WINO VINCI

ODKRYJ Z NAMI PRAWDZIWĄ KRAINĘ WIN!

Wino i ser!

• WINE MAGAZINE • N 3

VINCI WINO

IMPORTER I DYSTRYBUTOR WIN

Świeże i lekkie w smaku, o zdecydowanym, ostrym i głębokim aromacie...

Aromat dymu i wędzenia, podkreślony przez balsamiczno-owocowe nuty...

Różnorodność i nietuzinkowość bukietów, aromatów i smaków.

To właśnie wyróżnia VINCI, ofertę specjalnie wyselekcjonowanych win, niedostępnych na polskim rynku.

VINCI to ucieleśnienie naszej pasji do wina – trunku, który niezmiennie zaskakuje i zachwyca smakoszy na całym świecie.

Oddajemy w Państwa ręce trzeci numer MAGAZYNU WINO VINCI, na łamach którego chcemy przybliżać efekty naszych winnych podróży.

W trzecim numerze zapraszamy w kulinarną podróż, podczas której odkryjemy przed Państwem idealne połączenia win z serami. Czy wino i ser to związek idealny? Oczywiście! O ile umiejętnie dobierzemy wino do sera albo ser do wina...

Zaprosimy również Państwa do włoskiej winnicy Felsina oraz argentyńskiej O. Fournier.

Owoce naszych winnych podróży znajdą Państwo również w naszej ofercie na stronie www.winovinci.pl.

Jacek Ślebzak

ZAŁOŻYCIEL WINO VINCI

Wino i ser

JAK DOBRAĆ WINO DO SERA... ALBO SER DO WINA..

Wino i ser. Czy to związek idealny?
Wręcz perfekcyjny!
Zapewniający niezapomnianą ucztę smakową!

Wino i ser to połączenie wręcz idealne, o ile oczywiście umiejętnie dobierzemy wino do sera albo ser do wina...
Niektóre sery są bowiem zbyt dominujące w smaku, kiedy połączymy je z lekkim winem, z kolei nie każdy łagodny ser będzie smakował w połączeniu ze smakiem silnego wina.

Jaka jest najprostsza zasada łączenia wina z serem? To "zasada regionalna".
Jeżeli wino i ser pochodzą z tego samego regionu mamy szansę na niezapomnianą ucztę smakową.

Zapraszamy do lektury krótkiego poradnika jak dobrać wino do sera.

Beaufort

Rodzaj twardego sera produkowanego we Francji z krowiego mleka. Nazwany na cześć małej miejscowości wiejskiej w Alpach francuskich,
znany jest również pod nazwą Cantalet.
Ma kwaskowaty, owocowo-warzywny smak i kwiatowy aromat. Jego konsystencja jest gładka i kremowa. Świetnie nadaje się do przygotowania sosów serowych, ponieważ bardzo dobrze się topi.
Poza tym doskonale komponuje się z białym winem i rybami, szczególnie z łososiem.
Wina do sera Beaufort: Champagne Blanc de Noirs, białe Hermitage, Chablis, biały Burgund, Seysel, Chardonnay, Pinot Noir, Riesling, Sauternes, Syrah, Côtes de Rhone.

Brie

Brie to odmiana francuskiego sera podpuszczkowego wytwarzanego z krowiego mleka, o delikatnej woni pleśni oraz dymu. Ma białą, aksamitną skórkę i biało-żółty miąższ o intensywnym smaku.
Ser tego typu produkuje się w wielu krajach, lecz nazwa „brie" zarezerwowana jest wyłącznie dla tych produkowanych w departamencie Sekwana i Marna niedaleko Paryża.
Wina do sera Brie: wina o aromacie owocowym, np.; czerwone Beaujalois, Zinfandel, Chianti.

Asiago

Asiago - półtwardy, niepasteryzowany farmerski ser żółty. Powstaje we włoskim regionie Vicenza, a jego produkcję na szeroką skalę rozpoczęto pod koniec XIX wieku.
Ser ma przyjemny, delikatny i słodki smak.
Dojrzewa około 6/7 miesięcy. Jest to jeden z najbardziej popularnych włoskich serów.
Pasuje zarówno na deskę serów, ale także jako jeden ze składników do przygotowania risotto, polenty i ravioli.
Wino do sera Asiago: Bardolino, Cabernet Sauvignon, Pinot Gris, Barbaresco, Barolo, Chianti.

Azeitao

Azeitao - jeden z najpopularniejszych portugalskich serów. To ser miękki o kremowym miąższu w kolorze od białego do kości słoniowej z cienką i jasnożółtą skórką. Ma zapach kwiatowy, który pochodzi z podpuszczki z kwiatów karczocha hiszpańskiego
Wina do sera Azeitao: Tempranillo, Albarino

Chevre

Chevre to kozi ser pochodzenia francuskiego, któremu często nadaje się kształt małych walców lub piramidek, ponieważ we Francji stanowią nieodłączny składnik deski serów. Świeży kozi ser jest kremowy, biały i zasadniczo pozbawiony smaku. Dopiero z czasem nabiera aromatu, a po dwóch tygodniach tworzy się na nim delikatna niebieskawa skórka.
Wina do sera chevre: Cabernet Sauvignon, Pinot Noirs, Bordeaux.

Edam

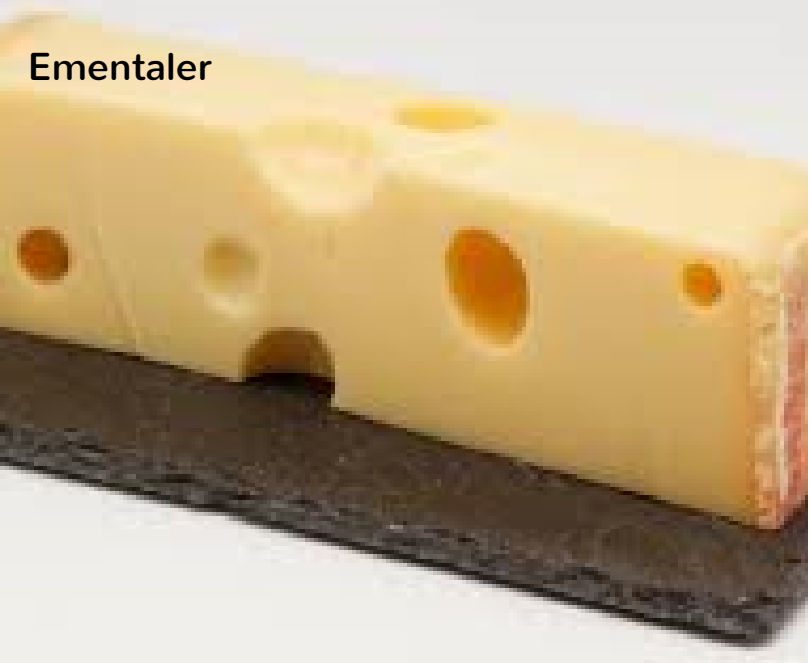
Ser Edam - w Polsce często nazywany serem Edamskim - pochodzi z północnej Holandii. Nazwę swoją wziął od miasteczka Edam, małego portu morskiego, który położony jest około 40 km od Amsterdamu.
Ser ma łagodny, smakowity miąższ, który ukrywa się pod charakterystyczną warstwą czerwonego albo żółtego wosku. Żółty wosk najczęściej spotykany jest w Holandii. Czerwony wosk na serze oznacza, że ser dojrzewał przez co najmniej 17 tygodni. Młodsze sery edamskie mają elastyczną konsystencję i słodki, pikantny, lekko kwaskowaty smak. Starsze edamy są dużo bardziej pikantne w smaku.
Wina do sera Edam: Sancerre, Pinot Noir, Riesling, Champagne, Cabernet albo Merlot z Bordeaux

Camembert

Camembert - miękki ser podpuszczkowy. Jego nazwa pochodzi od wsi o tej samej nazwie w departamencie Orne, w Normandii, gdzie w 1791 r. opracowano ścisłą recepturę produkcji tego sera. Oryginalny camembert jada się zawsze świeży (maksimum tydzień od daty produkcji).
Powinien być sprężysty przy lekkim naciskaniu, mieć wewnątrz barwę kremową (a nie żółtą) i fakturę porowatą, bez nacieków. Camembert można smażyć (panierowany lub bez panierki) lub piec, podawać np. z żurawinami.
Wina do sera Camembert: Cabernet Sauvignon, Bordeaux.

Cheddar

Cheddar początkowo wytwarzany był wyłącznie w Anglii. Dzisiaj jest jednym z najczęściej produkowanych serów świata. Nazwa sera pochodzi od nazwy wsi Cheddar w Anglii w hrabstwie Somerset. Początek produkcji datuje się na rok 1170. To dojrzewający, podpuszczkowy ser półtwardy i twardy produkowanego z mleka krowiego. Smak ma łagodny do ostrego, apetyczny orzechowy zapach i zwartą, lekko kruchą strukturę.
Wina do sera Cheddar: Sauvignon Blanc, reńskie, Zinfandel, argentyńska Bonarda, Barolo, Graves, Medoc, Cabernet, Merlot, Rioja, Crianza. Łagodny Cheddar pasuje do Champagne i Chardonnay. Cheddar ostry pasuje do Cabernet, Rioja, Sauvignon Blanc.



Ementaler

Ementaler - ser szwajcarski wytwarzany z krowiego mleka. Produkowany jest na małych rodzinnych farmach w Dolinie Emme. Ser jest twardy, ma twardą suchą skórkę i miąższ w kolorze kości słoniowej lub bladożółtym, z dziurami. Dojrzewa od 3 do 12 miesięcy.
Ma łagodny, owocowy, mleczny i słodkawy smak.
Wina do sera Ementaler: Sauvignon Blanc, kalifornijski Zinfandel, Primitivo, Beaujolais, Côtes du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Riesling

Gorgonzola

Nazwa sera pochodzi od miejscowości Gorgonzola w regionie Lombardia w północnych Włoszech, gdzie produkowany jest od roku 879. To podpuszczkowy, miękki, dojrzewający niebieski ser pleśniowy.
Produkowany jest z mleka krowiego, poprzerastany zielonkawymi żyłkami pleśni Penicillium glaucum.
Ser dojrzewa od 3 do 4 miesięcy. Dostępne są dwa rodzaje sera Gorgonzola: naturalny, bardziej suchy z zauważalnie większą ilością pleśni oraz śmietankowy, do produkcji którego używa się mleka wzbogaconego śmietanką.
Wina do sera Gorgonzola: Sauternes, Bordeaux, Trockenbeerenauslese, Tokaj

Mozarella

Mozzarella - ser pochodzący z południowych Włoch, z regionu Kampania (miasto Aversa).
Wytwarzany jest ze świeżego mleka bawolic lub z mleka krowiego bądź ich mieszanki. Sprzedawany jest w postaci niewielkich kawałków o obłym kształcie, zanurzonych w serwatce. Stanowi składnik wielu dań tradycyjnej kuchni włoskiej, m.in. lazanii, sałatki caprese i większości rodzajów pizzy. Najbardziej ceniona odmiana mozzarelli to mozzarella di bufala campana (popularna nazwa włoska bufala mozzarella), ser produkowany wyłącznie w regionie Kampania, według tradycyjnych historycznych receptur z miasta Aversa w prowincji Caserta.
Wina do sera Mozzarella: lekkie i łagodne wina takie jak Frascati, Verdicchio, Chenin Blanc, French Colombard, Sauvignion Blanc.

Oscypek

Oscypek to polski sprężysty, twardy, wędzony ser w kształcie dwustronnego stożka. Oscypek ma słony smak, gumowatą i zarazem kruchą strukturę i wyraźny aromat wędzenia (dymu).
Ser ma znak Chroniona Nazwa Pochodzenia, co oznacza, że można produkować go i używać nazwy oscypek tylko na określonym obszarze. W Polsce są to powiaty: tatrzański i nowotarski, część powiatów: limanowskiego, suskiego i nowosądeckiego, oraz kilka gmin z Żywiecczyzny i gmina Istebna.
Wina do sera Oscypek: Rioja, Barbera

Parmezan

Parmezan - twardy ser typu podpuszczkowego wytwarzany z krowiego mleka, leżakujący w solance. Pochodzi z północnych Włoch, z regionu Emilia-Romania. Produkowany w: Parmie, Reggio nell'Emilia i okolicach. Po raz pierwszy wyprodukowali go zakonnicy benedyktyńscy i cystersi (XI-XIII wiek). Jeden z najbardziej znanych na świecie włoskich serów. Nadaje się do konsumpcji w zestawie serów, a także utarty jako dodatek smakowy i dekoracyjny do różnych dań (pizza, zapiekanka, spaghetti, zupa cebulowa.
Wina do sera Parmezan: w całości (a nie starty) pasuje z Chianti, Piedmont Nebiollo, Cabernet.

Roquefort

Roquefort - jeden z najsłynniejszych i najstarszych serów. Jest owczym ostrym serem, który wyrabia się we francuskim miasteczku Roquefort-sur-Soulzon, od którego wziął nazwę. Ser ma kremową konsystencję, jest wilgotny o kremowo-białym miąższu z zielonkawoniebieskimi żyłkami i pomarańczowo-żółtą skórką. Dojrzewa około 3 miesięcy. Ma wyraźny, mocno słony smak. Idealnie pasuje do sosów, farszów, dodatek do steków. Używany jest także do sałatek czy też kanapek.
Wino do sera Roquefort: Riesling

Stilton

Stilton - to półtwardy ser, który pochodzi z Wielkiej Brytanii. Ma niebieską pleśń i bogaty łagodny smak o pikantnym finiszu. Konsystencja jest miękka i kremowa. Należy pamiętać, że jego pomarszczona skórka nie nadaje się do jedzenia. Stilton dojrzewa 6 tygodni. Nazwa sera pochodzi od wsi Stilton. To właśnie tam na początku XVIII w. był podawany w gospodzie przy wiejskiej drodze, która prowadziła z Londynu do Szkocji.
Wino do sera Stilton: Chardonnay, MuscatSherry, Shiraz, Porto.

Ubriaco

Ubriaco - tradycyjny, twardy ser z Trydentu, który wytwarza się z mleka krowiego.
Nazwa sera pochodzi od specyficznej metody jego. "Ubriaco" oznacza bowiem "pijany". Młody ser, który pokrywa się skórkami zgniecionych i wyciśniętych winogron, moczony jest w winie.
Dojrzały Ubriaco ma lekko alkoholowy smak.
Wina do sera Ubriaco: Champagne, Prosecco, Pinot Noir, Moscato

Parmezan

CHARDONNAY

Brie

SAUVIGNION BLANC

Gruyere

RIESLING

Roqufort

MERLOT

Gouda

PINOT GRIGIO

Riccota

CABERNET SAUVIGNION

Cheddar

SAUVIGNION BLANC

Mozarella

CHIANTI

Parmezan

O. FOURNIER

wine partners

valle de uco

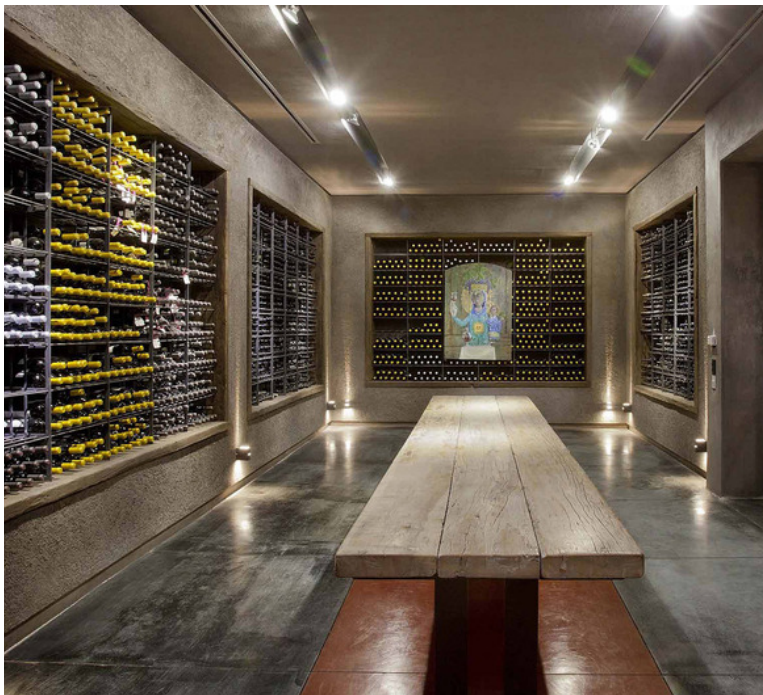
O. FOURNIER
wine partners
valle de uco

O. Fournier to międzynarodowa firma winiarska. Jej misja to stanie się jednym z czołowych producentów wina wysokiej jakości. Grupa zarządza winnicami w regionach Mendoza, San Antonio/Maule i Ribera del Duero.

Powstała w 2000 roku i może pochwalić się 386 hektarami upraw, z których 236 ha porastają krzewy starszych (bo aż 72-letnich) i młodszych odmian winorośli. W założeniach firmy jest produkcja około 1.5 mln butelek rocznie.

Winiarnia Bodega y Viñedos O. Fournier to przykład połączenia nowoczesnej technologii i wieloletniej wiedzy na temat produkcji wina. Jej zdolność produkcyjna to 1.2 mln litrów wina, które wytwarza się tu w stalowych, dębowych i cementowych kadziach.

ODKRYJ WINA
O. FOURNIER
W OFERCIE WINO VINCI



URBAN TORRONTES 2014

O. FOURNIER

twarde sery
drób w lekkich sosach

Pochodzenie: Valle de Cafayate-Salta, Argentyna
Kolor: białe
Smak: wytrawne
Szczep: 100% Torrontes

Smak i aromat:
Intensywny błyszczący się żółty kolor.
Eleganckie aromaty białych kwiatów
i tropikalnych owoców.
Dominacja owoców, świeżości
i harmonii w smaku.
Długi, utrzymujący się finisz.

FÈLSINA

FÈLSINA

Winnica Felsina powstała w 1966 roku, kiedy Domenico Poggiali kupił majątek w Toskanii i postanowił zainwestować w produkcję wyjątkowych win.

Pasja właściciela oraz wiedza i intuicja młodego zespołu, połączone z poszanowaniem toskańskiej tradycji, sprawiły, że Felsina szybko dołączyła do czołówki włoskich producentów wina.

Od roku 1983 – pierwsze roczniki Rancii i supertoskana Fontalloro - to początek szybkiego rozwoju firmy, zarówno pod wzglę dem jakości win, jak i światowej renomy. Wielu krytyków zalicza obecnie Fattoria de Felsina do najlepszych producentów wina w Toskanii, a może w całych Włoszech.

ODKRYJ WINA FELSINA W OFERCIE WINO VINCI

FELSINA CHIANTI CLASSICO RISERVA RANCIA 2011

FELSINA

dojrzewające sery
czerwone mięsa
pasztety
dziczyzna
Podawać w temp. 17 – 18°C.

Pochodzenie: Toskania, Włochy
Kolor: czerwone
Smak: wytrawne
Szczep: 100% Sangiovese

Smak i aromat:
Intensywna, rubinowa barwa.
W nosie aromaty kwiatów, jagód, porzeczek z nutą mineralna i akcentem tostowym.
Na podniebieniu pojawia się posmak przypraw, podkreślony sprężystym garbnikiem.
Dobra kwasowość i długi finisz.

Dojrzewające sery z krowiego i koziego mleka

TINTO PESQUERA CRIANZA

KRAJ POCHODZENIA: HISZPANIA
PRODUCENT:GRUPO PESQUERA
REGION: KASTYLIA-LEON,
KOLOR: CZERWONE
SMAK: WYTRAWNE

Świetnie zrównoważone czerwone hiszpańskie wino wytrawne o intensywnym bukiecie pełnym aromatów dojrzałych ciemnych owoców przemieszanych z nutami opadłych liści i przypraw.
W ustach bujne, pełne, o dojrzałych taninach i długim posmaku.

Ostre sery

AUDAZ RED RESERVA 2012

KRAJ POCHODZENIA: PORTUGALIA
PRODUCENT: HERDADE GRANDE
REGION: ALENTEJO
KOLOR: CZERWONE
SMAK: WYTRAWNE

Intensywny rubinowy kolor. Bukiet dojrzałych czerwonych owoców spowity przez przyjemną woń dymu, drewna i przypraw.
Gładkie i pełne na podniebieniu, z dobrze zaznaczonymi taninami.
Elegancka tekstura i długi, utrzymujący się finisz.

Dojrzewające sery

CHARDONNAY 2015

KRAJ POCHODZENIA: POLSKA
PRODUCENT:WINNICA TURNAU
KOLOR: BIAŁE
SMAK: WYTRAWNE

W Chardonnay dominujące zapachy agrestu i gruszki są lekko przetrącone maślaną nutą, co w smaku nadaje sytości.
Ciepłe i mineralne, a jednocześnie żywo ananasowe z jabłkowym zakończeniem. Fermentacja i dojrzewanie w beczce dają harmonię pomiędzy cytrusową świeżością i pikanterią.

Mocne sery

IMPLICIT RED 2013

KRAJ POCHODZENIA: PORTUGALIA
PRODUCENT: MONTE DO MATA MOUROS
REGION: ALENTEJO
KOLOR: CZERWONE
SMAK: WYTRAWNE

Wino o wspaniałym aromacie, lekko wędzonym, elegancko owocowym. Aksamitny smak ewoluuje z dojrzałymi tonami. Finisz długi, ostry.

Zapraszamy do kontaktu!

Pomożemy Ci dobrać wino idealnie pasujące do okazji oraz budżetu, jakim dysponujesz.

Zadzwoń lub napisz!
22 610 55 20
608 070 211
info@winovinci.pl

www.winovinci.pl

VINCI WINO
IMPORTER I DYSTRYBUTOR WIN