



Przed nami ukochana przez Polaków „majówka”. Wyczekiwany przez wielu moment złapania oddechu od codziennego zgiełku i okazja do podładowania akumulatorów po ciężkim przesileniu wiosennym. To również inauguracja sezonu grillowego, tegorocznych przyjęć w plenerze i tradycyjnych pikników na zielonej trawce. I o to, jakie wino powinno znaleźć się w koszu piknikowym, zapytaliśmy Dariusza Jażdżyka, sommeliera z Partner Center.

Majówka w tegorocznym kalendarzu ułożyła się dla nas idealnie. Korzystając zaledwie z trzech dni urlopu możemy wypoczywać aż 9 dni. To doskonała okazja do tego, by wyrwać się z wielkomiejskiego zgiełku, wylogować do życia z korpocodzienności lub po prostu zmienić otoczenie. Bez względu jednak na to, jakie plany będziemy chcieli zrealizować w trakcie długiego weekendu majowego, nadchodzące dni dla większości z nas będą miały coś wspólnego. Spotkamy się ze znajomymi, zainaugurujemy sezon grillowy w przydomowym ogrodzie, pójdziemy na spacer lub zaszyjemy gdzieś na łonie przyrody, z dala od cywilizacji, facebook’a, youtube’a i innych cyberpokus.

Zapewne przepisów na idealny weekend majowy jest tak wiele, jak wielu jest chętnych by w te dni do pracy nie iść, ale warto się do tego majowego świętowania skrupulatnie przygotować. Jednym z obowiązkowych produktów w koszu piknikowym lub imprezy w plenerze będzie wino. W ostatnich latach bez wątpienia obserwujemy zmianę dotychczasowych przyzwyczajeń Polaków w kwestii spożycia alkoholu. Coraz częściej sięgamy po wino, zamiast piwo, czy trunki wysokoprocentowe. W powszechnej ocenie to niewątpliwie bardzo pozytywne zjawisko. Zaczynamy się znać na winach, świadomie je wybieramy, bo wiemy, jakie wina lubimy. Odważnie testujemy nasze preferencje i poszukujemy swoich smaków, a okazją ku temu są między innymi wakacyjne zagraniczne eskapady i podróże po świecie. Zaczynamy rozumieć, że wino to coś więcej niż tylko produkt w butelce – to element budowania klimatu,

efekt pracy często kilku pokoleń pasjonatów, to dzielenie się chwilą, ciekawa rozmowa lub niekiedy pasjonujące milczenie. Wino jest tajemnicą, inspiracją, wywołuje pozytywne emocje. Postanowiliśmy zatem zapytać profesjonalnego sommeliera o to, jakie wino powinno nam towarzyszyć w czasie majówkowej bez troski.

Siła orzeźwienia

„W moim koszu piknikowym znajdują się dwie butelki wina. Jednym z nich będzie wino białe – znacznie lżejsze od win czerwonych, zapewniające doskonałe orzeźwienie i zaspakajające pragnienie.” – mówi Dariusz Jażdżyk, sommelier i dyrektor ds. HoReCa w Partner Center, jednym z największych w Polsce importerów i dystrybutorów win. „W ciepłe dni powinniśmy poszukiwać win delikatnych, zwinnnych, nawet mineralnych. Białe wina dzięki średniej lub wysokiej kwasowości i delikatnej strukturze zapewniają uczucie rześkości. Zwykle nie przytłaczają intensywnymi aromatami i doskonale komponować się będą z majowym otoczeniem – w winach białych dominują bowiem zapachy kwiatowe, roślinne i niedojrzałych, białych owoców.” – dodaje. Świetnie sprawdzi się zatem przy majówkowej okazji zwiewny Pinot Blanc, czy delikatny Sauvignon Blanc o uroczym, trwałym posmaku z gładkim i miękkim wykończeniem. Pozytywne wrażenie na naszych kubkach smakowych wywołamy również schłodzonym winem zrobionym na bazie szczepu Riesling, szczególnie tym, które dojrzewa we francuskim regionie Alzacji oraz Rieslingach o nieco innej charakterystyce z Austrii i Niemiec. Obecnie na rynku dostępna jest bardzo szeroka oferta win, w których udział mają wyżej wymienione szczepy i z pewnością ich cena nie odstraszy nawet chudsze portfela. Jeśli jednak przy wyborze wina przyjdzie nam do głowy pomysł zakupu piwa lub alkoholu wysokoprocentowego, pamiętajmy: białe wino jest zdecydowanie zdrowsze od piwa, zawiera przeciwutleniacze o właściwościach antynowotworowych i poprawiających odporność. Jest bogate w witaminy grupy B, wapń i żelazo, działa przeciwbakteryjnie i co jest niezwykle istotne dla coraz większej rzeszy Polaków, szczególnie w miesiącach poprzedzających wakacje – ma zdecydowanie najniższą spośród alkoholi kaloryczność.

A może „bąbelki”?

„Druga butelka to wino musujące, robione metodą szampańską, najlepiej z włoskiego regionu Górnej Adygi i Trydentu. Wina te, choć są nieco droższe, charakteryzuje znakomity balans, świeży i żywy smak z nutami dzikich kwiatów i dojrzałych jabłek. Wybierając na przykład markę Ferrari Trento, otrzymujemy również coś więcej, niż tylko świetny smak – poczucie elegancji, wyjątkowości chwili – dlatego często wybiera się te wina na specjalne okazje.” – dodaje Jażdżyk.

Rzeczywiście, winnica Ferrari Trento to światowa czołówka producentów win musujących, którego renomę potwierdzają międzynarodowe tytuły, w tym Producenta Roku 2015, nadany podczas międzynarodowego konkursu „Champagne and Sparkling Wine World Championships 2015”, czy “European Winery of the Year” (tłum. Europejska Winnica Roku) podczas prestiżowego Wine Enthusiast Wine Star Awards. Dobre wino musujące tej marki kupimy w cenie około 130 złotych, ale na rynku jest też spory wybór innych producentów, w cenie o połowę niższej.

Jak przyznaje nasz specjalista, rekomendacje sommelierów są ważne, ale warto również, przynajmniej od czasu do czasu, zaufać swojej intuicji i w doborze wina na sielankowy, majowy plener pokierować się własnym gustem, upodobaniami, smakiem. Nie ma wszak jednej, złotej recepty na dobór wina, tak samo, jak nie ma idealnego przepisu na udaną majówkę. Dobierając jednak produkty, które schowamy w piknikowym koszu, zwróćmy uwagę na otoczenie, w którym będziemy odpoczywać, porę dnia, towarzystwo – wszystkie te elementy mają ogromne znaczenie i powinny harmonijnie ze sobą współgrać. Ta harmonia pozwoli nam na dobre kontemplować czas słodkiego, majowego nic-nie-robienia.

Partner Center