

Poobnie mówi młody Fiegl i krzyczy podobne ceny za młode wina.

Inną drogę wybrał ich guru Štanko Radikon – postanowił unowocześnić tradycję, czyli robić ribollę tak jak kiedyś, ale wykorzystując najnowsze zdobycze techniki. Fermentuje pulpę w zamkniętych zbiornikach, a po zakończeniu fermentacji dalej nie oddziela skórek, tylko czopuje szczelnie tank bez siarkowania. Wino ściąga dopiero na wiosnę i rozlewa do butelek też bez siarkowania. Choć z winem nie się nie dzieje,

bo Włoszech to synonim długiego kryminału, który sprzedaje się w okładkach tego koloru od dziesięcioleci. Zaś „911” symbolizuje ogłoszony konkurs na napisanie takiego „dzieła” w 911 minut. Taka ilość czasu oznacza wreszcie ogromną szybkość tworzenia „utworu”. A z szybkością już jesteśmy w domu, bo porsche ma niezwykle osiągi w tej dziedzinie. I z tak piorunującą szybkością ribolla-rebula ma zawojuować ponownie świat. Zatem myślimy na żółto, bo ribolle-rebule są już w Polsce!

*Kreuznacher Kauzenberg
Gewürztraminer
Spätlese 2006
Q.m.P Nahe
Paul Anheuser
Cena – ok. 50 zł*

Wino miesiąca → *styczeń*



→ Wojciech Gogoliński

Wino godne uwagi, bo niemieckich trunków jest u nas na lekarstwo. A warto je poznać. I to z dobrej strony, bo to, co oferują supermarkety – mówiąc zwięźle – jest trudne do przyjęcia. W dodatku to wino pochodzi z jednej z najstarszych winiarni nad Renem

Wielką ciekawostką związaną z właścicielami winiarni jest to, że jeden z wielopokoleniowej rodziny Eberhard Anheuser wyemigrował do Ameryki, do St. Louis. Tam poznał pana Adolphusa Buscha, także imigranta z Niemiec, i razem odkupili mały browar założony przez imigrantów znaną z Renu. Dziś Anheuser-Busch to jedna z największych kompanii piwowarskich na świecie, wytwarzająca słynnego amerykańskiego Budweisera. Szczęściem nie wszyscy Anheuserowie wyemigrowali z małego regionu Nahe. Choć rodzina słynie z mocnych rieslingów, rozlewa także lżejsze i bardziej aromatyczne wina. A od Gewürztraminera więcej się nie oczekuje. Problem z tym, że niezwykle ciężko go porządnie zrobić, bo trzeba mocno uważać, żeby się utlenił, tracąc swoje aromaty oraz trzymać go jak najdalej od beczki. Ten Gewürztraminer to wesoła szczególna i rzadka, bo z późnego zbioru. Ma bardzo intensywną barwę i pachnie różą i korzeniami (gewürz), jak przystoi tej odmianie, ale zaciąga też nutami miodu i marmolady. W ustach czujemy podobne zapachy, wino nie jest nadmiernie kwasowe i ma nieco cukru. A to na pewno spodoba się nad Wisłą.