WINO VINCI

ODKRYJ Z NAMI PRAWDZIWĄ KRAINĘ WIN!

Święta, święta!

• WINE MAGAZINE • N 5

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 piąty numer MAGAZYNU WINO VINCI, na łamach którego chcemy przybliżać efekty naszych winnych podróży.

W piątym numerze nieco przewrotnie nie zaprosimy Państwa do winnic, ale do... Włoch, Hiszpanii, Portugalii, Francji i Argentyny i pokażemy jak w tych krajach obchodzi się święta Bożego Narodzenia. Oczywiście nie zabraknie krótkich prezentacji win z tychże krajów, którymi możemy delektować się podczas świątecznych dni.

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

Jacek Ślebzak

ZAŁOŻYCIEL WINO VINCI

JOYEUX NOEL!

„Noël” - tak właśnie nazywa się Boże Narodzenie we **Francji**. Określenie wywodzi się od francuskiego „phrase les bonnes nouvelles”, co oznacza „dobrą nowinę”. Owa "dobra nowina" odnosi się oczywiście do Ewangelii oraz zawartej w niej dobrej nowiny, głoszącej o przyjściu na świat Jezusa Chrystusa.

"LE SAPIN DE NOËL" - FRANCUSKA CHOINKA

"Le sapin de Noël" (w dosłownym tłumaczeniu jest to jodła bożonarodzeniowa) - tak właśnie nazywa się choinkę bożonarodzeniową, która we francuskich domach pojawia się dosyć wcześnie, bo już na początku grudnia. Francuzi nie mają zarezerwowanej specjalnej nazwy dla drzewka świątecznego. Kiedy my używamy określenia „choinka”, oni wykorzystują nazwę „jodła”. Niezwykle popularne są również dekoracje domów.

PREZENTY

We Francji prezentów pod choinką nie szukamy 24 grudnia, ale wczesnym rankiem w dzień Bożego Narodzenia. Każdy domownik zostawia pod choinką but na prezenty, tak aby Gwiazdor wiedział, gdzie zostawić upominki. Prezenty nie są podpisywane, każdy zagląda po prostu do własnego buta.
Co ciekawe, z wyjątkiem Alzacji, we Francji 6 grudnia nie jest dniem, w którym dzieci szukają pod poduszką prezentów od Świętego Mikołaja.

„LE RÉVEILLON” - ŚWIĄTECZNA KOLACJA

„Le Réveillon” - tak Francuzi nazywają świąteczną kolację, która składa się z różnych dań w zależności od regionu.
W Paryżu na świątecznym stole spotkamy ostrygi.
Gęś jako główny posiłek pojawia się na stołach Alzacji.
Indyk i kasztany to świąteczny przysmak w Burgundii. W Bretanii na stołach możemy spotkać gryczane naleśniki polane kwaśną śmietaną. Obowiązkowym daniem na wszystkich francuskich stołach jest tradycyjny deser Bûche de Noël (dosłownie „świąteczna kłoda”). To ciasto w kształcie polana drewna, którego nazwa podobno wzięła się ze zwyczaju palenia w kominkach wielkim polanem drewna w pierwszy dzień Świąt.

LA GRANDE CITADELLE CÔTES DE BOURG

GUIRAUD RAYMOND MARBOT

KRAJ: Francja
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc
APELACJA: Côtes de Bourg
PRODUCENT: Guiraud Raymond Marbot
SMAK I AROMAT: W kolorze głębokie, ciemnoczerwone. Aromatyczne w z nutami białych owoców, uzupełnione drzewnymi aromatami i przyprawami. Okrągłe i jedwabiste taniny.
PODANIE: sałatki, wędliny, sery. Podawać w temperaturze 18 °C.

CHÂTEAU LAVANAU 2016
AOC CÔTES DE DURAS
LA GUYENNOISE

KRAJ: Francja
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Merlot, Cabernet Sauvignon.
APELACJA: Côtes de Duras
PRODUCENT: La Guyennoise
SMAK I AROMAT: Głęboki i intensywny kolor granatu z fioletowymi nutami. Mocne nuty czarnych owoców (śliwka, jagoda) i fiołka.
PODANIE: grillowane czerwone mięso, duszona dziczyzna, miękkie sery.
Podawać w temperaturze 16 °C.

CHÂTEAU CRUSQUET DE LAGARCIE 2012

KRAJ POCHODZENIA: Francja
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Cabernet Sauvignon, Merlot
APELACJA/ REGION: Saint-Julien
WINNICA: Château Crusquet de Lagarcie
SMAK I AROMAT: Jedyne wino z tą apelacją, które jest starzone w 50 hl dębowych zbiornikach. W kolorze ciemne z nutą fioletu. Nos złożony, czerwone owoce, ciemne czereśnie z odrobiną leśnego podłoża. Długie, satysfakcjonujące wykończenie.
PODANIE: duszona cielęcina, steki. Podawać w temperaturze 16 °C - 18°C.

BUON NATALE!

"Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi" (Spędzaj Boże Narodzenie z rodziną, a Wielkanoc z kim chcesz). **Włochy** są krajem katolickim, a święto Bożego Narodzenia jest jednym z największych świąt religijnych w roku w tym kraju, stąd też włoska tradycja nakazuje spędzanie świąt w gronie rodzinnym.

BOŻONARODZENIOWE SZOPKI

Choinkę we Włoszech ubiera się 8 grudnia, a rozbiera 6 stycznia, czyli świąteczne drzewko jest w domach dokładnie od Niepokalanego Poczęcia Najświętszej Marii Panny do Trzech Króli. W tym okresie przystraja się jednak nie tylko choinkę, ale i cały dom. Pojawiają się girlandy, wieńce, dekoracje z szyszek, świeczek, mini szopki. Budowanie szopek jest jedną z najbardziej kultywowanych tradycji we Włoszech, którą zapoczątkował święty Franciszek z Asyżu w 1223 roku w mieście Greccio w Lacjum.

PREZENTY W ŚWIĘTO BEFANY

Prezenty we Włoszech otwiera się 25 grudnia z samego rana albo - zależy to od rodzinnych zwyczajów - po obiedzie. Bardzo często jednak dzieci dostają prezenty dopiero 6 stycznia w Trzech Króli. Trzech Króli znane jest szczególnie wśród dzieci jako Święto Befany. Jest to wiedźma latająca na miotle, która zamiast Świętego Mikołaja przynosi prezenty w noc z 5 na 6 stycznia. Befana oprócz tego, że lata na miotle to wchodzi do domów przez kominy i zostawia w skarpetach prezenty.

PASTA I PANETTONE - ŚWIĄTECZNE POTRAWY

We włoskiej kuchni nie ma typowo świątecznych dań, na świątecznym stole pojawiają się potrawy, które Włosi jedzą na co dzień. Jedynym wyjątkiem jest Panettone, czyli rodzaj babki z mnóstwem bakalii, którą jada się wyłącznie podczas Bożego Narodzenia. Na kolacji wigilijnej na stole pojawiają się dania rybne (ryby oraz owoce morza) w połączeniu z makaronami pod różnymi postaciami. W drugi dzień na obiad często bywa podawany rosół oraz indyk. Do tych posiłków pije się wino, w okresie świąt dodatkowo wznosi się toasty szampanem, a także w niektórych przypadkach pija się wino grzane z przyprawami. Święta to również słodycze. Obok babki Panettone, na stole pojawiają się Pandoro (babka w kształcie walca), Panpepato (pierniki), Torrone (nugaty z okolicy Wenecji, nadziewane migdałami jak również czekoladą lub orzechami), marcepany oraz czekoladki i cukierki.

NERISSIMO PRIMITIVO SALENTO IGP 2016

CANTINE SAN MARZANO

KRAJ POCHODZENIA: Włochy
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Primitivo
APELACJA/ REGION: Apulia
PRODUCENT: Cantine San Marzano
SMAK I AROMAT: Kolor głęboki rubinowo-czerwony z fioletowymi refleksami. Bukiet intensywny, z nutami śliwki i wiśni, ostry, z rozmarynem i aromatem wanilii. W smaku pełne, miękkie i zrównoważone.
PODANIE: pikantne pierwsze dania, czerwone mięso, dziczyzna, dojrzałe sery. Podawać w temperaturze 16 °C - 18°C.

NERISSIMO NEGROAMARO SALENTO IGP 2017

CANTINE SAN MARZANO

KRAJ POCHODZENIA: Włochy
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Negroamaro
APELACJA/ REGION: Apulia
WINNICA: Cantine San Marzano
SMAK I AROMAT: Kolor ciemnofioletowo-czerwony z fioletowo-czarnymi refleksami. Bukiet intensywny, ostry owocowy, czarna porzeczka z nutami tymianku. W smaku pełne, miękkie i zrównoważone.
PODANIE: pikantne pierwsze dania, czerwone mięso, dziczyzna, dojrzałe sery. Podawać w temperaturze 16 °C - 18°C.

NERISSIMO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2016

CANTINE SAN MARZANO

KRAJ POCHODZENIA: Włochy
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Primitivo
APELACJA/ REGION: Apulia
PRODUCENT: Cantine San Marzano
SMAK I AROMAT: Kolor rubinowo-czerwony. Bukiet złożony, owocowy z suszonymi śliwkami, z aromatem dżemu wiśniowego oraz z nutami tytoniowymi, lekko pikantny. W smaku pełne, bogate w taniny, z nutami kakao, kawy i na wykończeniu wanilii.
PODANIE: pikantne pierwsze dania, czerwone mięso, dziczyzna, dojrzałe sery. Podawać w temperaturze 16 °C - 18°C.

SANTA CECILIA
ROSSO VENETO I.G.T.
AZIENDA AGRICOLA GIAROLA

KRAJ POCHODZENIA: Włochy
KOLOR: czerwone
SMAK: lekko półsłodkie
SZCZEP: Corvina Veronese, Rondinella, Sangiovese.
APELACJA/ REGION: Veneto IDG
PRODUCENT: Azienda Agricola Giarola
SMAK I AROMAT: Wino o jasno rubinowym kolorze. Delikatny, winny aromat. Dobrze zbalansowane.
PODANIE: przystawki, pierwsze i drugie dania, grillowane mięsa.
Podawać w temperaturze 16 °C - 18°C.

GERBINO ROSSO IGP

DI GIOVANNA

KRAJ POCHODZENIA: Włochy
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
APELACJA/ REGION:
PRODUCENT: Di Giovanna
SMAK I AROMAT: W kolorze intensywnie czerwone z fioletowymi odcieniami. Aromat jagód, śliwek i czarnego pieprzu. Lekko ostre zakończenie.
PODANIE: makaron z sosem pomidorowym, sycylijska pizza, grillowane warzywa, wędliny.
Podawać w temperaturze 16 °C - 18°C.

FELIZ NAVIDAD!

Święta Bożego Narodzenia mają w **Hiszpanii** typowo rodzinny charakter. Oprócz jednak spędzania świątecznego czasu z rodziną, Hiszpanie znajdują również czas na spotkania ze swoimi przyjaciółmi. Świętowanie dla niektórych zaczyna się już dwa dni przed Wigilią - od popularnej świątecznej loterii zwanej de Navidad.

CHAŁWA ZAMIAST OPŁATKA

W Hiszpanii choinka uznawana jest jako symbol świąteczny, ale o wiele częściej pojawiają się inne symbole, w tym m.in. szopki. Szopka bożonarodzeniowa jest szczególnym elementem świąt, do której budowy Hiszpanie przykładają szczególną wagę. Podczas Wigilii nie łamie się opłatkiem, jego rolę pełni chałwa. Podobnie jednak jak w Polsce istnieje zwyczaj Pasterki, która rozpoczyna noc zabawy i radości.

POD CHOINKĄ I W ŚWIĘTO TRZECH KRÓLI

W Hiszpanii prezentów nie otrzymuje się w Wigilię, ale 25 grudnia. Najczęściej są one układane pod choinką. Największych jednak prezentów dzieci oczekują nie w dzień Bożego Narodzenia, lecz podczas Święta Trzech Króli.

PAVO AL HORNO - ŚWIĄTECZNE POTRAWY

La Nochebuena, czyli hiszpańska Wigilia, rozpoczyna się od uroczystej kolacji w rodzinnym gronie. W Hiszpanii nie obowiązuje post, więc potrawy są obfite, zróżnicowane i nie musi ich być tylko 12. Obowiązkowo na stole musi się też znaleźć jamon (suszona szynka) oraz owoce morza. Po nich przychodzi kolej na consome, czyli hiszpański rosół.Typową potrawą jest pieczony indyk (pavo al horno), nadziewany wieloma dodatkami, w tym m.in. bekonem, owocami (jabłka, śliwki), pieczarkami czy też truflami. Popularna jest także pieczona jagnięcina z ziemniakami pokrojonymi w długie paski przypominające pajdy chleba (Cordero asado con patatas panadera). Bardzo popularne wśród dań wigilijnych w Hiszpanii są potrawy z ryb i owoców morza. Ze słodkości na stole pojawiają się tradycyjne andaluzyjskie ciastka wypiekane na bazie mąki, smalcu i cynamonu: mantecados, polvorones i hojaldrinas. Typowymi słodkimi przysmakami są nugat (turrón) oraz kandyzowane owoce (frutas escarchadas). Najpopularniejszym napitkiem jest anyżówka (anís), na stołach nie brakuje jednak wina oraz hiszpańskiego odpowiednika szampana (cava).

CASTILLO DE ALMANSA RESERVA 2014

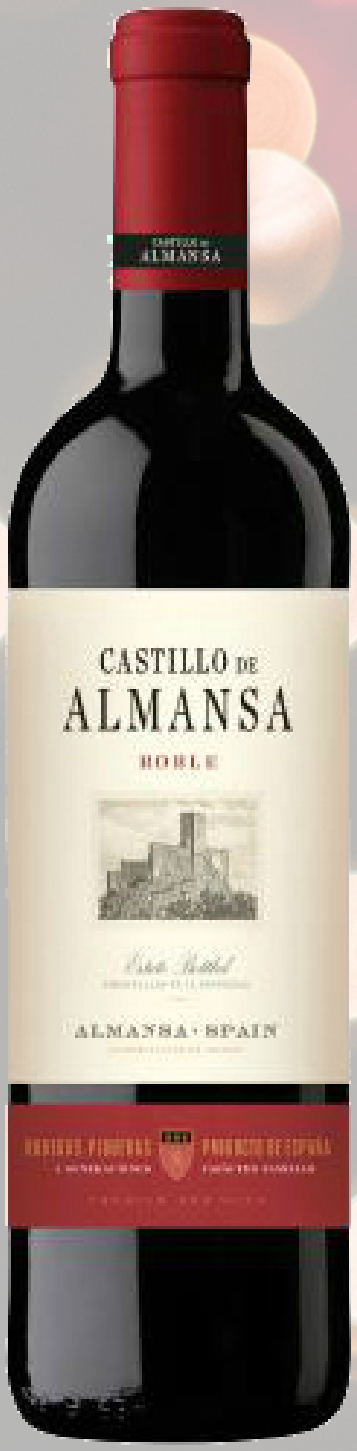
BODEGAS PIQUERAS

KRAJ POCHODZENIA: Hiszpania
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Tempranillo, Monastrell i Garnacha Tintorera
APELACJA: D.O. Almansa
WINNICA: Bodegas Piqueras
SMAK I AROMAT: Dojrzałe, aromatyczne i pełne w smaku wino z lekką nutą drewna, które nadaje mu pewnej dojrzałości. Soczysto-owocowe i pikantne w smaku, o pięknym rubinowym kolorze.
PODANIE: czerwone mięso, sosy, dziczyzna, dania z grilla.
Podawać w temperaturze 16-18 °C.

ODKRYJ WINA BODEGAS PIQUERAS W OFERCIE WINO VINCI

CASTILLO DE ALMANSA ROBLE 2016

BODEGAS PIQUERAS



KRAJ POCHODZENIA: Hiszpania
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Garnacha Tintorera, Monastrell
APELACJA: D.O. Almansa
WINNICA: Bodegas Piqueras
SMAK I AROMAT: Intensywny kolor wiśni z fioletowymi odcieniami. Świeże i owocowe o smaku dojrzałych jagód z subtelnymi nutami dębu. Średnio mocne na podniebieniu z dobrze zintegrowanymi, delikatnymi taninami i trwałym i jedwabistym wykończeniu.
PODANIE: grillowane, pieczone i smażone dania, grillowane, czerwono mięso, dania z makaronu, solone wędliny (jamon, chorizo), półtwarde sery. Podawać w temperaturze 16-18 °C.

ODKRYJ WINA BODEGAS PIQUERAS W OFERCIE WINO VINCI

PIQUERAS 100 ANOS

BODEGAS PIQUERAS

KRAJ POCHODZENIA: Hiszpania
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Monastrell (85-letnie), Garnacha (80-letnia), Syrah (30-letnie)
APELACJA: D.O. Almansa
WINNICA: Bodegas Piqueras
SMAK I AROMAT: Intensywne, eleganckie na podniebieniu o dobrej strukturze i kwasowości. Ciemny rubinowy kolor, intensywny złożony bukiet świeżych i suszonych śliwek oraz pieczonej papryki. Owoce do wyrobu tego wina zostały ręczne zebrane i przebrane.
PODANIE: dania mięsne z kaczki, dania mięsne z cielęciny. Podawać w temperaturze 16-18 °C.

ODKRYJ WINA BODEGAS PIQUERAS W OFERCIE WINO VINCI

LABONA VIDA BRUT

VARIAS

KRAJ POCHODZENIA: Hiszpania
KOLOR: białe
SMAK: musujące
SZCZEP: Macabeo 30%, Xarel·lo 40%, Parellada 30%
APELACJA: Cava
WINNICA: Varias
SMAK I AROMAT: Jasny blady cytrynowy kolor z zielonym odcieniem.
Świeże cytrusy na nosie z aromatem odmiany winogron. W ustach cava jest żywa i odświeżająca, z przyjemnym i chrupiącym posmakiem.
PODANIE: Znakomita jako aperitif, ze świeżymi sałatkami oraz potrawami z białego mięsa.

CAVA GENUÍ BRUT

VARIAS

KRAJ POCHODZENIA: Hiszpania
KOLOR: białe
SMAK: musujące
SZCZEP: Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo
APELACJA: Cava
WINNICA: Varias
SMAK I AROMAT: Wyróżnia ją ładny, owocowo-ziołowy bukiet, świeżość oraz dobra struktura.
W aromacie delikatne nuty gruszki, cytrusów oraz ziół. W tle czuć dyskretny zapach maślanych ciastek.
PODANIE: Znakomita jako aperitif, z owocami morza, dojrzałych szynek.

AL·LEGORIA BRUT
CAVA RESERVA BRUT
VARIAS

KRAJ POCHODZENIA: Hiszpania
KOLOR: białe
SMAK: musujące
SZCZEP: Macabeo 30%, Xarel·lo 40%, Parellada 20%, Chardonnay 10%
APELACJA: Cava
WINNICA: Varias
SMAK I AROMAT: To Cava Reserva, wykonane zgodnie z tradycyjną metodą, jest przechowywany w piwnicy przez co najmniej 24 miesiące. Ma kolor słomkowożółty, z drobnymi, stałymi pęcherzykami. Nos jest miękki i delikatny ze świeżymi nutami kopru i dojrzałych owoców. Usta są słodkie, długie i dojrzałe, z gorzkim, kremowym i niezwykle eleganckim wykończeniem.
PODANIE: Znakomita jako aperitif, z owocami morza, przekąskami.

FELIZ NATAL!

Boże Narodzenie to najważniejsze święto w **Portugalii**. "Véspera do Natal", czyli Wigilia - podobnie jak w Polsce - jest dniem, w którym całe rodziny spotykają się nie tylko przy wigilijnym stole, ale i na mszy o północy, nazywanej w Portugalii "Missa do Galo" (Mszą Koguta). Z nazwą mszy związana jest pewna legenda, która mówi o tym, że kogut zapiał tylko raz o północy. Miało to miejsce w noc narodzin Jezusa.

ÁRVORE DE NATAL - PORTUGALSKA CHOINKA

Bożonarodzeniowa choinka po portugalsku to Árvore de Natal. Najczęściej jest to sosna, ale coraz częściej w portugalskich domach pojawiają się sztuczne drzewka, dekorowane suszonymi owocami, bombkami, kolorowymi łańcuchami i światełkami. Zdarza się, że obok choinki ustawiane są kieliszki do wina, patery z owocami i słodkościami. W regionach Portugalii, w których trudno zdobyć świąteczne drzewko, wykonuje się je z papierowej masy.

PAI NATAL Z DZIECIĄTKIEM JEZUS

W Portugalii dzieci znajdują prezenty pod choinką lub w skarpetach, ale nie tuż po wigilijnej kolacji. Prezenty otwiera się po przyjściu z pasterki lub dopiero 25 grudnia. Prezenty przynosi w Portugalii Święty Mikołaj, czyli Pai Natal, któremu pomaga Dzieciątko Jezus.

CONSOADA - PORTUGALSKA WIGILIA

Świąteczna kolacja ("consoada") jest najważniejszym posiłkiem podczas świąt. Na portugalskim świątecznym stole pojawia się obowiązkowo dorsz ("bacalhau"), ale oczywiście w wigilijnej wersji. To "bacalhau de consoada", czyli dorsz podawany z gotowanymi ziemniakami oraz liśćmi kapusty galicyjskiej (couve galega). Cała potrawa polewana jest oliwą, octem winnym oraz doprawiana dużą ilością posiekanego czosnku. Na portugalskim wigilijnym stole pojawiają się oczywiście i desery, w tym np. grzanki smażone z cukrem i cynamonem ("rabanadas"), pudding ryżowy posypany cynamonem ("arroz doce") lub pączki o posmaku pomarańczy ("filhoses"). Na stołach pojawia się również Bolo Rei, czyli ciasto królewskie – typowy, świąteczny, portugalski wypiek. Jest to drożdżowy wypiek w kształcie okręgu, bogato zdobiony kandyzowanymi owocami i orzechami.

AUDAZ RED 2015
HERDADE GRANDE

KRAJ POCHODZENIA: Portugalia
KOLOR: czerwone
SMAK: półwytrawne
SZCZEP: Aragonez, Alfrocheiro, Trincadeira
APELACJA: Alentejo
WINNICA: Herdade Grande
SMAK I AROMAT: Barwa fioletowa z rubinowymi akcentami. Bukiet zdominowany przez dojrzałe czerwone owoce. Na podniebieniu czuć delikatny posmak owoców leśnych i wiśni, podparty subtelnym, lecz pikantnym smakiem tanin. Długie i miękkie wykończenie.
PODANIE: dania z makaronem, białe mięso z grilla, grillowany łosoś.
Podawać w temperaturze 16-18 °C.

ODKRYJ WINA HERDADE GRANDE W OFERCIE WINO VINCI

AUDAZ RED RESERVA 2012

HERDADE GRANDE

KRAJ POCHODZENIA: Portugalia
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet
APELACJA: Alentejo
WINNICA: Herdade Grande
SMAK I AROMAT: 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.
PODANIE: dania mięsne, dorsz, ostry ser. Podawać w temperaturze 16-18 °C.

ODKRYJ WINA HERDADE GRANDE W OFERCIE WINO VINCI

CONDADO DAS VINHAS RED 2013

HERDADE GRANDE

KRAJ POCHODZENIA: Portugalia
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Trincadeira, Aragonez
WINNICA: Herdade Grande
SMAK I AROMAT: Głęboki fioletowy kolor. Bogate aromaty śliwki, czarnej porzeczki i dzikiej róży z nutą gorzkiej czekolady. Podniebienie eleganckie, taninowe z wyczuwalną czerwoną jagodą, figą i śliwką. Bogate i zdecydowane wino, o zaskakującej delikatności.
PODANIE: jagnięcina, steki, pieczeń, tradycyjne dania rybne kuchni portugalskiej, mocne sery.

ODKRYJ WINA HERDADE GRANDE W OFERCIE WINO VINCI

FELIZ NAVIDAD Y PROSPERO AÑO NUEVO!

30 stopniowy upał i Święta Bożego Narodzenia? Tak! W takiej właśnie atmosferze - przy rodzinnej kolacji, na której podaje się m.in. grillowaną wołowinę, a o północy pije kieliszek szampana - święta obchodzi się w **Argentynie**.

BOŻE NARODZENIE W WAKACJE!

Do świątecznego, wigilijnego stołu, w Argentynie zasiada się dopiero koło 22.00, kiedy zaczyna robić się ciemno. O tej porze roku w Argentynie jest bowiem lato, więc nie tylko ciemno, ale i chłodniej robi się dużo później.
24 grudnia o północy urządzane są pokazy fajerwerków albo wypuszcza się kolorowe "papierowe" baloniki. Świętuje się tylko pierwszy dzień Bożego Narodzenia 25 grudnia, 26 grudnia jest normalnym dniem pracy. Wielu Argentyńczyków - z uwagi na to, że jest to okres letni i czas wakacji - bierze w tym czasie urlopy i wyjeżdża na wakacje. W okresie świątecznym prawie w każdym domu stoi choinka, ale w większości przypadków jest ona sztuczna.

PAPA NOEL Z DROBNYMI PREZENTAMI

W Argentynie nie obchodzi się Świętego Mikołaja. Drobne prezenty przynosi Papa Noel w Wigilię, duże prezenty dawane są w Święto Trzech Królów.

WIGILIA Z ZIMNYM BUFETEM

Podczas wieczerzy wigilijnej je się zwykle grillowaną wołowinę (asado). Na stołach pojawia się równie często pieczony prosiak oraz dodatki w postaci grillowanego kurczaka i kiełbasy. Nie brakuje również zimnego bufetu z sałatkami warzywnymi np. z awokado.
W Boże Narodzenie wszędzie podawane jest ciasto zwane „pan dulce” (słodki chleb bożonarodzeniowy) – to ciasto drożdżowe z bakaliami. Popularny jest również Mantecol, czyli typowy deser z orzeszków ziemnych. Wśród napojów królują wina musujące, cydr i frizzante.

URBAN UCO TEMPRANILLO 2014

O. FOURNIER

KRAJ POCHODZENIA: Argentyna
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: 100% Tempranillo
WINNICA: O. Fornier
SMAK I AROMAT: Czerwone wino o żywym, młodzieńczym charakterze. Złożone i obszerne aromaty, z nutą dymu, oliwek i świeżych owoców z lekkim waniliowym posmakiem. W ustach okrągłe i delikatne, o słodkiej odsłonie. Po czasie wyczuwalne nuty wanilii w połączeniu z drewnem dębowym.
PODANIE: grillowane mięso, lekkie gulasze, twarde sery.

ODKRYJ WINA
O. FORNIER
W OFERCIE WINO VINCI

URBAN UCO MALBEC 2014

O. FOURNIER

KRAJ POCHODZENIA: Argentyna
KOLOR: czerwone
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Malbec
WINNICA: O. Fornier
SMAK I AROMAT: Wino o intensywny rubinowym kolorze z fioletowymi nutami. Nos to połączenie malin, likieru, kwiatów, przypraw oraz minerałów.
Bogate i harmonijne na podniebieniu. Długie, mięsiste wykończenie.
PODANIE: mięsa, makarony, sery

ODKRYJ WINA
O. FORNIER
W OFERCIE WINO VINCI

Zapraszamy do kontaktu!

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

Zadzwoń lub napisz!

22 610 55 20
608 0a70 211
info@winovinci.pl

VINCI WINO

IMPORTER I DYSTRYBUTOR WIN