

Jak wyglądają udane święta Bożego Narodzenia? Za oknem – białe, w domach – nastrojowo, na stołach – suto, w sercach – gorąco... Na to pierwsze nie mamy niestety wpływu, ale wszystko inne da się załatwić. A jeśli podgrzejemy atmosferę świątecznym winnym toastem, będzie naprawdę pięknie...

Nadchodzą najbardziej wyczekiwanie święta w roku. Ci, którzy nie dali się zwariować i nie zaliczyli przedświątecznej gonitwy, raczej nie będą mieli problemu z wyczarowaniem odpowiedniej atmosfery. Gorzej z drugą grupą - tymi, którzy utracili energię i zapal do celebrowania grudniowej fety już na etapie przygotowań, i nie cieszy ich ani choinka, ani pierwsza gwiazdka, ani Mikołaj... Co wtedy? Spokojnie, istnieje sposób, by wywołać słońce zza chmur, nawet kiedy niebo spowiły czarne chmury. Wystarczy, by w szale przedświątecznych zakupów nie zapomnieć o butelce dobrego wina. Bo aksamitny smak szlachetnego trunku wytworzy prawdziwy gwiazdkowy klimat.

Na bożonarodzeniowe uczty najchętniej wybieramy wina czerwone, coraz częściej wytrawne. Świetnie wpisują się w świąteczną estetykę i idealnie współgrają z tradycyjnym menu. Ale takich trunków na sklepowych półkach mamy tysiące – które wybrać, by tegoroczna Gwiazdka zapisała się w pamięci jako niezapomniana? W tej roli świetnie sprawdzi się chilijskie Viña Maipo Cabernet Sauvignon – nie dość, że znakomite, to przy tym niedrogi, co jest istotnym argumentem w sytuacji, gdy po skompletowaniu prezentów dla rodziny i produktów na trzydniowe biesiadowanie portfel świeci pustkami, a karta kredytowa odmawia przekroczenia limitu...

Ciennoczerwone wytrawne Viña Maipo Cabernet Sauvignon powstaje co prawda w słonecznym regionie Chile, jednak pięknie odnajduje się w polskich klimatach. Zwłaszcza kulinarnych. Dla dań z czerwonego mięsa, które wiodą prym na naszych stołach, nie ma lepszego winnego kompana! Dobrze wyczuwalny aromat czarnej porzeczki i śliwek, doprawiony nutą pieprzu, ziół i chleba, świetnie komponuje się z wszelkimi pieczeniami – na przykład ze świąteczną szynką w cieście, nawet w wersji naszpikowanej goździkami, z mięsnymi roladami czy klopsami. Kiedy na stół wjadą dania z dziczyzny, dobrze zbalansowany smak Viña Maipo Cabernet Sauvignon doda im finezji; gdy królową menu będzie jagnięcina – z kieliszkiem tego trunku zyska na delikatności.

Jest taki słodki gwiazdkowy zwyczaj, by zostawiać świętemu Mikołajowi ciasteczka i ciepłe mleko – w podziękowaniu za jego trud. Gdy poczęstunek zniknie, dostajemy sygnał, że Mikołajowi smakowało, i na pewno za rok nie omieszką powtórzyć milej wizyty, i odwzajemnić się sowicie. Spróbujcie Państwo, zamiast szklanki mleka, podarować staruszkowi kieliszek czerwonego wina. Istnieje spore prawdopodobieństwo, że już nigdy nie zapomni Waszego adresu, no i odwzajemni hojność, jak na Lapończyka przystało. Wesołych Świąt!

Abilita