



# Vinisfera

e-kurier: wino-podróże-kulinarria

Trzy ciekawe wina włoskie oraz jedno chilijskie z firmy Sobiesław Zasada Import Win



**(4+) Soave Classico 2009, Villa Mattioli, DOC Soave, Włochy, 12.5%**

Importer: Sobiesław Zasada Import Win

Intensywne, czyste i owocowe aromaty (gruszka, pigwa, dojrzałe jabłko). W ustach krągle, dobrze ożywione kwasowością. Sporo tu ciepłego przyjemnego rejestru gruszkowego oraz polnych kwiatów (rumianek, krwawnik) podkreślonego przyjemną nutą ziołową. Wino ma przyjemną koncentrację i woskowy rejestr. Ładnie wyważone, ekstraktywne i długie. Dobrze wydane soave, które podać można do warzywnych sałatek, kurczaka w sosie śmietanowo-ziołowym czy delikatnie opiekanej cielęciny w ziołach.

Cena: 40 zł



**(5-) Marina Cvetic Montepulciano & Martino Rosso 2006, Abruzja, Włochy, 14.5%**

Importer: Sobiesław Zasada Import Win

Wino zwięzłe i eleganckie. Jest tu jędrność i krzepkość świeżej, soczystej wiśni (są też jagody, tarnina i owoc czarnego bzu). Ma wyraziste, ładnie taniny - dobrze zaakcentowane i nieagresywne, nadające winu jędrności i lekkiej szorstkości. Całość w lekko rustykalnym, typowo abruzyjskim tonie montepulciano. Wino ma intensywną owocowość - są akcenty soku wiśniowego, jeżyn, pestek, owoców leśnych, plus mech, opadłe liście i mokra ściółka w finiszu. Wino ujawnia też ciekawy "grafitowy" rejestr. Przyjemnie i statecznie się otwiera. Ma dobrą kwasowość, nerw, który dobrze nadaje winu świeżości. Wino wdzięcznie i elastycznie zaprezentuje się w kuchni. Sprawdzi się do wołowiny pieczonej w ziołach, podawanej z grzybowym sosem i żurawiną, do klasycznego spaghetti bolognese a także do pikantnych, ostrych kielbasek wieprzowych czy mocno podsuszanych wędlin.

Cena: 159 zł



**(4) Adénzia 2009, Baglio di Cristo Campobello di Licata, IGT Sicilia, Włochy 13%**

Importer: Sobiesław Zasada Import Win

Miękki i świeży pigwowo-gruszkowy rejestr na delikatnym mineralnym podbiciu. Białe wino, które zachowuje sporo ekstraktywności lekko ziołowego akcentu i piasku. Dobrze zrobione, zgrabne wino posiadające dobry ciężar, ekstraktywność, ale jednocześnie nie tracące nic ze swej lekkości, lekkiego owocowego czaru. Gładkie, lekko piaskowo-mineralne wino, w tle słonecznikowe ziarna. Przyjemne nuty lekko egzotyczne w finale.

Cena: 69 zł



**(4) Cabernet Sauvignon Reserva 2007, Torreon de Paredes, Rengo- Valle del Cachapoal, Chile**

Importer: Sobiesław Zasada Import Win

Ciepły i dojrzały wiśniowy owoc, czereśnia troche soku z czarnej porzeczki dojrzałe dobre taniny umiar w zastosowaniu beczki w konsekwencji wino czyste gładkie, zrobione z kultura dobrze rozumiana prostota owoowosci, zaakcentowana kwasowością. W tle trochę dymu i korzeni. Dobrze użyta beczka, z akcentem waniliowej czekolady (12 mcy we francuskim dębie) Uzyskano tu skutecznie i ze swadą czystość i ekspresję owocu. W efekcie powstał udany i niczego nie udający, cabernet w soczystym i mięsistym wydaniu. I tylko jeść się przy nim chce... Mocne 4.

Cena: 69 zł