



20.12.2010

**Propozycje win do wigilijnej kolacji**

Zbliżają się Święta Bożego Narodzenia, dla każdego z nas to czas dawania prezentów, rodzinnej biesiady i spotkań towarzyskich. W naszej rodzimej kuchni Święta Bożego Narodzenia wyróżniają się tradycyjnymi smakami. W świątecznym menu królują przede wszystkim potrawy przygotowane na bazie kapusty, grzybów i ryb.

Już niebawem będziemy przygotowywać kolację wigilijną, w której tkwi atmosfera rodzinnego ciepła. Idealnym elementem podkreślającym smak potraw wigilijnych,

będzie kieliszek dobrego wina. Już teraz warto się zastanowić i wybrać odpowiednie wino do tych szczególnych posiłków, pamiętając o tym, że dobrze dobrane wino może dodać blasku oraz podkreślić charakter świątecznego obiadu.

Często dobór wina do potraw świątecznych stanowi duży problem. Poniżej znajduje się kilka propozycji win firm zajmujących się importem wina z różnych zakątków świata. Firma Sobięstaw Zasada Import Win, an ten wyjątkowy czas poleca wina, które doskonale komponujących się z potrawami z ryb, grzybów czy kapusty oraz charakterystycznymi dla okresu Świąt Bożego Narodzenia słodkościami.

Wino, które doskonale podkreśli smak dań rybnych to:

Crasto White 2008 DOC Douro, Quinta do Crasto – Rewelacyjne, wytrawne, białe wino o kolorze cytryny oraz intensywnym aromacie cytrusów i dzikiego asparagusa z wyczuwalną mineralnością. W smaku dobrze zbalansowane z delikatną kwasowością. Świeże, kruche i przyjemne wino.

Cena 39 zł

Do grzybów, kapusty (ciężkich potraw) doskonale pasuje:

Douro Reserva 2007 DOC Douro, Quinta do Crasto – Jest to czerwone, wytrawne wino o kolorze wiśniowej czerwieni z fioletowymi odcieniami. Bukiet obfity w aromaty dojrzałej śliwki, jagód, z akcentami przypraw oraz czekolady, wywodzącej się z dębowej beczki, w której wino dojrzewało przez osiemnaście miesięcy. W ustach pełne, bogate ze skoncentrowanym owocem oraz dębowym posmakiem, doskonale zbalansowane wino z solidną strukturą tanin oraz długim finiszem. Nagrodzone licznymi nagrodami, wino to zdobyło 96 punktów według Wine Spectator.

Cena 89 zł

Do Świątecznych deserów pasuje wino:

Villa M 2008 VDT, Gianni Gagliardo – Białe, słodkie wino o jasnożółtym kolorze, zachwycającym, niezwykle aromatycznym, eleganckim i muszkatowym zapachu w połączeniu ze słodkim, bardzo trwałym, znaczącym dla podniebienia smaku.