jakościowa:** Dealu Mare, DOC-CMD  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Feteasca Regala  
**Opis skrótowy:** Wino białe o przyjemnym zapachu cytrusowo-ananasowym. W smaku jędrne z wyraźnym cytrynowym posmakiem.  
**Potrawy:** ryby, sałatki, drób, sushi  
**Temp. podawania:** 10-12°C

### Cervus Cepturum Feteasca Neagra-Merlot



**Region + klasa jakościowa:** Dealu Mare, DOC-CMD  
**Kolor i smak:** czerwone, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Feteasca Neagra, Merlot  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokim czerwonym kolorze, bukicie pełnym czarnych owoców oraz krągłym smaku.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina, grill  
**Temp. podawania:** 16-18°C

### Cervus Cepturum Merlot Pinot Noir



**Region + klasa jakościowa:** Dealu Mare, DOC-CMD  
**Kolor i smak:** czerwone, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Merlot, Pinot Noir  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokim czerwonym kolorze, bukicie pełnym dojrzałych czereśni oraz aronii; w ustach gęste, bogate, ze zdecydowaną słodką nutą w finiszu.  
**Potrawy:** desery, wołowina  
**Temp. podawania:** 14-16°C

### Cervus Cepturum Muscat Ottonel



**Region + klasa jakościowa:** Dealu Mare, DOC-CMD  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Muscat Ottonel  
**Opis skrótowy:** Wino o złotej barwie. W zapachu delikatnie melonowe z lekkim muśnięciem soku z dojrzałej pomarańczy. W smaku odczuwalne aromaty nektarynek i bananów. W finiszu wyraźna słodka nuta.  
**Potrawy:** drób, ryby, sałatki, sushi  
**Temp. podawania:** 10-12°C

### Cervus Cepturum Rose Merlot



**Region + klasa jakościowa:** Dealu Mare, DOC-CMD  
**Kolor i smak:** różowe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokim różowym kolorze, bukicie pełnym czarnych owoców oraz krągłym smaku.  
**Potrawy:** ryby, drób, sałatki, sushi  
**Temp. podawania:** 10-12°C

### Cervus Cepturum Sauvignon Blanc



**Region + klasa jakościowa:** Dealu Mare, DOC-CMD  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon Blanc  
**Opis skrótowy:** Wino białe o przyjemnym zapachu cytrusowo-ananasowym. W smaku jędrne z wyraźnym cytrynowym posmakiem.  
**Potrawy:** ryby, drób, sałatki  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Cervus Magnus Monte Feteasca Neagra

**Region + klasa jakościowa:** Dealu Mare, DOC-CMD  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Feteasca Neagra  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnej ciemnej barwie, w bukietach dominują akcenty czarnych owoców; w ustach zrównoważone, acz wytrawnością nie grzeszy, w finiszu lekki aroniowy posmak.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina, dziczyzna, baranina, jagnięcina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Cervus Magnus Monte Sauvignon Blanc

**Region + klasa jakościowa:** Dealu Mare, DOC-CMD  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon Blanc  
**Opis skrótowy:** Wzorcowe Sauvignon Blanc o złotej barwie, bukietach pełnym aromatów cytryn, limonki i grejpfruta w tle. W ustach pełne, oleiste, acz ze stonowaną kwasowością.  
**Potrawy:** ryby  
**Temp. podawania:** 8-10°C



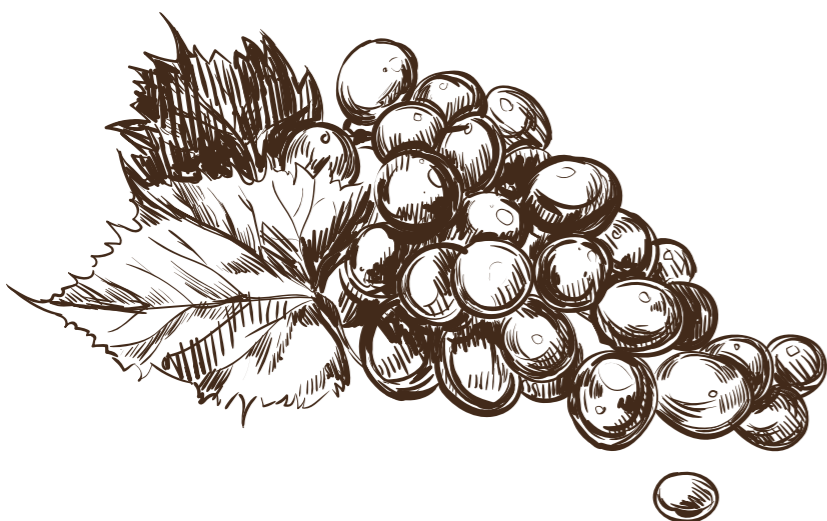
### Sangele Ursului Red Sweet

**Region + klasa jakościowa:** wino stołowe  
**Kolor i smak:** czerwone, słodkie  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym złotym kolorze; w zapachu dominują aromaty miodu oraz marmolady jabłkowej; w ustach pełne, słodkie, z wyraźnym akcentem syropu klonowego w tle.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Soapta Rosu Semi Sweet

**Region + klasa jakościowa:** wino stołowe  
**Kolor i smak:** czerwone, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino o ciemnej barwie, zapachu domowego kompotu z ciemnych owoców oraz przyjemnym smaku z wyraźną słodyczą.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Buffalo Ridge Zinfandel

**Region + klasa jakościowa:** Kalifornia  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Interesujące wytrawne, czerwone wino kalifornijskie. W zapachu dominują nuty czarnego pieprzu, chili oraz aronii. Ustach dobrze zbudowane, intensywne, wyraźne z długim finiszem połączonym z wyraźną jagodową nutą. Doskonale pasuje do ostrego leczy oraz kuchni azjatyckiej.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina, grill  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Pandora Zinfandel

**Region + klasa jakościowa:** Kalifornia, wino regionalne  
**Kolor i smak:** czerwone, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Zinfandel  
**Opis skrótowy:** Intensywna barwa, umiarkowana wytrawność na języku oraz średnio intensywny bukiet nasycony aromatami czarnej porzeczki i ostrej papryki.  
**Potrawy:** potrawy z mięsa smażonego i duszonego  
**Temp. podawania:** 15-17°C



### Pandora Red

**Region + klasa jakościowa:** Kalifornia, wino regionalne  
**Kolor i smak:** czerwone, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Subtelne półsłodkie wino o złotej barwie oraz bukietach pełnym limonki i brzoskwiń.  
**Potrawy:** wieprzowina, grill  
**Temp. podawania:** 14-16°C



### Pandora Rose

**Region + klasa jakościowa:** Kalifornia, wino regionalne  
**Kolor i smak:** różowe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Średnio nasycona barwa wina, połączona z malinowo-truskawkowym bukietem i lekkim słodkawym niuansiem na języku.  
**Potrawy:** drób, ryby, desery  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Turn Stone

**Region + klasa jakościowa:** Kalifornia, wino regionalne  
**Kolor i smak:** Białe, Półsłodkie  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Doskonałe, białe wino, wzbogacone o aromaty melona, brzoskwini i mango. W ustach wyraźna słodycz i subtelność zarazem. Doskonałe na towarzyskie wieczory.  
**Potrawy:** Aperitif, desery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Turn Stone

**Region + klasa jakościowa:** Kalifornia, wino regionalne  
**Kolor i smak:** Czerwone, Półsłodkie  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Doskonałe, czerwone wino, wzbogacone o aromaty wiśni, czekolady, malin, jeżyn i czarnych jagód. W ustach półsłodkie i zarazem subtelne. Doskonałe na towarzyskie wieczory.  
**Potrawy:** drób, ryby, desery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



alkohol UŻYWKI ŚWIATA tytuł

# Wina Węgierskie

## Varsanyi Party Barmikor Cuvve



**Region + klasa jakościowa:** Eger, wino regionalne  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino o jasno złotej barwie, delikatnym zapachu miodu lipowego oraz skórki pomarańczy przyjemnie połączonymi z delikatną słodyczą.  
**Potrawy:** torty oraz ciasta z owocami, dania azjatyckie  
**Temp. podawania:** 8-10°C

## Varsanyi Famili Debroi Harslevelu



**Region + klasa jakościowa:** Eger  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Harslevelu  
**Opis skrótowy:** Intensywny zapach pomarańczy i mandarynek idealnie połączony z wysublimowaną słodyczą.  
**Potrawy:** torty oraz ciasta z owocami  
**Temp. podawania:** 8-10°C

## Varsanyi Famili Tramini



**Region + klasa jakościowa:** Eger, wino regionalne  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Traminer  
**Opis skrótowy:** Wino o złotej barwie oraz intensywnym bukietem pełnym aromatów skórki pomarańczy, mango, miodu lipowego z delikatnymi niuansami płatków róży w tle. W ustach przyjemnie słodkie, z długim finiszem.  
**Potrawy:** desery, ciasta, kuchnia azjatycka  
**Temp. podawania:** 8-10°C

## Varsanyi Kispentek Kekfrankos



**Region + klasa jakościowa:** Eger  
**Kolor i smak:** czerwone, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Kekfrankos  
**Opis skrótowy:** W zapachu pojawiają się ostra papryka, tytoń, konfitura śliwkowa. W ustach bardzo bogate, gęste. Wymaga napowietrzenia.  
**Potrawy:** ostre potrawy kuchni węgierskiej i azjatyckiej  
**Temp. podawania:** 15-16°C

## Varsanyi Pentek Olaszryzling



**Region + klasa jakościowa:** Eger  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Olasz Riesling  
**Opis skrótowy:** W zapachu ujawniają się aromaty jabłka, gruszek oraz cytryn. W smaku lekkie, delikatnie otulające język.  
**Potrawy:** kurczak z nadzieniem, ryby smażone  
**Temp. podawania:** 9-11°C

## Varsanyi Varsanap Egri Bikaver



**Region + klasa jakościowa:** Eger MB (AOP)  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokiej czerwonej barwie. W zapachu pojawiają się aromaty dojrzałych wiśni i czarnych porzeczek. W ustach średnio zbudowane, z przyjemnym łagodnym finiszem.  
**Potrawy:** duszona wołowina, szaszłyki z wieprzowiny  
**Temp. podawania:** 16-18°C

## Pannon Tokaj Tokaji Harslevelu Semi-Sweet



**Region + klasa jakościowa:** Tokaj Wine Region-Tolcsva  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Harslevelu  
**Opis skrótowy:** Wino o złotej barwie, zapachu miodu oraz kwiatu lipy połączonych z wysublimowaną słodyczą.  
**Potrawy:** Torty oraz ciasta z owocami, dania azjatyckie  
**Temp. podawania:** 8-10°C

## Pannon Tokaj Tokaji Furmint Semi-Sweet



**Region + klasa jakościowa:** Tokaj Wine Region-Tolcsva  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Furmint  
**Opis skrótowy:** Wino o złotej barwie, zapachu jabłek oraz owoców cytrusowych połączonych z wysublimowaną słodyczą.  
**Potrawy:** Desery owocowe, dania azjatyckie, sery  
**Temp. podawania:** 8-10°C

## Pannon Tokaj Tokaji Muscat Lunel Semi-Sweet



**Region + klasa jakościowa:** Tokaj Wine Region-Tolcsva  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Muskat Luner  
**Opis skrótowy:** Intensywny zapach nektarynek, brzoskwiń z lekką limonową nutą w tle. W ustach delikatnie okazuje się słodki.  
**Potrawy:** Ciasta, makarony, drób, sałatki, ryby  
**Temp. podawania:** 8-10°C

## Pannon Tokaj Tokaji Muscat Lunel Semi-Dry



**Region + klasa jakościowa:** Tokaj Wine Region-Tolcsva  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Muskat Luner  
**Opis skrótowy:** Wino o złotej barwie oraz intensywnym bukietem pełnym mango, nektarynek, brzoskwiń z lekką limonkową nutą w tle. W ustach delikatne, z subtelnym finiszem.  
**Potrawy:** Owoce morza, makarony, drób, sałatki, ryby  
**Temp. podawania:** 8-10°C

## Pannon Tokaj Tokaji Szamorodny Sweet



**Region + klasa jakościowa:** Tokaj Wine Region-Tolcsva  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Furmint, Harslevelu  
**Opis skrótowy:** Wino o nasyconej złotej barwie oraz intensywnym bukietem pełnym owoców brzoskwiń, mango oraz miodu. W ustach wyraźnie słodkie, z długim finiszem.  
**Potrawy:** Desery, ciasta  
**Temp. podawania:** 10-12°C

## Pannon Tokaj Muscat Lunel Must Alcohol Free Grape Juice



**Region + klasa jakościowa:** Tokaj Wine Region-Tolcsva  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Eger  
**Opis skrótowy:** Sok z winogron o blado-złotej barwie oraz intensywnym zapachu nektarynek i brzoskwiń. W ustach delikatnie okazuje się słodki.  
**Potrawy:** Ciasta, makarony, drób, sałatki, ryby  
**Temp. podawania:** 8-10°C



# Wina Włoskie



## CANTINE PIROVANO APPASSIMENTO Salento Rosso IGT

**Region + klasa jakościowa:** IGT Salento (Puglia)  
**Kolor i smak:** czerwone, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Montepulciano, Negroamaro  
**Opis skrótowy:** Wino o bardzo głębokiej czerwonej barwie; bukiet wina stanowi koncentrat aromatów aronii, jeżyn, czarnych porzeczek i suszonych śliwek. W ustach dobrze zbudowane i bardzo łagodne zarazem, z pieprzną nutą w finiszu.  
**Potrawy:** Szaszłyk, wieprzowina, wołowina, dziczyzna grill, wędliny dojrzewające, sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



## CANTINE PIROVANO AMARCOR Vino Rosso Biologico

**Region + klasa jakościowa:** VINO D'ITALIA ROSSO (Puglia)  
**Kolor i smak:** czerwone, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Negroamaro, Malvasia Nera  
**Opis skrótowy:** Wino ekologiczne, o bardzo intensywnej czerwonej barwie. W bukiecie dominują zapachy dojrzałych wiśni, suszonych śliwek oraz gorzkiej czekolady. W ustach czaruje delikatnością przełamana subtelną kwasowością, a w finiszu zaznacza się wyraźna nuta konfitury aroniowej.  
**Potrawy:** Szaszłyk, wieprzowina, wołowina, dziczyzna, grill, wędliny dojrzewające, sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



## CUVEE' 56 VINO BIANCO FRIZZANTE AMBILE

**Region + klasa jakościowa:** VINO D'ITALIA  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino o słomkowym kolorze, średniomusujące, półwytrawne o idealnej proporcji słodczy do kwasowości (2:1). W bukiecie przeplatają się aromaty zielonego jabłka, melona, limonki i moreli. W ustach dobrze zbalansowane, z wyraźną słodczą w finiszu.  
**Potrawy:** Dania z ryb, kurczak pieczony, sushi, sałatki.  
**Temp. podawania:** 6-8°C



## CANTINE PIROVANO Collezione Beatrice Line Primitivo

**Region + klasa jakościowa:** IGT Puglia  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Primitivo  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokiej czerwonej barwie, owocowym bukiecie pełnym dojrzałych czereśni, aronii i czarnej porzeczki. W ustach gęste, umiarkowanie wytrawne, z wyraźną pieprzną nutą w finiszu.  
**Potrawy:** Szaszłyk, grill, wędliny dojrzewające, sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



## CANTINE PIROVANO Linea Primitivo Negroamaro

**Region + klasa jakościowa:** IGT Puglia  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Primitivo, Negroamaro  
**Opis skrótowy:** Wino o głębokiej czerwonej barwie, owocowym bukiecie pełnym dojrzałych czereśni, aronii i czarnej porzeczki. W ustach gęste, umiarkowanie wytrawne, z wyraźną pieprzną nutą w finiszu.  
**Potrawy:** Szaszłyk, grill, wędliny dojrzewające, sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



## CANTINE PIROVANO SOAVE DOC

**Region + klasa jakościowa:** DOC Soave  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Garganega  
**Opis skrótowy:** Wino o słomkowej barwie; w bukiecie dominują zapachy limonki, brzoskwini i gruszki. W ustach średniozbudowane, z delikatną wytrawnością w finiszu.  
**Potrawy:** Dania z ryb, kurczak pieczony, surówki z letnich warzyw, gotowane warzywa.  
**Temp. podawania:** 6-8°C



## TERRE PASSERI SOAVE DOC

**Region + klasa jakościowa:** DOC Soave  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Garganega  
**Opis skrótowy:** Wino o słomkowej barwie; w bukiecie dominują zapachy limonki, brzoskwini i gruszki. W ustach średniozbudowane, z delikatną wytrawnością w finiszu.  
**Potrawy:** Dania z ryb, kurczak pieczony, surówki z letnich warzyw, gotowane warzywa.  
**Temp. podawania:** 6-8°C



## CANTINE PIROVANO Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Region + klasa jakościowa:** DOC Abruzzo  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Montepulciano  
**Opis skrótowy:** Wino o ciemnej rubinowej barwie oraz wiśniowo - malinowym bukiecie. W ustach średnio-zbudowane, z lekką wytrawnością w finiszu  
**Potrawy:** szaszłyk, grill, wędliny dojrzewające  
**Temp. podawania:** 16-18°C



## CASANOVA CUVEE Extra Dry

**Region + klasa jakościowa:** Prowincja Treviso  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Glera  
**Opis skrótowy:** Doskonałe wino musujące z Prowincji Treviso we Włoszech, powstałe przy użyciu Metody Charmata. Wino to posiada złotą barwę oraz powoli uwalniający się perlage. W bukiecie dominują zapachy owoców cytrusowych, brzoskwiń i moreli. W ustach idealna harmonia delikatności wina oraz bąbelków.  
**Potrawy:** Przekąski, ryby, aperitif  
**Temp. podawania:** 7-9°C



## CASANOVA PROSECCO DOC Extra Dry

**Region + klasa jakościowa:** DOC Treviso  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Glera  
**Opis skrótowy:** Doskonałe Prosecco z Prowincji Treviso we Włoszech, powstałe przy użyciu Metody Charmata. Wino to posiada złotą barwę oraz powoli uwalniający się perlage. W bukiecie dominują zapachy owoców cytrusowych, brzoskwiń i moreli. W ustach idealna harmonia delikatności wina oraz bąbelków.  
**Potrawy:** Przekąski, ryby, aperitif  
**Temp. podawania:** 7-9°C



## CASANOVA VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. Extra Dry

**Region + klasa jakościowa:** D.O.C.G. Valdobbiadene  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Glera  
**Opis skrótowy:** Złocistość koloru wina podkreślają subtelnie unoszące się bąbelki. Bukiet urzeka zapachem płatków róż, jaśminu, akacji, przemieszanych aromatami jabłek, liczi i ananasa. W ustach doskonała harmonia dość mocnego musowania i delikatności wina.  
**Potrawy:** Przekąski, ryby, aperitif  
**Temp. podawania:** 7-9°C



## CASANOVA PROSECCO ROSE DOC Millesimato Brut

**Region + klasa jakościowa:** DOC Treviso  
**Kolor i smak:** różowe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Glera (88%), Pinot Noir (12%)  
**Opis skrótowy:** Prosecco o różowej barwie z delikatnie unoszącymi się bąbelkami. W nosie czaruje aromatami truskawek, czerwonych porzeczek i malin. W ustach rześkość doskonale połączona z bąbelkami oraz nutą poziomek w finiszu.  
**Potrawy:** Przekąski, ryby, aperitif  
**Temp. podawania:** 7-9°C



## Chianti D.O.C.G. VILLA SILVIA

**Region + klasa jakościowa:** D.O.C.G. Chianti  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sangiovese, Canaiolo, Merlot  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnej czerwonej barwie oraz bukiecie pełnym zapachów ciemnych owoców, z dominacją czarnej porzeczki. W ustach średnio-zbudowane, z wyraźną nutą dzikich borówek w finiszu.  
**Potrawy:** Dania z wieprzowiny, wołowiny, makarony  
**Temp. podawania:** 16-18°C



## Chianti D.O.C.G. Riserva Salvadori

**Region + klasa jakościowa:** D.O.C.G. Chianti  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sangiovese, Merlot  
**Opis skrótowy:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze, z dominacją zapachów czarnych porzeczek, jagód i truskawek. W ustach dobrze zbudowane z długim finiszem.  
**Potrawy:** Dania z wieprzowiny, wołowiny, sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Chianti DOCG Classico Salvadori

**Region + klasa jakościowa:** DOCG Chianti  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sangivese, Canaiolo, Merlot  
**Opis skróty:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze z granatowymi refleksami. Bukiet przywołuje aromaty jagód, czarnych porzeczek, aronii, suszonych owoców. W ustach dobrze zbudowane, intensywne w smaku z długim finiszem.  
**Potrawy:** Dania z grilla, steki, sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### CHIANTI CLASSICO Riserva DOCG

**Region + klasa jakościowa:** DOCG Chianti  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sangivese, Merlot  
**Opis skróty:** Wino o intensywnym purpurowym kolorze. W zapachu urzeka aromatami dojrzałych wiśni, czereśni, jeżyn oraz suszonych śliwek. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźną kwasowością oraz długim finiszem.  
**Potrawy:** Dania z grilla, steki, dojrzałe sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Baglio Baiata ALAGNA MOSCATO

**Region + klasa jakościowa:** IGP Sicilia  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Muskat Aleksandryjski  
**Opis skróty:** Wino o intensywnym złotym kolorze. W bukietcie dominują aromaty miodu oraz konfitury morelowej. W ustach pełne, słodkie, z wyraźnym akcentem syropu klonowego w tle.  
**Potrawy:** Ciasta z owocami, desery lodowe  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Baglio Baiata ALAGNA MARSALA FINE I.P.

**Region + klasa jakościowa:** DOP Sicilia  
**Kolor i smak:** białe, deserowe  
**Odmiany winogron:** Grillo, Cataratto, Inzolia  
**Opis skróty:** Wino o intensywnym bursztynowym kolorze. W bukietcie dominują aromaty miodu, orzechów włoskich oraz moreli. W ustach pełne, dobrze zbudowane, z nienachalną słodyczą oraz wyraźnym orzechowym akcentem w finiszu.  
**Potrawy:** Desery, dania z drobiu w słodkich sosach, sery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### SALVADORI PRIMITIVO del SALENTO

**Region + klasa jakościowa:** IGT Salento  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Primitivo  
**Opis skróty:** Wino o intensywnym czerwonym kolorze. W bukietcie dominują aromaty ciemnych owoców oraz gorzkiej czekolady. W ustach średnio-zbudowane, z delikatną nutą czarnego pieprzu w finiszu.  
**Potrawy:** Dania z grilla, steki, sery  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### SALVADORI VERMENTINO

**Region + klasa jakościowa:** IGP Toscana  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Vermentino  
**Opis skróty:** Wino o bladzielonej barwie. W bukietcie dominują aromaty limonki, liczi, ananasa, gruszek i brzoskwiń. W ustach delikatne, z akcentem skórki cytrynowej w finiszu.  
**Potrawy:** Kurczak, sałatki, przekąski, ryby, aperitif  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Baglio Baiata ALAGNA CREMOVO

**Region + klasa jakościowa:** Sycylia, Wino Aromatyzowane  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Grillo, Cataratto, Inzolia  
**Opis skróty:** Wino o intensywnym bursztynowym kolorze. W bukietcie dominują aromaty miodu, orzechów włoskich oraz kakao. W ustach pełne, dobrze zbudowane, wyraźnie słodkie, z orzechowym akcentem w finiszu.  
**Potrawy:** Desery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Ca' Del Doge Merlot

**Region + klasa jakościowa:** Veneto, IGT  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot  
**Opis skróty:** Barwa - głęboka czerwień; w nosie aromaty czereśni i dżemu aroniowego; w ustach średnio zbudowane, w zasadzie półwytrawne.  
**Potrawy:** makarony  
**Temp. podawania:** 15-18°C



### Baglio Baiata ALAGNA Grillo

**Region + klasa jakościowa:** DOC Sicilia  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Grillo  
**Opis skróty:** Wino białe o intensywnej złotej barwie oraz bukietcie pełnym aromatów liczi, ananasa, gruszek i brzoskwiń. W ustach subtelne, z wyraźnie zaznaczającym się porzeczkowym finiszem.  
**Potrawy:** Dania z kurczaka, ryby, przekąski, makarony  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Baglio Baiata ALAGNA NERO D'AVOLA

**Region + klasa jakościowa:** DOC Sicilia  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Nero d'Avola  
**Opis skróty:** Wino o rubinowej barwie oraz bukietcie pełnym aromatów wiśni, czereśni i aronii. W ustach średnio zbudowane, z zaznaczającym się wytrawnym finiszem.  
**Potrawy:** Kotlet schabowy, sztuftada wołowa, grill, makarony  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Ca' Del Doge Prosecco Vino Frizzante

**Region + klasa jakościowa:** Prosecco, DOC, musujące  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Glera  
**Opis skróty:** Barwa słomkowa; w nosie pojawiają się aromaty skórki cytrynowej, jabłek oraz chleba razowego w tle; w ustach jędrne, a zarazem subtelne dzięki doskonałej perlności. Wino musujące  
**Potrawy:** ryby, drób, sałatki  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Gran Tiati Gold Vintage MMIX

**Region + klasa jakościowa:** Eger MB (AOP)  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Aglianico/Nero Di Toia  
**Opis skróty:** Wino o kolorze niemal granatowym; w bukietcie aromaty suszonych śliwek, czekolady, pieprzu, konfitury jagodowej; w ustach skoncentrowane, pełne, jednocześnie aksamitne i eleganckie; bardzo długi finisz.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina, sery  
**Temp. podawania:** 18-20°C



### Baglio Baiata ALAGNA LANNI

**Region + klasa jakościowa:** DOC Sicilia  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Nero d'Avola, Syrah, Merlot  
**Opis skróty:** Wino o rubinowej barwie oraz bukietcie pełnym aromatów przejrzałych wiśni oraz czarnych jagód. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźnie zaznaczającym się porzeczkowym finiszem.  
**Potrawy:** Kotlet schabowy, sztuftada wołowa, grill, makarony  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Baglio Baiata ALAGNA ZIBIBBO

**Region + klasa jakościowa:** IGP Sicilia  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Zibibbo (Muskat Aleksandryjski)  
**Opis skróty:** Wino o złotym kolorze. W bukietcie ekspozycja aromatów miodu, brzoskwiń i gruszek. W ustach zdecydowanie słodkie, z wyraźnym akcentem konfitury morelowej w tle.  
**Potrawy:** Ciasta z owocami, desery lodowe  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### La Delizia Sauvignon

**Region + klasa jakościowa:** Friuli Grave, DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Sauvignon  
**Opis skróty:** Wino czerwone, z purpurowymi refleksami. W bukietcie moc aromatów czerwonych owoców i orientalnych przypraw. W ustach doskonały balans pomiędzy kwasowością oraz owocową świeżością.  
**Potrawy:** wieprzowina, grill, wołowina, sery, baranina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### La Delizia Chardonnay

**Region + klasa jakościowa:** Friuli Grave, DOC  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Chardonnay  
**Opis skróty:** Wino o słomkowej barwie z zielonkawymi refleksami. W nosie dominują aromaty melona, limonki oraz kiwi. W ustach umiarkowanie wytrawne, w wyraźnym nektarynkowym akcentem.  
**Potrawy:** sałatki, ryby, drób, owoce morza  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### La Delizia Friulano

**Region + klasa jakościowa:** Friuli Grave, DOC  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Friulano  
**Opis skróty:** W zapachu dominuje malina. W ustach delikatnie rozkłada się na języku oraz ujawnia swą słodką nutę.  
**Potrawy:** drób, sałatki, owoce morza  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### La Delizia Merlot

**Region + klasa jakościowa:** Friuli Grave, DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Merlot  
**Opis skróty:** Barwa intensywnie czerwona. Nos pełen aromatów czerwonych owoców oraz dżemu aroniowego. W ustach pełne, intensywne, ze słodkim niuansiem w finiszu.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Sansilvestro Barbera d'Alba Superiore

**Region + klasa jakościowa:** Alba (Piemont), DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Barbera  
**Opis skróty:** Bardzo ciekawe włoskie wino o głębokim czerwonym kolorze, skoncentrowanym powoli uwalniającym się bukietem oraz zachowujące równowagę między wytrawnością na języku a owocowością w finiszu.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina, drób  
**Temp. podawania:** 17-19°C



### Sansilvestro Barolo

**Region + klasa jakościowa:** Barolo (Piemont), DOCC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Nebbiolo  
**Opis skróty:** Głęboka czerwona barwa idealnie współgrająca z bukietem emanującym zapachami leśnych owoców otulonych w kakaowo-pieprzową mgiełkę. W ustach pełne, ogniste, masywne, z długim finiszem.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina  
**Temp. podawania:** 17-19°C



### LA Delizia Prosecco Extra Dry

**Region + klasa jakościowa:** Friuli Venezia Giulia, DOC, musujące  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Glera  
**Opis skróty:** Wino o słomkowym kolorze; zapach nektarynek, ananasów oraz limonki; w ustach delikatna kwasowość dobrze zintegrowana z bąbelkami. W finiszu zaznacza się brzoskwiniowy posmak.  
**Potrawy:** desery, ryby, drób  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### La Delizia Semi-Sparkling Prosecco

**Region + klasa jakościowa:** Friuli Venezia Giulia, DOC, musujące  
**Kolor i smak:** białe, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Glera  
**Opis skróty:** Kolor złoty z zielonymi refleksami; w bukietie owoce cytrusowe; w smaku przyjemne z wyraźną limonkową nutą w finiszu. Wino musujące.  
**Potrawy:** desery, sałatki, ryby  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Sansilvestro Dulcis Bianco

**Region + klasa jakościowa:** Piemont, IGT  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skróty:** Doskonałe słodkie, perliste, białe wino o wydatnym zapachu słodkich brzoskwiń i cytryn, subtelnie otulające język oraz podniebienie.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Sansilvestro Dulcis Rosso

**Region + klasa jakościowa:** Piemont, IGT  
**Kolor i smak:** czerwone, słodkie  
**Odmiany winogron:** brak specyfikacji  
**Opis skróty:** Doskonałe słodkie, perliste, blade czerwone wino o wydatnym zapachu truskawek i malin, subtelnie otulające język oraz podniebienie.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Malvasia Rubigalia

**Region + klasa jakościowa:** Emilia-Romagna, IGT, musujące  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Malvasia  
**Opis skróty:** Doskonałe białe, słodkie, musujące wino. Złoty kolor idealnie harmonizuje się z gęstą pianą, cytrusowym bukietem oraz doskonałym perlage. W ustach wyraźna słodycz.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 6-8°C



### Naonis Jader Cuvee Brut

**Region + klasa jakościowa:** Friuli, IGP  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Friulano  
**Opis skróty:** Wino o słomkowym kolorze oraz bukietem przez który przewijają się zapachy skórki cytrynowej, melona oraz razowego chleba; w ustach gładkie, przyjemne dla podniebienia - z doskonałym rozłożonym perlage.  
**Potrawy:** ryby, drób, sałatki  
**Temp. podawania:** 7-9°C



### Sansilvestro Langhe Rosso

**Region + klasa jakościowa:** Langhe (Piemont), DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Barbera  
**Opis skróty:** Wino o intensywnej czerwonej barwie, w zapachu czaruje aromatami wiśni, czarnej porzeczki i pieprzu. W ustach średnio-intensywne, z wyraźną nutą kakao w finiszu.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina  
**Temp. podawania:** 17-19°C



### Sansilvestro Nebbiolo d'Alba DOC Brumo

**Region + klasa jakościowa:** Alba (Piemont), DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Nebbiolo  
**Opis skróty:** Wino o intensywnej czerwonej barwie, w zapachu czaruje aromatami dojrzałych czereśni, gorzkiej czekolady i przypraw. W ustach dobrze zbudowane, z wyraźną nutą pieprzu w finiszu.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina, sery, grill  
**Temp. podawania:** 17-19°C



### Naonis Moscato Dolce

**Region + klasa jakościowa:** Friuli, IGP  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Moscato  
**Opis skróty:** Wino o słomkowym kolorze; w bukietem pojawiają się zapachy marmolady morelowej, miodu i skórki cytrynowej; w smaku słodkie, z bardzo dobrze wkomponowanym perlage.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 7-9°C



### Remigio Reggiano Lambrusco Premium

**Region + klasa jakościowa:** Emilia-Romagna; Lambrusco, DOP, musujące  
**Kolor i smak:** czerwone, słodkie  
**Odmiany winogron:** Lambrusco  
**Opis skróty:** Wspaniałe słodkie, półmusujące wino. Rubinowa barwa doskonale zrywa się z bukietem oraz zaznaczając się w ustach słodką ciemnych owoców. Całość podkreśla idealny perlage.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 6-8°C



### Sansilvestro Roero Arneis Sabbie

**Region + klasa jakościowa:** Roero, DOC  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Arneis  
**Opis skróty:** Wino o barwie bladego złota, bukietem pełnym aromatów rumianku, brzoskwiń oraz cytryn, w ustach średnio zbudowane, z delikatną limonkową nutą w finiszu.  
**Potrawy:** ryby, drób, sałatki  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Scuola Grande Amarone della Valpolicella

**Region + klasa jakościowa:** Valpolicella, DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Corvina, Rondinella, Molinara  
**Opis skróty:** Kolor niemal granatowy, bukiet z wyraźnymi nutami marmolady aroniowej, świeżych jagód oraz lekkiej woni czarnego pieprzu w tle; w ustach pełne, skoncentrowane, dobrze zbudowane, rozgrzewające z długim finiszem.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina  
**Temp. podawania:** 17-19°C



### Scuola Grande Valpolicella Ripasso

**Region + klasa jakościowa:** Valpolicella, DOC  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Corvina, Rondinella, Molinara  
**Opis skróty:** Barwa – głęboka czerwień; w bukicie wiśnie oraz aronie; w ustach pełne, dobrze zbudowane, rozgrzewające, ze słodką nutą w finiszu.  
**Potrawy:** wołowina, wieprzowina  
**Temp. podawania:** 17-19°C



### Serensimma Pinot Grigio

**Region + klasa jakościowa:** Veneto, IGT  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Pinot Grigio  
**Opis skróty:** Wino o słomkowym kolorze; delikatnym zapachu jabłek, kiwi i melona; w ustach jędrne, z lekkim limonkowym posmakiem w finiszu.  
**Potrawy:** ryby, drób, sałatki  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### Vento Bianco

**Region + klasa jakościowa:** Puglia, IGP  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Falanghina, Chardonnay  
**Opis skróty:** Kolor słomkowy; w nosie aromaty limonki oraz skórki cytrynowej; w ustach początkowo lekkie, lecz stopniowo nabierające mocy z lekko kwaskowym posmakiem w finiszu.  
**Potrawy:** sałatki, ryby, owoce morza  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### Vento Rosato

**Region + klasa jakościowa:** Puglia, IGP  
**Kolor i smak:** różowe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Nero di Troia, Negroamaro  
**Opis skróty:** Kolor różowy, nasycony; w zapachu aromaty truskawki i malin; w ustach średnio zbudowane, z lekką kwasowością.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina, ryby, sałatki, owoce morza  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### Teanum Favugne Bianco

**Region + klasa jakościowa:** San Severo, DOP  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Bombino, Trebbiano  
**Opis skróty:** Barwa złota; w bukicie limonka, zielone jabłko oraz melon; w smaku gładkie, oleiste, z lekkimi cytrynowymi akcentami.  
**Potrawy:** sałatki, ryby, drób, sushi  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Teanum Favugne Rosato

**Region + klasa jakościowa:** San Severo, DOP  
**Kolor i smak:** różowe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Montepulciano  
**Opis skróty:** Barwa różowa, nasyciona; w bukicie maliny przeplatają się z truskawkami; w ustach jędrne, średnio zbudowane, w zasadzie półwytrawne.  
**Potrawy:** ryby, drób, sałatki, sery  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Vento Rosso

**Region + klasa jakościowa:** Puglia, IGP  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Nero di Troia, Primitivo  
**Opis skróty:** Barwa rubinowa; w bukicie aromaty konfi tury malinowej z pieprzną mgiełką w tle; w ustach średnio intensywne, ciepłe, dające duże odczucie gęstości na języku.  
**Potrawy:** wieprzowina, wołowina, makarony  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Sansilvestro Barbaresco Magno

**Region + klasa jakościowa:** Barbaresco (Piemont), DOCG  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Nebbiolo  
**Opis skróty:** Głęboka czerwień sukni wina doskonale zgrana z bukietem pełnym czarnych owoców oraz wytrawnym, delikatnie pieprznym i jednocześnie rozgrzewającym smakiem wina, długo utrzymującym się na języku.  
**Potrawy:** pieczona wołowina, tatar, karkówka w sosie własnym, gotowane warzywa  
**Temp. podawania:** 17-19°C



### Teanum Otre Negroamaro Meat

**Region + klasa jakościowa:** Puglia, IGT  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Negroamaro  
**Opis skróty:** Barwa purpurowa; w bukicie aromaty suszonych śliwek, rodzynek z lekką pieprzową nutą w tle, w ustach pełne i skoncentrowane, bardzo długi finisz. Wymaga czasu by w pełni otworzyć się.  
**Potrawy:** sery, wołowina, wieprzowina, sałatki, baranina  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Teanum Otre Primitivo

**Region + klasa jakościowa:** Puglia, IGT  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Primitivo  
**Opis skróty:** Barwa rubinowa z granatowymi refleksami; w nosie ogromny ładunek suszonych śliwek, konfitury żurawinowej i rodzynek; w ustach bogate, masywne z długim finiszem.  
**Potrawy:** szaszłyki z łopatki wieprzowej, zrazy zawijane z karkówki, stek z grilla.  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Teanum Favugne Rosso

**Region + klasa jakościowa:** DOP San Severo  
**Kolor i smak:** czerwone, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Montepulciano  
**Opis skróty:** Barwa rubinowa; w bukicie aromat aronii i czarnej porzeczki; w ustach dobrze zbudowane, krągłe, z długim finiszem.  
**Potrawy:** wędliny i sery dojrzewające, karkówka z grilla, szynka w sosie własnym, tatar  
**Temp. podawania:** 16-18°C



### Casa Coller Sangue di Giuda

**Region + klasa jakościowa:** DOC Oltrepo Pavese  
**Kolor i smak:** czerwone, słodkie, musujące  
**Odmiany winogron:** Barbera, Croatina  
**Opis skróty:** Wino o ciemnej rubinowej barwie oraz bukicie pełnym owoców wiśni, malin i czarnej porzeczki. W ustach gęste z wyraźną słodyczą.  
**Potrawy:** Ciasta, desery owocowe, lody  
**Temp. podawania:** 10-12°C



### Terra Calda

**Region + klasa jakościowa:** Emilia-Romagna, IGT, półmusujące  
**Kolor i smak:** czerwone, półwytrawne  
**Odmiany winogron:** Lambrusco salamino, ancillotta, malbo gentile.  
**Opis skróty:** Interesujące półmusujące wino. Intensywna czerwona barwa doskonale podkreśla owocowy bukiet wina. W ustach pełne, z wyraźną słodką nutą w finiszu.  
**Potrawy:** sery, makarony, wieprzowina  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### Tombacco Moscato VINO Frizzante

**Region + klasa jakościowa:** Veneto, IGT, musujące  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Moscato  
**Opis skróty:** Delikatnie musujące wino o złotej barwie, aromatach pomarańczy, brzoskwiń i nektarynek; w ustach pełne z wyraźną słodyczą.  
**Potrawy:** desery  
**Temp. podawania:** 7-9°C



### Casa Coller Moscato Spumante Dolce

**Region + klasa jakościowa:** Wine of Italy  
**Kolor i smak:** białe, słodkie, musujące  
**Odmiany winogron:** Moscato  
**Opis skróty:** Wino musujące o słomkowym kolorze oraz bukicie pełnym aromatów moreli, miodu i skórki cytrynowej. W smaku słodkie, z bardzo dobrze wkomponowanym perlage.  
**Potrawy:** ciasta, desery owocowe, lody  
**Temp. podawania:** 7-9°C



### Casa Coller Rose' Brut Spumante

**Region + klasa jakościowa:** Wine of Italy  
**Kolor i smak:** różowe, wytrawne, musujące  
**Odmiany winogron:** Garganega, Trebbiano, Pinot Nero  
**Opis skróty:** Wino musujące o łososiowym kolorze oraz bukicie pełnym aromatów truskawek, malin i czerwonych porzeczek. W smaku delikatne, z bardzo dobrze wkomponowanym perlage.  
**Potrawy:** ciasta, przekąski, ryby, aperitif  
**Temp. podawania:** 7-9°C



### Casa Coller Ribolla Gialla Spumante Brut

**Region + klasa jakościowa:** Wine of Italy  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Ribolla, Gialla  
**Opis skrótowy:** Wino musujące o słomkowym kolorze oraz bukicie pełnym aromatów moreli, miodu i melona. W smaku delikatne, z bardzo dobrze wkomponowanym perlage.  
**Potrawy:** ciasta, przekąski, ryby, aperitif  
**Temp. podawania:** 7-9°C



### Baglietti No 10 Prosecco

**Region + klasa jakościowa:** DOC Prosecco  
**Kolor i smak:** białe, wytrawne  
**Odmiany winogron:** Glera  
**Opis skrótowy:** Wino musujące o słomkowym kolorze oraz bukicie pełnym aromatów zielonych jabłek, moreli i melona. W smaku wyraźna limonkowa nuta bardzo dobrze połączona z intensywnym perlage.  
**Potrawy:** makarony, risotto, przekąski, ryby, drób, sushi, aperitif  
**Temp. podawania:** 4-6°C



### LETIZIA Sangivese Rosato Semi Sweet

**Region + klasa jakościowa:** IGT Puglia  
**Kolor i smak:** różowe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Sangivese  
**Opis skrótowy:** Wino o łososiowym kolorze oraz bukicie pełnym aromatów truskawek, malin i czerwonych porzeczek. W smaku delikatne, z bardzo dobrze wkomponowaną słodyczą.  
**Potrawy:** ciasta, przekąski, ryby, aperitif  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### LETIZIA Sangivese Semi Sweet

**Region + klasa jakościowa:** IGT Puglia  
**Kolor i smak:** czerwone, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Sangivese  
**Opis skrótowy:** Wino o rubinowej barwie oraz wiśniowo – malinowym bukicie. W ustach średnio-zbudowane, z wyraźnie zaznaczającą się słodyczą  
**Potrawy:** ciasta, przekąski, szaszłyk, grill, sery  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### LETIZIA Sangivese Trebbiano Semi Sweet

**Region + klasa jakościowa:** IGT Emilia Romagna  
**Kolor i smak:** białe, półsłodkie  
**Odmiany winogron:** Trebbiano  
**Opis skrótowy:** Wino białe o bladej barwie oraz bukicie pełnym aromatów liczi, ananasa, gruszek i brzoskwiń. W ustach delikatne, z wyraźnie zaznaczającą się słodyczą  
**Potrawy:** ciasta, kurczak, sałatki, przekąski, ryby, aperitif  
**Temp. podawania:** 9-11°C



### ZERO%ZERO Non Alcoholic Aperitivo Bianco Frizzante

**Region + klasa jakościowa:** Aperitif bezalkoholowy  
**Kolor i smak:** białe, słodkie, półmusujące  
**Odmiany winogron:** Brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Aperitif bezalkoholowy o słomkowej barwie oraz bukicie pełnym zapachów owoców egzotycznych i jabłek. W ustach wyraźnie zaznacza się słodycz, z dobrze wtopionym perlage  
**Potrawy:** desery, aperitif  
**Temp. podawania:** 8-10°C



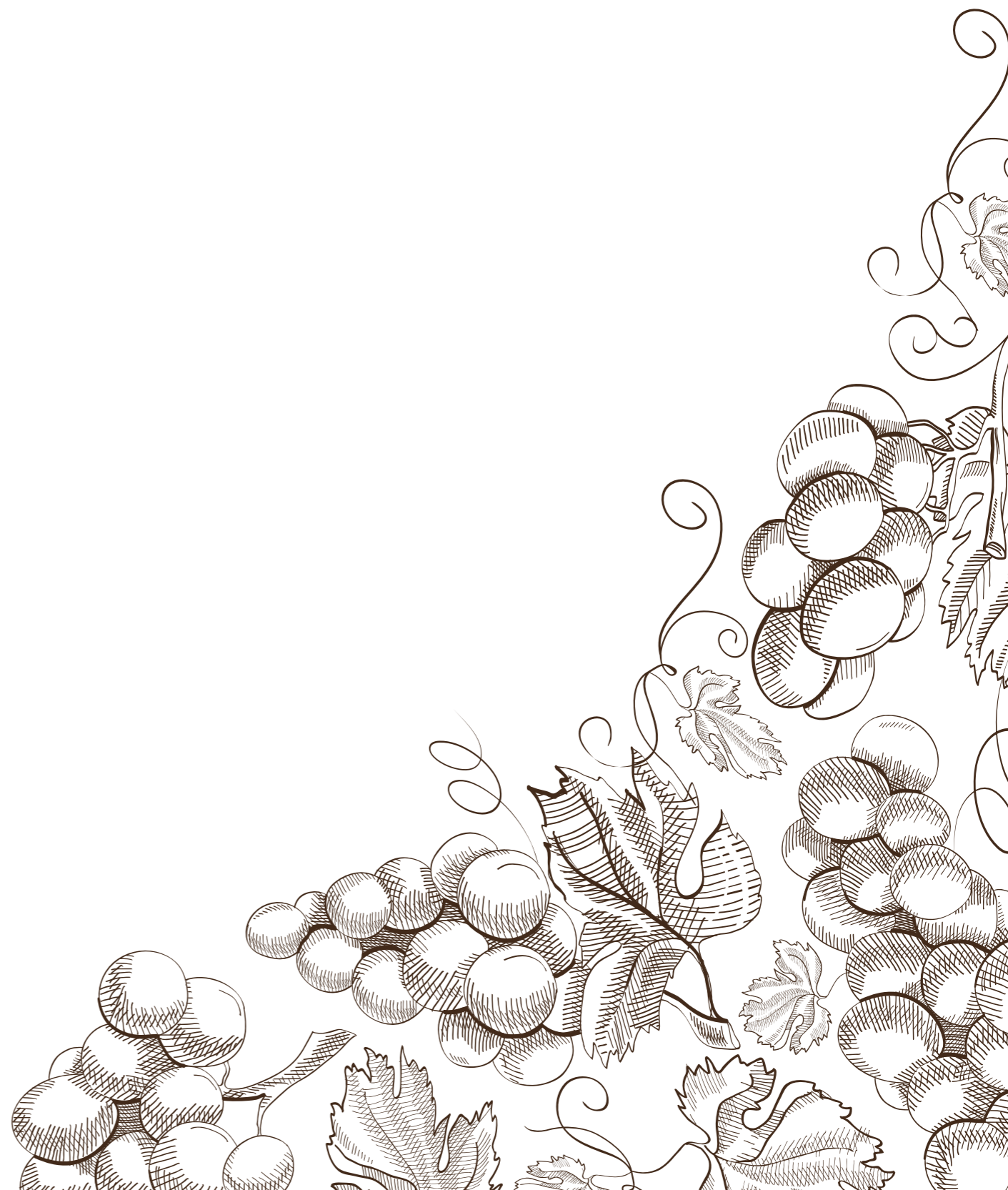
### Malvasia Rubicone IGT Spumante Dolce

**Region + klasa jakościowa:** IGT Emilia-Romagna  
**Kolor i smak:** białe, słodkie  
**Odmiany winogron:** Malvasia  
**Opis skrótowy:** Wino musujące o słomkowym kolorze oraz bukicie pełnym aromatów zielonych jabłek, moreli i melona. W smaku wyraźnie zaznacza się słodycz, bardzo dobrze połączona z intensywnym perlage  
**Potrawy:** desery, aperitif  
**Temp. podawania:** 8-10°C



### SPRITZ ORANGE Non-alcoholic sparkling

**Region + klasa jakościowa:** Wino bezalkoholowe  
**Kolor i smak:** białe, słodkie, półmusujące  
**Odmiany winogron:** Brak specyfikacji  
**Opis skrótowy:** Wino bezalkoholowe, półmusujące, o pomarańczowej barwie, będącej efektem dodatku soku z włoskich pomarańczy oraz bukicie pełnym cytrusowych aromatów. W ustach dość słodkie, z dobrze wtopionym perlage oraz wyraźną nutą skórki pomarańczowej w finiszu.  
**Potrawy:** desery, aperitif  
**Temp. podawania:** 8-10°C



## KRAJE I KLASY JAKOŚCIOWE

**ARGENTYNA:**

kraj w Ameryce Południowej z prawie 500-letnią historią upraw. Winorośl uprawia się tu głównie na terenach wysoko położonych, niekiedy nawet 2000 m n.p.m. Suchy, kontynentalny klimat pomaga w uprawie winogron. Choroby grzybicze tu prawie nie występują, a to sprzyja uprawom organicznym. Do lat 90-tych XX wieku wino produkowano tu głównie na użytek własny. Dziś wizytówką Argentyny są wina z dwóch odmian winogron: czerwonego malbeca oraz białego torrentes. Ponadto uprawia się tu odmiany międzynarodowe takie jak: sauvignon, merlot, shiraz, sauvignon blanc. Od 1993 roku Argentyna tworzy swój własny system apelacyjny. Niemniej podobieństwo z hiszpańskim systemem apelacyjnym jest bardzo widoczne (określenia np.: Vino Tinto, Reserva, D.O. Mendoza)

**AUSTRALIA:**

jest krajem bardzo interesującym pod względem winiarskim. Możemy tu znaleźć zarówno wina codzienne jak i win będące ikoną winiarstwa. Dla australijskich winiarzy podział win w ramach AOC jak i jest stosowany w Europie jest dla nich obcy. Faktem jest, że każde z win posiada przynależność geograficzną, ale dla Australijczyków ważniejsze są jakość winnicy, jakość uzyskanych winogron, czystość produkcji oraz umiejętności winiarza – gdyż to one stanowią o wielkości wina. Z drugiej strony, gdyby nie było tej „australijskiej wolności” w ramach której winiarz ma pełną wolność, wina australijskie prawdopodobnie nie zachwyciły by świata.

**CHILE:**

kraj w Ameryce Południowej. Winorośl pojawiła się tutaj już w XVI wieku wraz z hiszpańskimi misjonarzami. Początkowo wino produkowano na potrzeby liturgiczne. Stopniowo rozszerzano uprawy, ale uzyskane wina rzadko wychodziły poza lokalny rynek. W XIX wieku pojawiły się pierwsze odmiany francuskie. Prawdziwy rozkwit nastąpił pod koniec lat 80-tych XX wieku. Nowe technologie, inwestycje w winnice oraz pomoc światowej sławy enologów pomogła winom z Chile wejść na światowe salony, a przy okazji rozsławić niektóre zapomniane odmiany winogron, np.: Carmenere. W swojej klasyfikacji maściowej win, Chile bardzo często korzysta z rozwiązań hiszpańskich. Dlatego często na winach wysokiej jakości spotykamy określenia „D.O. nazwa regionu”, „Reserva”, „Gran Selection”. Wina niższej jakości zawierają zazwyczaj określenia dotyczące jedynie poziomu słodkości wina.

**CHORWACJA:**

kraj położony nad Adriatykiem, historia winiarstwa sięga tu prawie 2500 lat - czasów osadnictwa antycznych Greków. Kraj ten posiada wiele rodzimych odmian winogron dominujących w uprawie. Do 1990 roku państwo sprawowało nadzór nad całą produkcją wina. Po rozpadzie dawniej Jugosławii oraz zmianach politycznych, winnice przeszły pod nadzór prywatnych właścicieli, nie oszczędzających środków by wina chorwackie ponownie stały się gwiazdą winiarskiego świata. Warto zauważyć, że wina najwyższej jakości produkowane są w małych rodzinnych winiarniach. Od 2010 roku działa w Chorwacji system klasyfikacji win. W ramach tego systemu wyróżnia się: Stolno vino – wino stołowe, podstawowa klasa jakości win chorwackich Kvalitetno vino – wino jakościowe

Vrhunsko vino – wino jakościowe klasy Premium (wymagania bardzo podobne jak przy francuskim Systemie AOC)

**CZECHY:**

Czechy są krajem o bardzo długiej tradycji winiarskiej, nie mniej dopiero ostatnie 20 lat przyniosło renesans win powstających w tym kraju. Podobnie jak w innych krajach nastąpiła regulacja procesu produkcji win, a za tym wyznaczenia parametrów jakościowych. Sprecyzowanie jakości win wniosła dopiero ustawa z kwietnia 2004 roku określająca zasady produkcji oraz nadawania kategorii jakościowej winom produkowanym w Republice Czeskiej. Pierwszy parametr na drodze do uzyskania określonej klasy win (podobnie jak w Austrii i Niemczech) stanowi zawartość cukru w moszczu. I tak wyróżniamy:

**I. Vino Stolni** – wino stołowe – wina te można produkować z dowolnych winogron (krajowych jak i zagranicznych), można stosować szaptalizację, dowolną metodę stabilizacji oraz muszą być rozlewane do butelek o pojemności minimum 1 litr. Na etykietach tych win jest zakaz poda powstania.

**II. Vino Zemske** – wino regionalne – wina te powstają wyłącznie z winogron pochodzących z Republiki Czeskiej, zebranych w odpowiednio prowadzonych winnicach (wydajność max 12 ton/ha, zawartość cukru w moszczu 14%). Wina te mogą być oznaczone na etykietach nazwą regionu, rocznikiem oraz odmianą z której zostały wyprodukowane.

**III. Vino odrudove jakostni** – wino jakościowe gatunkowe– wina te powstają z winogron pochodzących wyłącznie z odpowiednio prowadzonych winnic z terenu Czech. Minimalna zawartość cukru w moszczu -15%. Wina te powstają w regionie uprawy winogron. Na etykiecie musi być podany region winiarski, z którego pochodzą winogrona, może być podana również gmina winiarska oraz inne informacje od producenta.

**IV. Vino znamkove jakostni** – wino jakościowe markowe – wina te spełniają podobne wymagania jak wina gatunkowe. Zwykle są to wina kupażowane z kilku odmian winogron dla uzyskania lepszego smaku wina. Wina te rok do roku muszą utrzymywać stałą jakość – przez co podlegają wyższej kontroli niż wina gatunkowe.

**V. Vino odrudove jakostni s privlastkem** – wino jakościowe z wyróżnikiem – są to wina wysokiej jakości powstające z winogron o ściśle określonych parametrach. Podział ten zapożyczony został z sąsiednich Niemiec i Austrii. Wyróżniamy tu wina:

- Kabinetni vino – normalny zbiór zdrowych winogron,
- Posdni sber (Spatlese) – późny zbiór winogron (winogrona są już podeschnięte na krzakach),
- Vyber s hroznu (Auslese) – w trakcie zbioru selekcjonowane są kiście winogron,
- Vyber z bobuli (Beerenauslese) – zbierane są wyselekcjonowane podeschnięte winogrona.
- Vyber z Cibeb (Trockenbeerenauslese) – zbierane są wyselekcjonowane, wysuszone winogrona.
- Vino ledove (Eiswein) – tzw. wino lodowe – z owoców winogron zebranych po pierwszych przymrozkach; winogrona są selekcjonowane i tylko wybrane trafiają do dalszej produkcji; powstające w ten sposób wina są zazwyczaj słodkie.

**FRANCJA:**

jedyny kraj na świecie, w którym wino bardzo mocno zakorzeniło się w kulturze. Różnicowanie klimatu oraz warunków glebowych występujących na terenie tego kraju decyduje o różnorodności oraz sposobie uprawy różnych odmian winorośli, a to z kolei przekłada się na wyjątkowość powstających tu win. Winiarze francuscy jako pierwsi na świecie w połowie XIX wieku wprowadzili podział jakościowy produkowanych przez siebie win. Przez lata ulegał on pewnym modyfikacjom. Dziś wyróżniamy następujące klasy win Francuskich:

**AOC/AOP (Appellation d’Origine Controlee/Protegee)**

– najwyższa klasa win francuskich nadawana przez Instytut INAO. Procedura jej nadania trwać może nawet 20 lat. Wino zawierające na etykiecie znak AOC musi spełniac szereg wymagań w zakresie siedliska, dopuszczalnych odmian winogron, gęstości posadzenia krzewów, wielkości zbioru z ha, ilości uzyskanego moszczu do fermentacji, sposobu dojrzewania wina, ilości wina możliwego do zabutelkowania pod pierwszą etykietą chateau. Winogrona do produkcji wina mogą pochodzić tylko z jednego rocznika. Mieszanie win z kilku roczników jest zabronione.

**Vin de Pays (VdP)**

– wina regionalne, kategoria nieco słabsza niż AOC ale pozwalająca winiarzowi na więcej w komponowaniu wina. Obostrzenia w zakresie uprawy winnicy są łagodniejsze, a normy wydajności wyższe. Można uprawiać winogrona z innych regionów, które w przypadku AOC byłoby niedopuszczalne. Wina nie mają obowiązku z nazwy podawania na etykiecie regionu pochodzenia oraz rocznika. Ze względu na jakość organoleptyczną porównywalne z winami klasy AOC

**Vin de France (dawne Vin de Table)** – najprostsza kategoria win, z założenia przeznaczona do natychmiastowego spożycia. Na etykietach tych win zakazane jest podawanie rocznika i odmian winogron z których zostało skomponowane. Bardzo często powstają z winogron zbieranych z młodych krzewów oraz winogron niezakwalifikowanych do produkcji win jakościowych. Mogą stanowić także kupaż win pozostałych po produkcji win jakościowych.

**GRECJA:**

ten kraj uznaje się za kolebkę europejskiego winiarstwa. Uprawa winorośli liczy sobie w tym kraju prawie 3000 tys. lat. W każdej założonej koloni starożytni grecy zakładali winnice (m.in.: Krym, Italia, Tunezja, Hiszpania) i od ich winiarskiej sztuki uczyli się ówczcześni mieszkańcy terenów dzisiejszych Włoch, Francji, Hiszpanii. Wino związane było z niemal każdym aspektem życia antycznych greków. Dzisiejsze winiarstwo greckie stara się nadrobić dystans jaki dzieli je od krajów takich jak: Francja, Hiszpania czy Włochy. Inwestycje, nowe technologie, wiedza ludzka powodują iż jakość wina greckiego powoli, acz systematycznie rośnie, a samo wino dobrze smakuje także w Polsce, a nie tylko na wakacjach w Grecji. Grecja swój system apelacyjny wzoruje na francuskim:

**O.P.O.P** – rejon produkcji win o najwyższej jakości (wina klasy AOC).

**O.P.E.** – rejon produkcji win kontrolowanej jakości (wina dążące do statusu klasy AOC),

**Topikos Oenos** – wina regionalne.

**Onomasia Kata Paradosi** – wina regionalne produkowane metodami tradycyjnymi , np.: Retsina,

**Epitrapezios Oenos** – wina stołowe. Ze względu na dużą ilość obcokrajowców odwiedzających Grecję, powyższe

terminy pojawiają się na etykietach w języku angielskim.

**GRUZJA:**

kraj położony w środkowej części Kaukazu. Zachodnia część opada ku Morzu Czarnemu, natomiast wschodnia to doliny przedzielające wysokie pasma górskie. Gruzja obok Armenii jest światową kolebką winiarstwa. Produkuje się je tutaj od prawie 8-tysięcy lat. Wino od zawsze wpisane było w gruzińską tradycję. Wina gruzińskie należą d o jednych z najlepszych na świecie i w ponad 90% produkowane sąz lokalnych odmian winogron. Tutejsze wina dzielą się natrzy podstawowe klasy:

**wina stołowe** – proste wina produkowane głównie z lokalnych odmian winogron; na etykiecie nie są podawane informacje o odmianach winogron z których powstało wino oraz rocznik zbioru; są to zazwyczaj wina wytrawne, półwytrawne lub półsłodkie.

**wina regionalne** – wina o interesujących aromatach, powstające z winogron pochodzących z określonego obszaru geograficznego; do ich produkcji stosuje się zazwyczaj nowoczesne metody; w ramach tej klasy powstają wina wytrawne, półwytrawne i półsłodkie.

**wina o kontrolowanej nazwie pochodzenia (AOC)** – są to wina złożone, wielowymiarowe; powstają z głównie z typowo gruzińskich odmian winogron zebranych w ściśle określonym obszarze; do przygotowania używa się tradycyjnych metod jak np.: fermentacja w Kwewri – glinianych amforach zakopywanych w ziemi. W ramach tej klasy powstają wina wytrawne, półsłodkie i słodkie.

**HISZPANIA:**

kraj na południu Europy, w którym winorośl w przenośni i dosłownie wzrasta bardzo wysoko oraz w dodatku na kamiennej glebie, zapuszczając głęboko korzenie i wysysa z gleby wodę oraz potrzebne do wzrostu składniki odżywcze. To z kolei przekłada się na wysoką jakość oraz trwałość powstających tu win. Wyróżniamy następujące

klasy win hiszpańskich:

**Denominacion de Origen (DO)** – jest to odpowiednik francuskiego AOC. Wina by móc posiadać to oznaczenie na etykiecie muszą spełniać wymagania w zakresie siedliska, dopuszczonych do uprawy winogron, sposobu uprawy winnicy, wielkości zbiorów z ha, ilości wina uzyskanego z ha, sposobu fermentacji i dojrzewania wina. Na winach z regionów uznanych za historyczne (Roja, Ribera del Duero, Priorat) skrót DO został rozszerzony DOCa (Denominacion de Origen Calificada). Dodatkowo na etykietach win widnieje skrótowa informacja o sposobie produkcji i dojrzewania wina:

**Tinto** – fermentacja wina była prowadzona w określony przepisami regionu sposób, dojrzewało przez kilka tygodni w zbiornikach ze stali nierdzewnej, po czym zostało zabutelkowane i na początku kwietnia roku następnego po zbiorze zostało skierowane do sprzedaży.

**Roble** – fermentacja podobnie jak przy tinto; po fermentacji wino dojrzewa w dębowych beczkach od 3 do 6 miesięcy, po czym jest butelkowane i kierowane do sprzedaży.

**Crianza** – winogrona są selekcjonowane, fermentacja prowadzona jest w ściśle określony sposób z zachowaniem kontrolowanej temperatury. Po fermentacji wino dojrzewa przez około rok w dębowych beczkach. Później wino butelkowane przez około 6 miesięcy dojrzewa w piwnicy producenta.

**Reserva i Gran Reserva** - są to oznaczenia win najwyższej jakości stosowane głównie przy winach czerwonych. Winogrona do ich produkcji pochodzą ze specjalnie selekcjonowanych parceli, po zbiorze winogrona są sortowane, fermentacja wina prowadzona jest w sposób przewidziany w przepisach danego regionu; po fermentacji wino dojrzewa w dębowych beczkach od 1, 5 roku do 3-4 lat a potem w butelkach w piwnicy od min 6 miesięcy do 3 lat.

**Vino de la Tierra (VdT)** – klasa hiszpańskich win regionalnych. Z założenia są to wina słabszej jakości niż DO lub DOCa. Spotkać tu można bardzo wiele pereł. Podobnie jak we Włoszech, nie wszyscy winiarze zabiegają by ich wina posiadały oznakowanie klasy najwyższej. Najwyższa klasa jakościowa wprowadza szereg nakazów, które wielu winiarzy ograniczają, a klasa regionalna pozwala je ominąć i bardzo często skomponować wina o jakości faktycznejoraz trwałości tej samej co wina klasy DO.

**Vino de Mesa** – wina stołowe, najprostsza kategoria win, z założenia przeznaczona do natychmiastowego spożycia. Na etykietach tych win zakazane jest podawanie rocznika oraz odmian winogron. Jakość bardzo zróżnicowana.

#### MOŁDAWIA:

kraj położony w południowo-wschodniej części Europy, pomiędzy Rumunią, a Ukrainą. Kraj ten posiada wielowiekowe tradycje winiarskie. Niektóre źródła podają, że winorośl uprawiano tu już za czasów rzymskich. Obecnie Mołdawia jest prężnym krajem winiarskim. Wina z tutejszych winnic znane i cenione są na całym świecie. Mołdawskie winiarstwo bazuje głównie na międzynarodowych odmianach winogron. Produkowane są tu prawie wszelkie typy win: od w pełni wytrawnych, przez półwytrawne, półsłodkie, aż po słodkie. Zasadniczo wina mołdawskie dzielimy na: wina stołowe – określenie jakościowe może mylić, ponieważ w tej klasie możemy trafić na bardzo wiele ciekawych win; na etykiecie próżno szukać roku zbioru winogron, natomiast często znajdziemy informacje o zawartości alkoholu, naturalnego cukru (najczęściej w formie przedziału „od-do”), użytych odmian winogron, czy dacie butelkowania.

**wina klasy premium** – wina o bogatej ilości aromatów; winogrona do ich produkcji pochodzą z wybranych parceli, a dalsza praca celem uzyskania wysokiej jakości wina odbywa się według ściśle określonych przepisów; wina te często dojrzewają w dębowych beczkach. Na etykietach znajdziemy rok zbioru, odmiany winogron, z których sporządzono wino, informacje o ilości alkoholu, cukru, beczkowaniu, a także dane o producencie oraz określenia typu „Reserve”, „Special Sellation”.

#### PORTUGALIA:

kraj na południowym zachodzie Europy. Przez długi czas był potentatem w produkcji win wzmocnianych (np.: Porto, Madera). Ostatnie 30 lat przyniosło ogromne zmiany. Młode pokolenie winiarzy postawiło na produkcję win jakościowych (głównie wytrawnych) w oparciu o typowo krajowe odmiany winogron (ok. 500 b. i cz.). Większość win stanowią tu kupaże i trudno jest szukać win jednodmianowych. Standaryzując wina, Portugalczycy wzorowali się na Hiszpanach, dlatego wyróżniamy:

**DOC (Denominação de Origem Controlada)** – najwyższa klasa win, wymagania analogiczne do win hiszpańskich

**Vinho regional** – wina regionalne, stanowiące bardzo duży udział w całej produkcji win w Portugalii. Wymagania są tu podobne jak przy winach hiszpańskich tej samej klasy.

**Vinho de Mesa** – wina stołowe, z przeznaczeniem do szybkiej konsumpcji.

#### RPA:

kraj o bardzo długiej historii winiarskiej. Pierwsze winnice założyli tu Holendrzy w połowie XVII wieku. Od lat 90-tych XX wieku wina z tego kraju zyskują na rosnącej popularności. Uprawia się tu głównie międzynarodowe odmiany winogron. Dodatkowo klimat oraz ukształtowanie terenu w połączeniu z umiejętnościami winiarzy daje wina bardzo zróżnicowane – tak by każdy znalazł coś dla siebie. Klasyfikacja opiera się głównie na wprowadzonym 1972 roku

systemie **Wine of Origin (WO)** – podobnym do europejskiego systemu apelacyjnego. W układzie tym ważne jest określenie pochodzenia wina (region, subregion, gmina) oraz składu odmianowego winogron jakie weszły do wytworzenia danego wina. Istnieje także możliwość podania na etykiecie określenia **Estate** – jedynie wówczas, gdy winogrona z których zrobiono wino pochodzą z jednej posiadłości.

#### RUMUNIA:

jest krajem w południowo-wschodniej Europie. Winorośl uprawia się tu od ok. 6000 lat. Pierwotnie uprawiano tu rodzime odmiany winogron. Po XIX wiecznej pladze filoksery rozpowszechniły się tu międzynarodowe odmiany winogron. Panuje tu klimat kontynentalny, co naraża winogrona na wiosenne przymrozki, brak opadów latem lub ich nadmiar jesienią, a to wymaga znaczącej dbałości o winnice. Tutejsze wina swą jakością śmiało mogą konkurować z winami hiszpańskimi, francuskimi, czy włoskimi. Swój system apelacyjny Rumunia stara się budować na wzorach zachodnio-europejskich. I tak wyróżniamy wina stołowe, wina regionalne oraz wina o statusie AOC.

#### USA:

na świecie jest to czwarty kraj pod względem produkcji wina. Winorośl uprawiana jest tu od XVII wieku za sprawą europejskich emigrantów. Dziś USA kojarzy nam się głównie z winami z Kalifornii. Uprawiane są tu prawie wszystkie główne europejskie odmiany. Początkowo produkowano tu wina stołowe, lecz zmiana oczekiwań konsumentów spowodowała iż w połowie la 70-tych XX wieku tutejsi winiarze postawili na jakość. W 1978 roku powstał system AVA (American Viticultural Areas), którego celem jest dbałość by wina powstające w ramach określonych regionów geograficznych spełniały ustalone wymagania w zakresie prowadzenia winnicy, zbioru, produkcji i dojrzewania. Wina jakościowe spełniające określone wymagania mogą używać logo „AVA” przy nazwie regionu pochodzenia, np.: Napa Valley AVA. Warto zwrócić uwagę na fakt, iż przepisy AVA są znacząco mniej restrykcyjne niż przepisy AOC względem win europejskich

#### WĘGRY:

kraj każdemu z nas przywołują na myśl dwa główne terminy winiarskie: Egri Bikaver (kojarzony z bardzo wytrawnym winem czerwonym) oraz Tokaj (kojarzony z winami słodkimi). Jest to pozostałość po okresie komunistycznym, kiedy to na naszym rynku dostępne były wina z Węgier, ale to bardzo średniej jakości oraz trwałości. Na szczęście to przeszłość. Węgierscy winiarze bardzo szybko odbudowali swoje winiarstwo po

okresie gospodarki centralnie planowanej. Dzisiaj są gwiazdą na winiarskim rynku europy wschodniej. Dominują w produkcji win białych. Ich specjalnością są wina białe z odmian furmint oraz harszlevelu, stanowiące bazę dla słynnego Tokaju. Obok win typu Tokaj oraz Egri Bikaver powstaje niezliczona ilość win białych i czerwonych o zróżnicowanym stopniu wytrawności jak i słodkości spełniających wymagania dla produktów wysokiej jakości. Wyróżniamy następujące klasy jakościowe: Minőségi Bor – klasa jakości odpowiadająca wymaganiom AOC/DOC

**Különleges Minőségi Bor** – wino najwyższej jakości, posiadające znak kontrolny „Állami Ellenőrzöjegy”; powstaje z dojrzałych lub pokrytych szlachetną pleśnią owoców, zaw. alk. min. 13%, cukier min. 190g/l (stosowane głównie przy winach Tokajskich)

**Pecsenye Bor** – wino regionalne zawierające zazwyczaj minimum 12% alkoholu, a na etykiecie winiarz może umieścić informacje o regionie pochodzenia wina oraz użytych odmianach winorośli. Asztali – wina stołowe, zazwyczaj do szybkiej konsumpcji.

#### WŁOCHY:

podobnie jak Francja są krajem bardzo zróżnicowanym pod względem klimatu jak i gleb. Winorośl uprawia tu prawie każdy, kto dysponuje wystarczającym na ten cel areałem. Ilość lokalnie występujących tu odmian winorośli decydowała o różnorodności powstających tu win, a one często odzwierciedlały zaangażowanie winiarza w ich produkcję. Druga połowa lat 60-tych XX wieku przyniosła zmiany: nastąpił powolny odwrót od masowej produkcji win stołowych na rzecz produkcji win jakościowych. Dziś we Włoszech wyróżniamy następujące klasy win:

**Vino da Tavola** - wina stołowe, najprostsza kategoria win, z założenia przeznaczona do natychmiastowego spożycia. Na etykietach tych win zakazane jest podawanie rocznika oraz odmian winogron. Jakość bardzo zróżnicowana. Indicazione **Geografica Tipica (IGT)** – klasa win regionalnych powstała w połowie lat 90-tych XX wieku. Stworzono ją by unormować statut prawny win powstałych z wykorzystaniem odmian winogron i technik innych niż przewidziane w danym regionie. Wina te bardzo często były dużo wyższej jakości niż wina objęte przepisami danej apelacji, a ze względu na brak statutu prawnego na etykietach musiały posiadać miano win stołowych, co z kolei kolidowało z ich jakością i ceną (przykład: Supertoskany komponowane z sangiovese i sauvignon). Wielu winiarzy przechodzi do klasy IGT, gdyż posiadają tu dużo większe pole manewru w zakresie komponowania win.

**Denominazione di Origine Controllata (DOC)** – najwyższa klasa win, jej przepisy wzorowane są na francuskim AOC. Przepisy DOC określają obszar z którego muszą pochodzić winogrona, odmiany dopuszczone do uprawy, sposoby uprawy winnicy, wydajność z ha, sposób fermentacji i dojrzewania win. Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**(DOCG)** – klasa win stojąca wyżej niż wina DOC. Wina otrzymujące ten tytuł muszą spełniać bardziej zaostrzone na każdym szczeblu kryteria niż wina klasy DOC. Świadectwo klasy DOCG przyznawane jest dopiero po przeprowadzeniu analizy i komisyjnej degustacji wina

## ODMIANY WINOGRON

**ODMIANY CZERWONE:**

**Aleksandruli** - odmiana czerwona, zwykle używana do produkcji win półsłodkich. Powstające z niej wina posiadają ciemną barwę; w bukiecie dominują zapachy konfitury aroniowej oraz czekolady.

**Azal-Tinto** – portugalska odmiana winogron czerwonych o małych gronach i niskiej wydajności; używana głównie do produkcji win różowych w północno-zachodniej Portugalii.

**Baga** – portugalska odmiana winogron o grubej skórce, dużej zawartości pigmentu oraz kwasowości; powstają z niej wina o owocowym charakterze i dość dużej zawartości alkoholu.

**Blauer Portugieser** - odmiana czerwona – bardzo łatwa w uprawie. Uzyskane wina posiadają jasnoczerwoną barwę, lekki smak i mało wydatny bukiet. Wina z tej odmiany najlepiej smakują za młodu.

**Blaufränkisch** - odmiana czerwona, późno dojrzewająca, lubiąca ciepło. W dobrych latach uzyskuje się z niej wina o kolorze niemal granatowym i bardzo skoncentrowanym bukiecie pełnym ciemnych owoców i przypraw korzennych.

**Sauvignon** – francuska odmiana winogron, dająca małe owoce o grubej skórce; uzyskane z tej odmiany wina mają ciemny kolor, mocny wytrawny smak oraz aromaty czarnych owoców.

**Franc** – francuska od miana winogron, wcześniej dojrzewająca, odporna na chłód; uzyskane wina są dosyć lekkie, acz nie pozbawione aromatu i struktury.

**Canaiolo** – czerwona odmiana winogron uprawiana w Toskanii; daje wina o ciemnym kolorze i owocowym charakterze; powszechnie używana jest razem z sangiovese do produkcji Chianti.

**Carmenere** – czerwona odmiana winorośli wywodząca się z Francji, dziś bardzo popularna w Chile; uzyskane wina posiadają intensywny czerwony kolor, dobrą strukturę oraz dużą kwasowość.

**Cinsault** – odmiana winogron pochodząca z południowej Francji; wcześniej dojrzewa, posiada duże grona; uzyskane wina są owocowe i finezyjne, lecz zazwyczaj używane są do kupaży.

**Corvina** – czerwona odmiana uprawiana w północnowschodnich Włoszech; dojrzewa późno i daje duży plon; uzyskane wina są dość lekkie, posiadają rubinowy kolor i wiśniowe aromaty, używana do produkcji win Valpolicella i Bardolino.

**Early Melnik** – czerwona odmiana winogron, uprawiana głównie z dolinie rzeki Struma, w południowo-zachodniej Bułgarii. Powstała z krzyżowania ze sobą odmian: valdigueie, durif, jurancon i sauvignon. Z winogron tej odmiany uzyskuje się wina bogate w aromaty czarnych owoców oraz pigmenty.

**Gamay** – odmiana uprawiana głównie we francuskim regionie Beaujolais; daje wina czerwone z fioletowymi refleksami oraz owocowymi aromatami.

**Grenache/Garnacha/Garnatxa Negra** – odmiana winogron uprawiana we Francji i Hiszpanii; uzyskane wina są mało garbnikowe i często mają dość jasną barwę; cechuje je

owocowy aromat.

**Kekfrankos** – czerwona odmiana winogron, późno dojrzewająca przez co wymagająca ciepłego klimatu. Uzyskuje się z niej wina o wyraźnym kwasowym charakterze, przez co wina półsłodkie z tej odmiany w odbiorze sprawiają wrażenie wytrawnych. W aromatach dominują: tytoń, ostra papryka, pieprz, w starszych winach konfitury z ciemnych owoców.

**Malbec** – odmiana francuska, powszechnie uprawiana w Argentynie. Powstają z niej ciemne, żywe, intensywne i dynamiczne wina o dobrej kwasowości oraz ujawniające aromaty czarnych owoców.

Mavrodaphne - grecka odmiana czerwonych winogron, prawie zawsze używana do produkcji win słodkich – wzmacnianych. Uzyskane wina mają głęboką czerwoną barwę, zdecydowanie słodki smak oraz rodzynekomarmoladowy bukiet.

**Merlot** – francuska odmiana winogron, dająca duże owoce oraz wcześniej dojrzewające; uzyskane z tej odmiany wina są jędrne, dobrze zbudowane, dominują w nich nuty owocowe oraz mają wyższy poziom alkoholu; odmianę tę często wykorzystuje się do produkcji win półsłodkich.

Molinara – odmiana czerwonych winogron, uprawiana w północno-wschodnich Włoszech; dająca wina o dużej kwasowości; używana do produkcji win Valpolicella i Bardolino.

**Montepulciano** – odmiana bardzo powszechnie uprawiana w południowych Włoszech; dojrzewa dosyć późno ale pozwala to na lepszą koncentrację cukrów, a skutkiem tego pożądany poziom alkoholu w gotowym winie; w bukiecie dominują aromaty owocowe z lekką nutą korzenności. Mourvedre/Monastrel – czerwona odmiana winogron popularna w Hiszpanii oraz południowej Francji; z odmiany tej uzyskuje się wina o ciemnej barwie, skoncentrowane, przez co wymagają dłuższego dojrzewania.

**Negroamaro** – odmiana uprawiana w południowych Włoszech; dająca wina o intensywnym rubinowym kolorze, bukiecie pełnym owoców oraz korzennych przypraw i sporym poziomie alkoholu (13-14%).

Nero d’Avola – sycylijska odmiana lubiąca gorący i suchy klimat; uzyskane wina posiadają bardzo ciemną barwę, koncentrację aromatów oraz podatność do długiego dojrzewania.

**Nero di Troia** – popularna odmiana w centralnych i południowych Włoszech; daje wina o średniej budowie, mocno owocowym bukiecie i umiarkowanej kwasowości. Pinotage – odmiana powstała z połączenia pinot noir i cinsault; jest odmianą bardzo często niedocenianą przez znawców; uzyskane wina mają bardzo ciemny kolor oraz aromaty ciemnych owoców, czarnego pieprzu, a niekiedy skóry.

**Pinot Noir** – odmiana popularna we wschodniej Francji, uzyskane wina posiadają jasną czerwoną barwę i są dosyć bogate w taniny; profil aromatyczny zależy od miejsca uprawy.

**Plavac Mali** – odmiana chorwacka dająca wina bogate, pełne i taninowe, z dominacją aromatów wiśni, jeżyny i czarnego pieprzu.

**Primitivo/Zinfandel** – odmiana winogron uprawiana w południowych Włoszech oraz Kalifornii; daje wina o dobrej budowie, dużej koncentracji aromatów o wyższym poziomie alkoholu.

**Rondinella** – odmiana czerwonych winogron, uprawiana w północno-wschodnich Włoszech; używana do produkcji win Valpolicella i Bardolino.

**Rubin** – czerwona odmiana winogron, uprawiana głównie w południowo-zachodniej Bułgarii. Powstała ze skrzyżowania odmian niebiolo i syrah. Winogrona tej odmiany są bogate w związki aromatyczne i pigmenty, co pozwala na uzyskanie złożonych win, z długim potencjałem dojrzewania.

**Ruby** – jest to krzyżówka sauvignon oraz carignan; uzyskana odmiana jest odporna na niekorzystne warunki klimatyczne, a zarazem daje wina bardzo dobrej jakości.

**Sangiovese** – włoska odmiana lubiąca suchy klimat oraz późno dojrzewająca; sangiovese daje wina o rubinowej barwie, mocne, bogate w aromaty owocowe z potencjałem do dojrzewania.

**Saint Laurent** – odmiana czerwona, dojrzewająca w październiku, dobrze przyjmuje się na słabych glebach.

Wina te cechuje bukiet z wyraźnymi tonami wiśni i porzeczeki. Wina z tej odmiany dobrze znoszą dojrzewanie w dębie, dzięki czemu zyskują jedwabistą strukturę

**Saperavi** - najczęściej uprawiana w Gruzji odmiana czerwona. Uzyskuje się z niej wina od wytrawnego do słodkiego. Powstające z niej wina mają bardzo ciemną barwę; w bukiecie i smaku łatwo rozpoznawalne są aromaty: wiśni, czereśni, śliwki, aronii, porzeczeki, niekiedy przypraw korzennych lub tytoniu.

Shiraz – francuska odmiana winogron, uprawiana na całym świecie; uzyskane wina mają ciemny kolor, dużą kwasowość oraz aromaty czarnego pieprzu, czekolady i ciemnych owoców.

***St. Laurent*** - odmiana czerwona wcześniej dojrzewająca, lecz wrażliwa na przymrozki i choroby, trudna w uprawie. Wina prawie zawsze powstają w ogromnych dębowych kadziach. Uzyskane wina posiadają umiarkowaną kwasowość, bukiet bogaty w ciemne owoce oraz nasyconą czerwoną barwę.

**Tempranillo/Cencibel/Aragonez/Tinta Roriz** – kultowa winorośl uprawiana w Hiszpanii; uzyskuje się z niej wina o ciemnej barwie i dużej koncentracji aromatów, posiadające duży potencjał dojrzewania; od czasu wprowadzenia nowoczesnych technologii do winnic i winiarni wina z tej odmiany zyskały na owocowości.

**Touriga Nacional** – portugalska odmiana winorośli uważana za szlachetną; owoce małe, posiadające grubą skórkę, wydajność niska; uzyskane wina posiadają ciemny kolor, intensywny bukiet i duży potencjał starzenia.

**Zweigelt** - odmiana czerwona będąca krzyżówką odmian

**Blaufränkisch** i **St.Laurent**. Odporna na mrozy, choroby, łatwa w uprawie. Uzyskane wina posiadają bogatą budowę oraz duży potencjał dojrzewania.

**ODMIANY BIAŁE:**

**Alvarinho** – portugalska odmiana winorośli o małej wydajności, ale dająca wysokiej jakości owoce – służy do produkcji Vihno Verde. Uprawiana także w Hiszpanii.

Bombino – odmiana winogron uprawiana na południu Włoch; daje wina o bardzo niskiej kwasowości oraz subtelnych cytrusowych aromatach, co sprawia iż wina te są doskonałe jako aperitif.

**Cataratto** – bardzo wydajna odmiana winogron uprawiana na Sycylii, z której powstają wina pełne ciała, cytrusowych aromatów oraz wyważonej kwasowości.

**Chardonnay** – odmina powszechna na całym świecie i szybko adaptująca się do miejscowych warunków i stąd taka różnorodność stylów win powstałych z tej odmiany.

**Chenin Blanc** – odmiana bardzo popularna w RPA; uzyskane z niej wina posiadają aromaty zielonych jabłek i moreli, cechuje je także wyważona kwasowość.

**Falanghina** – odmiana winogron uprawiana na południu Włoch; daje wina o bardzo umiarkowanej kwasowości oraz subtelnych cytrusowych aromatach.

Fiano – bardzo stara odmiana pochodząca z włoskiej Kampani; uzyskane wina są aromatyczne, krępkie z korzenno – miodowo – orzechowym bukieciem.

**Garganega** – odmiana uprawiana głównie we włoskim regionie Veneto; uzyskane wina dają kwiatowo – miodowo – waniliowy bukiet oraz są umiarkowanie kwasowe.

Gewurztraminer – dość powszechna odmiana w Alzacji; uzyskane z tej odmiany wina posiadają aromaty owoców egzotycznych oraz umiarkowaną kwasowość.

**Glera** – Włoska odmiana winogron używana głównie do produkcji win delikatnie musujących – Prosecco, cechujących się aromatami jabłka, limonki, moreli oraz o umiarkowanej kwasowości.

**Grenache Blanc/Garnatxa Blanca** – odmiana powszechna w północnej Hiszpanii i południowej Francji; uzyskane wina posiadają wysoką zawartością alkoholu i niską kwasowość oraz typowe dla tej odmiany cytrusowe i ziołowe aromaty. Grüner Veltliner - odmiana biała - bardzo uniwersalna, gdyż pozwala uzyskać zarówno wina proste, jak i bardzo złożone przeznaczone do długiego leżakowania. Uzyskane wina posiadają blado-złoty kolor przyozdobiony zielonkawymi refleksami; w bukiecie i smaku zazwyczaj cytrusowe aromaty łamane są nutą korzennych przypraw.

**Grillo** – odmiana winogron uprawiana na Sycylii, z której powstają wina o spokojnym charakterze, umiarkowanej kwasowości oraz mineralno – jabłkowo – miodowym bukiecie.

**Harslevelu** – biała odmiana winogron bardzo późno dojrzewająca (zazwyczaj dopiero w połowie października), wymagająca ciepłego klimatu. Owoce tej odmiany wykorzystuje się do produkcji wszystkich typów win białych, choć najczęściej spotkać możemy wina półsłodkie z tej odmiany. W aromatach dominują: pomarańcza, mandarynka, brzoskwinia.



**Irsai Oliver** – węgierska odmiana białych winogron dająca wina o niskiej kwasowości oraz korzennym bukicie. Zazwyczaj wina z tej odmiany kupażuje się z winami o wyższej kwasowości.

**Muskat/Moscatel** – biała odmiana wykorzystywana przeważnie do produkcji win półsłodkich i słodkich; profil aromatyczny zależy od stylu winiarza, ale prawie zawsze można w muskacie odnaleźć aromaty miodu i suszonych jasnych owoców.

**Muskatoly** – jest bardzo stara biała odmiana winorośli uprawiana na Węgrzech, głównie z przeznaczeniem do wyrobu win półwytrawnych i półsłodkich. Dominujące aromaty: nektarynki, limonka, brzoskwinie.

**Mtsvane** – biała odmiana gruzińska dająca wina o bladozłotej barwie; w bukicie zazwyczaj pojawiają się aromaty limonki oraz ananasa; w ustach lekko kwaskowe.

**Mueller Thurgau (Rivaner)** – jest to biała odmiana winogron mało wybredna klimatycznie i glebowo. Powstają z niej wina o dosyć niskiej kwasowości i bukicie bogatym w owocowe aromaty. Dojrzewa dosyć wcześnie i daje duże plony.

**Müller-Thurgau** – odmiana biała będąca krzyżówką rieslinga i sylvanera. Uzyskane wina są delikatne i minimalnie kwaskowe, dlatego najlepiej smakują gdy są młode; w bukicie zazwyczaj występuje wyraźna morelowa nuta z miodowym przełamaniem.

**Neuburger** – odmiana biała – rdzennie austriacka. Doskonała do produkcji win półsłodkich oraz słodkich z winogron zarażonych szlachetną pleśnią.

**Olasz Riesling/Gresevina/Welschriesling** – biała odmiana winogron, późno dojrzewająca, lubiąca suchy i ciepły klimat; bardzo popularna na Węgrzech, dająca wina przyjemne dla podniebienia średnio zaawansowanego konsumenta. Dominujące aromaty jabłek, gruszek, limonki.

**Palomino Fino** – odmiana uprawiana na południu Hiszpanii w regionie Jerez i wykorzystywana do produkcji wina sherry; samodzielnie daje białe, niemal przezroczyste wina o morskich aromatach.

**Pedro Ximenes** – odmiana uprawiana na południu Hiszpanii w regionie Jerez i wykorzystywana do produkcji wina sherry; samodzielnie daje wina o bursztynowym kolorze i aromacie orzechów włoskich.

**Pinot Gris /Pinot Grigio** – odmiana wywodząca się z Francji, dziś uprawiana na całym świecie; uzyskane wina posiadają limonkowy charakter, sporą dawkę mineralności w ustach i pasują na każdą okazję.

Rhoditis – grecka odmiana białych winogron, zwykle używana do produkcji lekkich win stołowych.

**Riesling** – odmiana wywodząca się z Doliny Renu, lubiąca chłodny klimat i dużo słońca; zazwyczaj uzyskane wina są lekkie, pachnące (cytrusy i kwiaty), o wysokiej kwasowości złagodzonej sporą ilością cukru.

**Rkaciteli (Rkatsiteli)** – prawdopodobnie najstarsza i najbardziej pierwotna odmiana winorośli uprawiana na świecie. Powstające z niej wina posiadają złoty lub bursztynowy kolor; w bukicie dominują nuty jabłek, pigwy oraz mirabelek.

**Sauvignon Blanc** – odmiana francuska wywodząca się z Bordeaux, powszechnie uprawiana na całym świecie. Wzorcowe Sauvignon Blanc powinno być wytrawne i posiadać cytrusowe aromaty – głównie cytryna

i limonka. Jednak ze względu na różnorodność warunków klimatycznych i glebowych w których jest uprawiane spotykamy wina z tej odmiany od wytrawnych do słodkich.

**Savatiano** – grecka odmiana białych winogron używana do produkcji win typu Retsina; uzyskane wina mają złoto-błądą barwę oraz żywiczny bukiet.

**Scheurebe** – biała odmiana winogron podobna do rieslinga. Wina wytrawne z tej odmiany bogate są w grejpfrutowe aromaty. Odmiana ta jest także doskonała do produkcji win botrytyzowanych słodkich Beerenauslese lub Trockenbeerenauslese.

**Semmilion** – odmiana pochodząc z Francji, lubiąca ciepły klimat; powszechnie wykorzystywana jest do produkcji win półsłodkich i słodkich (moelleux, sautern) w których ujawnia aromaty miodu, cytrusów, moreli, nektarynek, mango.

**Sylvaner** – odmiana uprawiana głównie w Alzacji; daje wina o łagodnym bukicie i powściągliwej kwasowości; powstają z tej odmiany wina od wytrawnych do słodkich. Torrontes – odmiana biała uprawiana głównie w Argentynie, dająca świeże i aromatyczne wina o niskiej kwasowości i dobrej strukturze; można w nich doszukać się aromatów nektarynek, mirabelek i syropu ananasowego.

**Traminer** – biała odmiana odporna na mrozy. Uzyskane wina posiadają głęboki złoty kolor, umiarkowaną kwasowość oraz wyraźnie kwiatowy bukiet.

Trebbiano/Ugni Blanc – odmiana uprawiana na całym świecie, dająca bardzo wysoki plon; uzyskane wina są mało aromatyczne, lekkie i często przeznaczane do produkcji brandy.

**Tsolikouri** – odmiana biała uprawiana głównie w zachodniej Gruzji; uzyskane wina posiadają blado-złoty kolor oraz aromaty mirabelek, pigwy oraz miodu. Verdejo – odmiana hiszpańska uprawiana w regionie Kastylia w Hiszpanii; jest odmianą ciekawą, ponieważ zbiory dojrzałych winogron odbywają się nocą w celu zapobieżenia oksydacji owoców w trakcie podróży z winnicy do winiarni oraz utracie cennych związków aromatycznych; uzyskane wina posiadają złotą barwę oraz cytrusowo-jabłkowy bukiet.

**Viura/Macabeo** – biała odmiana uprawiana głównie na północy Hiszpanii; powstają z niej wina rześkie o umiarkowanej kwasowości, a także wielkie wina fermentowane i dojrzewające w dębowych beczkach.

