

23 czerwca ruszy lawina ciepłych słów. Tym razem adresatami będą panowie, których los obdarzył pociechami. Nie zapominajmy o tym dniu: każdy tata, choć zazwyczaj gra twardziela, ucieszy się z życzeń. A zamiast babskiego prezentu – kwiatka, można mu wręczyć butelkę dobrego wina...

W Polsce Dzień Ojca świętuje się od 45 lat. Obchodzony jest jednak bez medialnej pompy, jaka towarzyszy na przykład świętu matek, dlatego nie wszyscy zakreslają tę datę w kalendarzu. Najlepiej poinformowani w temacie „tатовego dnia” są rodzice przedszkolaków i uczniów. – Nauczycielki bardzo pilnują, żeby nie tylko mamy czuły się docenione przez dzieciaki – mówi Waldemar Książek z Łodzi, tata przedszkolaka. – My też jesteśmy zapraszani do przedszkola na imprezę organizowaną specjalnie dla nas, dostajemy laurki i prezenty. Na sali prawie zawsze jest komplet: kilkunastu facetów, usilnie starających się nie spaść z mikroskopijnych krzesełek. Niezapomniane wrażenia: kupa śmiechu, trochę wzruszeń, naprawdę fajny dzień – podsumowuje.



Niestety, ci, których potomstwo dawno temu wyfrunęło w świat, często nie mają pojęcia, że w czerwcu powinni się spodziewać życzeń. Bo jeśli media mają akurat bardziej atrakcyjne wydarzenia na tapecie, o Dniu Ojca nie ma kto dużym dzieciom przypominać. Szkoda, bo każda okazja, by podziękować rodzicom za ich trud, jest dobra...

W jaki sposób uczcić Dzień Ojca? Najważniejsza jest pamięć i szczerze życzenia, jednak mały prezent to zawsze miły dodatek. Co najczęściej dajemy ojcom z okazji ich święta? Książki, ubrania, perfumy, aparaty, telefony, i – coraz częściej – butelkę dobrego wina. Z wyborem książki czy elektronicznego gadżetu na ogół nie ma problemu – bo zwykle znamy preferencje i potrzeby rodziciela. Ale jeśli chcemy zaskoczyć tatę dobrym trunkiem, warto wcześniej zadać sobie trochę trudu i poszukać odpowiedniego – takiego, który szczerze zachwyci obdarowanego. A co jeśli nie jesteśmy znawcami winnego tematu? W takim przypadku warto stawiać na propozycje „bezpieczne”, cieszące się na rynku dużą popularnością i zbierające pozytywne opinie wśród sympatyków wina. Dobrym przykładem są wina chilijskie – te z roku na rok zdobywają coraz więcej amatorów. Uznanie dla trunków spod Andów bierze się stąd, że stosunek jakości do ceny w tym przypadku przyjemnie zaskakuje...

W roli eleganckiego prezentu dla taty sprawdzi się np. ciemnoczerwone wino Agustinos Cabernet Sauvignon Gran Reserva, produkowane przez Vina Porta - Corpora Winery. Dziś na szczęście nie trzeba po nie jeździć do Chile – dzięki firmie Partner Center, importerowi tego wina w Polsce, można je bez problemu dostać w rodzimych sklepach.

Agustinos Cabernet Sauvignon Gran Reserva to lubiany przez mężczyzn stu procentowy Cabernet Sauvignon - wino popularne, ale na pewno niebanalne. Powstaje w regionie Aconcagua. Słoneczne, bezchmurne niebo rozpościera się nad Doliną Aconcagua średnio przez 240-300 dni w roku. Ale winorośl ma tu dobre warunki do życia: bo klimat jest zbliżony do śródziemnomorskiego, a dolina nawadniania przez rzekę. Jest jeszcze coś: niezbyt wysoko wilgotność regionu to naturalna ochrona upraw przed szkodnikami i chorobami, dzięki czemu wytwarza się tu wina ekologiczne - bo nie ma potrzeby stosowania w winnicach pestycydów i herbicydów...

Owoce, z których powstaje Agustinos Cabernet Sauvignon Gran Reserva, zbierane są w optymalnej fazie dojrzałości. Fermentują w stalowych kadziach przez 15 dni, potem dojrzewają przez 18 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. Dzięki temu wino ma bardzo charakterystyczny zapach: czerwone owoce mieszają się z nutą dębu, a aromat ciemnej czekolady pięknie współgra z zapachem palonego chleba, kawy, przypraw korzennych, i z delikatnym tchnieniem eukaliptusa. Jest dobrze zrównoważone i długo nie pozwala o sobie zapomnieć – zresztą, kto by chciał zapominać o przyjemnościach...

Gdybyśmy chcieli wyprawić tacie małe przyjęcie, Agustinos Cabernet Sauvignon Gran Reserva nie będzie kłopotliwym winnym kompanem. Świetnie wpisuje się w menu preferowane przez mężczyzn, czyli takie, w którym dominują dania mięsne (duszone, smażone, z rusztu, w postaci wędlin) i ostre przyprawy. Pasuje także do potraw z grzybami w roli głównej oraz do serów. By odkryło przed degustującymi swą winną duszę, powinno mieć temperaturę 16-18 stopni Celsjusza.

Wino na Dzień Ojca to dobry pomysł nie tylko ze względu na elegancką oprawę chwili. Jak mało który „nośnik wspomnień” pozwala zatrzymać miłe obrazy na dłużej i odtwarzać je do woli – wystarczy zanurzyć usta w aksamitnym trunku...

Partner Center Sp. z o.o.

Tel. 044 649 47 29

Fax 044 649 47 22