



REKLAMA

Wyszukaj w serwisie

Zaloguj się

Strefa Biznesu

[\(http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/\)](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/)

Wybierz region: **łódzkie**

[Wiadomości](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/wiadomosci/) ([//www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/wiadomosci/](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/wiadomosci/))

[Firma](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/firma/) ([//www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/firma/](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/firma/))

[Pieniądze](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/pieniadze/) ([//www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/pieniadze/](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/pieniadze/))

[Prawo i podatki](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/prawo-i-podatki/) ([//www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/prawo-i-podatki/](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/prawo-i-podatki/))

[Opinie](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/opinie/) ([//www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/opinie/](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/opinie/))

[Dokumenty](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/dokumenty/) ([//www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/dokumenty/](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/dokumenty/))

[Start.Up.Press](https://www.strefabiznesu.pl/startup-press) (<https://www.strefabiznesu.pl/startup-press>)

PROMOCJA

[DZIENNIK ŁÓDZKI](http://www.dzienniklodzki.pl/) ([HTTP://WWW.DZIENNIKLODZKI.PL/](http://www.dzienniklodzki.pl/)) [» STREFA BIZNESU](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/) ([HTTP://WWW.DZIENNIKLODZKI.PL/STREFA-BIZNESU/](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/)) [»](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/magazyn-strefy-biznesu/)

[MAGAZYN STREFY BIZNESU](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/magazyn-strefy-biznesu/) ([HTTP://WWW.DZIENNIKLODZKI.PL/STREFA-BIZNESU/MAGAZYN-STREFY-BIZNESU/](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/magazyn-strefy-biznesu/)) [»](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/magazyn-strefy-biznesu/wiosna-2018/)

[WIOSNA 2018](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/magazyn-strefy-biznesu/wiosna-2018/) ([HTTP://WWW.DZIENNIKLODZKI.PL/STREFA-BIZNESU/MAGAZYN-STREFY-BIZNESU/WIOSNA-2018/](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/magazyn-strefy-biznesu/wiosna-2018/)) [»](http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/magazyn-strefy-biznesu/wiosna-2018/) Wino trzeba szanować, nie wolno pić za dużo i za szybko

Wino trzeba szanować, nie wolno pić za dużo i za szybko



(<http://www.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/magazyn-strefy-biznesu/wiosna-2018/g/wino-trzeba-szanowac-nie-wolno-pic-za-duzo-i-za-szybko,13124208,28593328/>)

fot. grzegorz gałasiński



ANDRZEJ GĘBAROWSKI

DATA DODANIA: 26.04.2018, 00:00



Prof. Adam Mariański, przewodniczący Krajowej Rady Doradców Podatkowych i partner zarządzający w Mariański Group, wyznaje zasadę, że wszystko, co się robi, należy robić z pasją. W jego przypadku dotyczy to również pozazawodowej sfery życia, która - jak przystało na wyjątkowo aktywnego człowieka - obejmuje tak różne dziedziny, jak wspinaczka

1
KOMENTARZ

Co to właściwie znaczy: pasja do wina? - To jak pasja do życia. Gdybym był Włochem, powiedziałbym, że nie ma dobrej kuchni bez dobrego wina, a ja kocham dobrą kuchnię. Ale przecież nie chodzi tylko o kuchnię, bo wiele win najlepiej smakuje, gdy sączy się je w wygodnym fotelu, z książką w ręku, albo przy dobrej muzyce, a mam dużą kolekcję płyt winylowych. Mógłbym więc powiedzieć, że wino nadaje smaku najlepszym chwilom naszego życia. Dlatego trzeba je szanować - trzymać na specjalne okazje, nigdy nie pić za wiele i nazbyt szybko. Nie siadam do wina, jeśli wiem, że mogę na to przeznaczyć najwyżej pół godziny. Wino nie znosi pośpiechu, wymaga czasu i uwagi.

Grupa Krotoski-Cichy: Najlepsi wśród najlepszych

(<https://plus.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/a/grupa-krotoskicichy-najlepsi-wsrod-najlepszych,13128506>)

Jak szwedzki pięciolatek zaczął od zapalek i... stworzył imperium

(<https://plus.dzienniklodzki.pl/strefa-biznesu/a/jak-szwedzki-pieciolatek-zaczal-od-zapalek-i-stworzil-imperium,13124000>)

DYSKRETNE ODCHUDZANIE: Naklejasz plaster i możesz zrzucić do 25kg. Zobacz...

SPONSOROWANE

- Na pewno nie powinniśmy się kierować wyłącznie nazwą szczepu, bo wiele zależy od tego, gdzie wina są wytwarzane, w jakich warunkach i przez kogo.

Przykładowo uprawy Chianti zajmują połowę Toskanii, ale Chianti Classico z czarnym kogutem na banderoli uprawiane jest tylko między Florencją a Sieną. To pierwsze bywa na ogół kiepskie lub przeciętne, to drugie cenione jest znacznie wyżej. Zresztą z punktu widzenia nadzorowanej jakości Chianti i Chianti Classico to dwie oddzielne apelacje.

Podobnie jest z Primitivo, uprawianym w całej Apulii. Najlepsze wino z tego szczepu, zaopatrzone apelacją DOCG, pochodzi jednak z niewielkiej miejscowości Manduria na końcu włoskiego „buta” i znane jest jako Primitivo di Manduria.

I kolejny przykład, tym razem Rieslinga. Ten wytwarzany na Morawach będzie przeciętny, ale już kilkadziesiąt kilometrów na południe, w austriackim regionie Wachau, wytwarzane są Smaragdy, naprawdę wybitne Rieslingi.

- Moim ulubionym krajem wina są Włochy. We Włoszech, podobnie zresztą jak w Hiszpanii, występuje najlepszy stosunek jakości wina do jego ceny. Za 12-15 euro można już kupić względnie dobre wino, z apelacją DOC, za 25-30 euro - wino bardzo przyzwoite, z apelacją DOC lub DOCG.

Za najlepsze wina włoskie z najstynniejszego włoskiego regionu Toskania uznaje się Vino Nobile di Montepulciano oraz Brunello di Montalcino. To ostatnie jest wypuszczane na rynek cztery lata po zakończeniu zbiorów, ale najlepsze jest dopiero po kilkunastu, kilkadziesiąt lat. Ze względu na wzrastającą wraz z wiekiem cenę, najlepiej kupić wino czteroletnie, a potem schować je do piwniczki i... otworzyć za 10-20 lat.

Wracając do cen: wina włoskie z przedziału cenowego 25-30 euro kosztują w Polsce około 300 zł - dlatego nie warto ich u nas kupować, lepiej przywieźć sobie zapas z Italii.

Najgorszy stosunek jakości do ceny ma Francja. Przykładowo za 100 euro kupi się we Włoszech bardzo dobre wino, a za tę samą kwotę we Francji - wino najwyżej przeciętne. Jest nawet takie przysłowie, wymyślone przez Amerykanów (ale prawdziwe), że każde najgorsze wino amerykańskie jest i tak lepsze od najgorszego wina francuskiego.

Jeśli chodzi o wina amerykańskie, cenione są wina z doliny Napa w Kalifornii, gdzie występują podobne warunki klimatyczne, jak w regionie Bordeaux we Francji: w ciągu dnia jest ciepło, zaś wieczorem nadchodzi mgła z zatoki San Francisco, która chłodzi winogrona. Jest to idealne miejsce do uprawy szczepu Cabernet Sauvignon. Najlepsze wina z doliny Napa, nie ustępujące najlepszym winom francuskim, kosztują kilkaset dolarów za butelkę. Na najlepsze wina francuskie można wydać fortunę.

W naszej, biedniejszej części Europy, także są kraje o wielkich winiarskich tradycjach, takie jak Mołdawia i Gruzja. Są tam uprawiane ciekawe szczepy winogron, ale w zakresie jakości win są one daleko w tyle. Gruzja jest jednak o tyle ciekawa, że przez wieki wytwarzano tam wino nie w beczkach, lecz w wielkich glinianych amforach - dlatego ma ono zupełnie inny smak, gdyż pozbawione jest garbników zawartych w dębie.

Najgorsze wina? - Nie spotkałem do tej pory wina chilijskiego, które by mnie przekonało, a próbowałem rzekomo najlepszych. Przeważa tam masowa produkcja i wina przechowuje się w stalowych kadziach. Aby uzyskać wrażenie, że są to drewniane beczki, wrzuca się do kadzi woreczki z wiórkami dębowymi. W rezultacie wiele win z kraju pod Andami nazbyt wyraźnie czuć dębiną.

Wina z Argentyny? - Niektóre są ciekawe, szczególnie Malbec - ale smakują wyłącznie do steków.

Wina z Polski? - Moim największym krajowym odkryciem jest winnica Turnau pod Szczecinem, skąd pochodzi jedno z najlepszych win... Chardonnay, którego szczepu normalnie nie pijam. Polecam to wino, gdyż jest ono lepsze niż większość win z tego szczepu, pochodzących z regionów o uznanej tradycji winiarskiej. Niestety, trudno byłoby dostać to wino w sklepie - są na nie zapisy...

Na koniec o ulubionym winie: - To białe wino z Nowej Zelandii o nazwie Cloudy Bay, uprawiane w regionie Marlborough. Winnica ta słynie ze szczepu Sauvignon Blanc. I tu ciekawostka: pierwszy komercyjny Cloudy Bay został wyprodukowany w 1985 roku z zakupionych winogron. Dopiero po kilku latach firma zasadziła tutaj własne winorośle, szybko dochodząc do doskonałości.

Ulubione wino czerwone to Cabernet Sauvignon Diamond Creek z posiadłości Volcanic Hill.

Najstarsze wino, jakie piłem...

...pochodziło z 1855 roku. Był to jeden kieliszek Porto, który kosztował 100 euro. Kupiliśmy go w czwórkę i z należnym szacunkiem wysączyliśmy. A kieliszek zabrałem do hotelu i codziennie wąchałem zapach po tym niezwykłym winie. I zapewniam, że pachniało jeszcze przez kilka dni, codziennie inaczej...

Źródło: Dziennik Łódzki Plus - [Wino trzeba szanować, nie wolno pić za dużo i za szybko](https://plus.dziennikłodzki.pl/strefa-biznesu/a/wino-trzeba-sza...) (<https://plus.dziennikłodzki.pl/strefa-biznesu/a/wino-trzeba-sza...>)



Tagi: [wino](http://www.dziennikłodzki.pl/tag/wino/) (<http://www.dziennikłodzki.pl/tag/wino/>) [adam mariański](http://www.dziennikłodzki.pl/tag/adam-marianski/) (<http://www.dziennikłodzki.pl/tag/adam-marianski/>)

REKLAMA

Komentarze



Dodajesz komentarz jako:
Gość

Tytuł

Podpis

Treść komentarza

DODAJĄC KOMENTARZ, AKCEPTUJESZ [REGULAMIN FORUM](http://www.dziennikłodzki.pl/regulamin/) ([HTTP://WWW.DZIENNIKLODZKI.PL/REGULAMIN/](http://www.dziennikłodzki.pl/regulamin/))

LICZBA ZNAKÓW DO WPISANIA: 4 000

[Zaloguj się](http://www.dziennikłodzki.pl/logowanie/) (<http://www.dziennikłodzki.pl/logowanie/>)

[Dodaj komentarz](#)

[zwiń wszystkie wątki](#)

[najnowsze \(?najnowsze#komentarze\)](#) ▾ [najstarsze \(?najstarsze#komentarze\)](#)



Ale pierdy

Ja prdle (gość) - 26.04.2018 00:04

Wina tak cenne, że nawet zdjęcia nie wolno było zrobić. Tak się dorabia ideologię do ściemy. I te wizyty w Kaliforni... JA PIERDOLĘ! Tam to się produkuje napoje sprzedawane na stacjach benzynowych!

Chcesz profesorze wina? To sięgnij po Rioja (nie znasz?), lepszą Navarrę, coś z doliny Rodanu... rozwiń całość

± [Skomentuj](#) (0)

[Zgłoś naruszenie treści](#)

[+1](#) ([?id_post=48891844&ocena=plus](http://www.dziennikłodzki.pl/?id_post=48891844&ocena=plus))

[-1](#) ([?id_post=48891844&ocena=minus](http://www.dziennikłodzki.pl/?id_post=48891844&ocena=minus))