PUBY·KLUBY
WINIARNIE
ODKRYJ
ŚWIAT
WINA
O szczepach, food pairingu i sztuce sprzedaży wina.
Kompendium dla gastronomii
makro

SPIS TREŚCI

1. SPOŁECZNOŚĆ RESTAURACYJNA – budujemy grono przyjaciół

2. MAKRO WINE CLUB

3. KARTA WIN W 10 KROKACH

4. KOKTAJLE NA BAZIE WINA – nowe trendy

5. WINO LUBI... – WINNY CEL

6. WINO NIE LUBI... czyli czego powinniśmy unikać

7. PARA DOSKONAŁA – food pairing – zasady i przykłady

8. WINA DOMOWE

9. BEST PRACTICE

10. SŁOWNICZEK

Społeczność restauracyjna

Budowanie relacji z gośćmi jest jednym z najlepszych sposobów zapewnienia sobie sukcesu i stworzenia społeczności, która będzie się z nią identyfikować. Co przyciąga gości do konkretnej restauracji? Może to być atmosfera i odpowiednia muzyka... szef kuchni, sommelier, kelner, a nawet właściciel, który kreuje to miejsce. Ale to nie wszystko...

Wino towarzyszy życiu restauracji, a wręcz odgrywa w niej zasadniczą rolę. Jego nierozerwalny związek z kuchnią może stać się inspiracją dla szefa kuchni i ideą przewodnią lokalu. Dobra kuchnia określa wizerunek i charakter restauracji, a w połączeniu z dobrym winem otwiera olbrzymie możliwości. Dlatego ważne jest, aby menu i karta win były spójne, a personel dobrze przygotowany.

Eventy. Tworzenie ciekawych wydarzeń, kolacji degustacyjnych i spotkań przy winie podnosi prestiż lokalu. Autorskie menu, oryginalne smaki, starannie dobrane dekoracje oraz komentarz szefa kuchni i sommeliera dodają wydarzeniom atrakcyjności. W sercu restauracji, przy wspólnym stole, dajemy gościom poznać wyjątkowe smaki i łączymy je z winem. To prawdziwy spektakl i uczta dla podniebienia.

Tematyka eventów może być różna, w zależności od sytuacji, naszego pomysłu i charakteru miejsca. Często stają się one cykliczne, zyskując grono stałych klientów. Tak powstaje społeczność, która jest wyznacznikiem trendu i jakości miejsca.

PRZYKŁADY EVENTÓW:

KOLACJA DEGUSTACYJNA

DEGUSTACJA KOMENTOWANA

SPOTKANIA TEMATYCZNE
(np. „Podróże z winem”, „Weekend z sommelierem”)

KOLACJA SLOW FOOD MASTERCLASS

WARSZTATY

WYDARZENIA OPARTE NA KALENDARZU
(np. Walentynki, Dzień Kobiet)

LIVE COOKING Z SELEKCJĄ WIN

Społeczność restauracyjna

Odpowiednia komunikacja i reklama pomagają się wyróżnić. Współpraca z partnerami, np. dostawcami wina, poprawia wizerunek restauracji i wzmacnia jej markę. Daje możliwość tworzenia ciekawych spotkań przy jedzeniu i winie, opartych na wiedzy, promocji i dobrych produktach.

Dodatkowe materiały z logo partnerów, takie jak plakaty, podkładki pod talerze i kieliszki, karty menu, standy, materiały edukacyjne i inne gadżety, mogą być wykorzystane do wzmocnienia wizerunku i marki restauracji oraz przyciągnięcia uwagi gości.

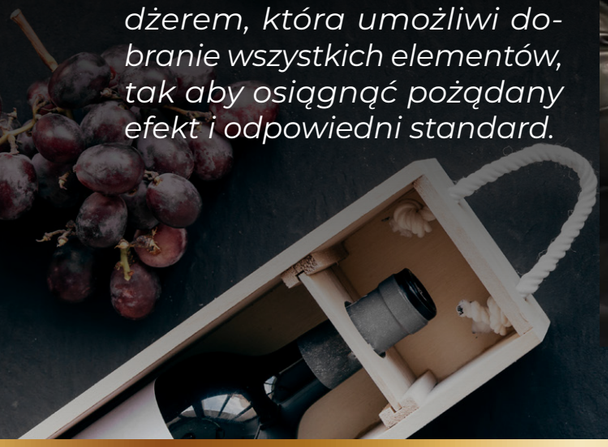
Przykładowe gadżety współpracujących producentów

Kolacja degustacyjna

Kolacja degustacyjna to wydarzenie, które daje okazję do zaprezentowania możliwości szefa kuchni, stylu gotowania oraz oferty. Wyjątkowe menu oraz wykorzystanie wysokiej jakości produktów dodatkowo podnoszą atrakcyjność tego wydarzenia.
Menu degustacyjne składa się z kilku dań serwowanych w określonej kolejności. Dobrze jest je wzbogacić o selekcję win dobranych przez sommeliera, co podkreśli smak potraw (tzw. food pairing). Każde danie i wino powinno być przy tym odpowiednio opisane lub skomentowane. Dbałość o szczegóły, wystrój i atmosferę sprawiają, że powstaje niezapomniana kulinarna przygoda, opowieść, której towarzyszy odpowiedni klimat.

WSPÓŁPRACA Z MAKRO WINE CLUB:

Planując wydarzenie w lokalu, warto skontaktować się z przedstawicielem handlowym lub bezpośrednio z pracownikiem producenta, aby ustalić szczegóły i wybrać odpowiednie wina. Kluczowa będzie też ścisła współpraca z szefem kuchni oraz menedżerem, która umożliwi dobranie wszystkich elementów, tak aby osiągnąć pożądany efekt i odpowiedni standard.



BUDOWANIE RELACJI Z KLIENTEM :

Budowanie relacji z klientem opiera się na zaufaniu i indywidualnym podejściu. Zainspirowanie gości i tworzenie biznesu wraz z nimi zachęci ich do podtrzymywania relacji, co wzmocni naszą pozycję na rynku i przyniesie nam wymierne korzyści.

MAKRO WINE CLUB

Korzyści z przynależności do MAKRO WINE CLUB

- Specjalna oferta dla profesjonalnej gastronomii
- Wina od światowych producentów, dostępne tylko u nas
- Promocyjne ceny, o 30% niższe od półkowych
- Wsparcie sommeliera przy tworzeniu karty win i doborze win do potraw
- Cykliczne szkolenia w cenie zakupionego wina
- Pomoc w prowadzeniu degustacji komentowanych
- Gwarancja sprzedaży
- All in One - akcesoria do serwowania wina
- Wina w kegach i potrzebne akcesoria
- Gwarancja marży

POBIERZ PEŁNĄ ULOTKĘ WIN Z WINE CLUB

PROSECCO CASTEL 0,375 l, białe półwytrawne

- Glera
- Wenecja (Włochy)
- Jabłko, cytrusy, bez, mineralne
- -----
- Aperitif, przystawki, koktajle, sałatki, owoce morza
- Produkowane metodą Charmata polegającą na wtórnej fermentacji wina w stalowych kadziach

MONTES CHARDONNAY 0,75 l, białe wytrawne

- Chardonnay
- Dolina Centralna (Chile)
- Brzoskwinia, banan, ananas, wanilia, maślanka
- Baryłka dębowa
- Tłuste ryby, zupy kremowe, miękkie sery
- Jako jeden z nielicznych białych szczepów chardonnay lubi przechowywanie w beczce, co nadaje mu krągłości oraz wydobywa nuty wanilii, tostów i masła

KARTA WIN W 10 KROKACH

1. Na początek trzy ważne pytania:

- Czy karta win będzie prezentowana osobno czy razem z menu?
- Ile pozycji powinno się w niej znaleźć?
- Jakie wina chcemy wyeksponować?

2. Food pairing – co to takiego?

Jest to umiejętność harmonijnego łączenia win i potraw, tak aby z obu tych elementów wydobyć kwintesencję i stworzyć wyjątkowe jakości smakowe. Potrzebna jest do tego znajomość zasad parowania oraz karty win i menu.

3. Karciana geografia

- 50% wina ze „starego świata” – Francji, Włoch i Hiszpanii
- 50% wina z „nowego świata” – Ameryki Południowej, RPA, Australii, Nowej Zelandii
- Wyjątkiem są restauracje regionalne, w których powinny dominować wina z danego kraju lub regionu

4. Wybór win w karcie – ok. 10 pozycji, z największym udziałem win ze średniej półki cenowej.

- house wine (wino domowe) – białe i czerwone (może być nazwa restauracji „wino domu X”)
- 1-2 wina musujące
- 2-3 wina białe
- 1-2 wina różowe
- 2-3 wina czerwone
- po jednym winie premium, typu château i reserva
- 1-2 wina deserowe lub wzmacniane

5. Szczepy winorośli, które warto mieć w karcie:

- Deserowe / wzmacniane, np.: ***DON PABLO PORTO Tawny*** *lub* ***MALAGA DULCE***

- Muscat, np.: ***HENRI WEBER***

- Chardonnay, np.: ***EL BAR CHARDONNAY***

- Sauvignon blanc, np.: ***FERNWAY SAUVIGNON***

- Shiraz, np.: ***BARKAN WINERY***

- Primitivo, np.: ***ADORNO PRIMITIVO***

- Cabernet sauvignon, np.: ***CAVANZA CABERNET SAUVIGNON***

- Château, np.: ***CHATEAU DE COSTIS***

- Reserva, np.: ***PUEBLO VIEJO RESERVA***

6. Na kieliszki czy na butelki?

- Wino domowe – na kieliszki i karafki
- Wino w kegu – kieliszki, karafki i do drinków
- Pozostałe – głównie na butelki
- Promocje – wino dnia, tygodnia, weekend z winem X, podziel się butelką wina itp. – tylko na kieliszki

7. Wygląd Karty Win

- Powinna być prosta i przejrzysta
- Powinna zawierać: nazwę wina, cenę, kraj pochodzenia, szczep winogron
- NIE powinna zawierać: zdjęcia, rocznika, zbyt obszernych opisów

POBIERZ PRZYKŁADOWĄ KARTĘ WIN

8. Zwróćmy szczególną uwagę na:

- Błędy merytoryczne i ortograficzne
- Karta wina to nie atlas win świata – krótkie opisy – wiedzę posiada sprzedawca

9. Warunki przechowywania wina:

- BIAŁE – w lodówce
- CZERWONE – w chłodni lub piwnicy
Warto zadbać, o rotację butelek - wino też może się przeterminować!

WINA CZERWONE — *16 - 19°C*

wina lekkie, młode w niższych temperaturach
wina garbnikowe, dojrzewające w beczkach, w wyższych temperaturach

WINA RÓŻOWE — *10 - 15°C*

świeże wina różowe w niższych temperaturach
pełne i mocne w wyższych temperaturach

WINA BIAŁE — *8 - 14°C*

lekkie wina białe w niższych temperaturach pełne, dojrzewające w beczkach w wyższych temperaturach

WINA MUSUJĄCE — *6 - 8°C*

WINA SŁODKIE — *9 - 15°C*

w zależności od rodzaju wina

10. Akcesoria do serwisu wina:

szafy chłodzące z regulacją temperatury
- Beczki na bag in box
- Dystrybutory do wina z kompresorem i bez
- Kieliszki do różnych rodzajów wina (białego, czerwonego, deserowego, musującego)
- Karafki
- Korkociąg / trybuszon

KOKTAJLE NA BAZIE WINA

Nowe trendy

Kir and Kir Royale

Crème de cassis jest najlepszym przyjacielem każdego wina. Dzięki temu słodkiemu likierowi o smaku czarnej porzeczki, można łatwo stworzyć trzy różne koktajle z winem. Ciemny, owocowy smak doskonale łączy się z suchym białym winem w koktajlu Kir lub szampanem w Kir Royale. Równie wspaniałym w swojej prostocie jest koktajl kardynalski, do którego używa się czerwonego wina.

White Wine Spritzer

Przepis na ten musujący koktajl jest bardzo prosty – polega na dodaniu do wytrawnego wina wody sodowej lub mineralnej.
Dodatkową opcją jest dodatek plasterków pomarańczy lub owoców zamrożonych w kostkach lodu. Sprawdzi się zarówno z białym, czerwonym, jak i różowym winem.

The Bishop Cocktail

Jeśli butelka czerwonego wina nie spełnia naszych oczekiwań, nie ma potrzeby jej marnować. Można z niego przygotować koktajl biskupi (bishop cocktail). Według tego przepisu z lat 30. XX w. do wina dodaje się rum, syrop cukrowy i sok z limonki.

Berry Wine Slushies

Połączenie wina z lodem i owocami to świetna zabawa w mieszanie i dobieranie smaków. Można eksperymentować z kombinacjami jeżyn, malin, truskawek i różnymi winami, aby stworzyć idealne winne granity na gorące letnie dni.

Van Gogh Vodka's Pomegranate Grapefruit Frosé

Różowe winne granity, znane jako frosé, dają fantastyczne doświadczenia smakowe. Granita frosé z granatu i grejpfruta idealnie łączy w sobie słodycz i kwasowość granatu z goryczką zawartą w grejpfrucie. Najepsza będzie przyrządzona na różowym winie.

Brazilian Sangria

Smak brazylijskiej sangrii to doświadczenie nieporównywalne z żadnym innym drinkiem. Można wybrać dowolne sezonowe owoce, których aromat połączy się z mocno alkoholową bazą z cachaçy, hiszpańską brandy, czerwonym winem oraz absyntem.

French Pear Martini

Szampan to idealny wybór wina do francuskiego Martini z gruszką. Jego delikatne, kwiatowe i owocowe smaki tworzą koktajl idealnie pasujący do lekkich przekąsek.

Aperol Spritz

Aperol spritz to najbardziej znany koktajl z włoskim goryczkowym likierem o wyrazistym, pomarańczowym smaku. Podawany schłodzony, z prosecco i wodą sodową, stanowi orzeźwiający dodatek do kolacji.

White Wine Mojito

Inspirowany znanym koktajlem rumowym. Białe mojito z białym winem to niskoprocentowy drink podawany najlepiej w dzbanku, z dodatkiem musującej lemoniady, mięty i limonki. Będzie wyśmienity na spotkanie towarzyskie w gorący letni dzień.

Mango Passion Cocktail

Świeże mango jest gwiazdą tego koktajlu inspirowanego plażami Tajlandii. Wódka i musujące białe wino dają mango passion hipnotyzującą bazę, a syrop klonowy dodaje mu uwodzącej słodyczy.

Tequila Sangria Wine Punch

Miękki i delikatny poncz o wykwintnym smaku. Bazuje na syropie z hibiskusa przygotowanym z kwiatowej herbaty, z dodatkiem tequili, białego wina oraz soków z żurawiny i pomarańczy. Podkręcony bąbelkami z wody sodowej i udekorowany świeżymi owocami cytrusowymi będzie wyśmienity na wiosenne i letnie przyjęcia.

The Something Blue

Jeden z najlepszych i najłatwiejszych koktajli weselnych. To przepyszny trzyskładnikowy przepis. Pięknie prezentuje się w szklance, a smak nadaje mu tropikalny owocowy likier Hypnotic, podkreślony przez lekkie białe wino i piwo imbirowe.

KOKTAJLE NA BAZIE WINA

WINO LUBI – WINNY CEL

1. ZBUDUJ ZESPÓŁ, KTÓRY SPRZEDAJE

Aby zbudować rosnącą sprzedaż w restauracji, kluczowe są trzy elementy: gościnność, dobrze skalkulowane menu oraz aktywna postawa zespołu kelnerów. Zgrany i zaufany zespół jest niezwykle cenny i ważne jest, aby przy doborze pracowników zwrócić uwagę na ich kompetencje, umiejętności w wyznaczaniu celów oraz chęć rozwoju i podnoszenia kwalifikacji.

Przy pracy w restauracji, ważne jest, aby realizować swoje pasje, ale jednocześnie zachować równowagę między pracą a życiem prywatnym. Docenianie pracowników jest kluczowe, ponieważ ich motywuje i nie wymaga dużo czasu. Praca jednej osoby wpływa na pracę całego zespołu. Wspólne, jasno określone i realistyczne cele, będą wpływać na wydajność pracy i przyczynią się do zwiększenia sprzedaży. Aktywna i świadoma sugestywna sprzedaż, wykorzystanie sprawdzonych technik oraz efektywność obsługi pomogą w pełni wykorzystać potencjał restauracji i przyczynią się do zwiększenia sprzedaży.

2. KARTA WIN, WIEDZA OCZYWISTA

Osoba, która zajmuje się nalewaniem wina w restauracji, musi posiadać dokładną wiedzę na temat karty win i menu. Tylko wtedy będzie mogła doradzić gościom w wyborze odpowiedniego wina do zamówionego dania. Znajomość wina, rekomendacja oraz umiejętność tworzenia karty win przez sommeliera, zapewnią komfort w nawiązywaniu relacji oraz zadawaniu niezbędnych pytań, aby poznać preferencje i sprostać oczekiwaniom gości. Zamawianie wina to pewnego rodzaju dialog, w którym należy poprosić o kilka sugestii win, określenie ich stylu i charakteru. Każda wskazówka ułatwiająca wybór najodpowiedniejszego wina jest bardzo cenna.

3. RADOŚĆ CZERPANA Z WINA

Dobre wino to takie, które nam smakuje. Jednak, aby dobrze je dobrać, należy wziąć pod uwagę menu i kartę win, w czym może pomóc dobry sommelier posiadający odpowiednią wiedzę. Idealne połączenie wina i potrawy opiera się na zachowaniu odpowiedniej harmonii pomiędzy intensywnością tych składowych. Food pairing może być oparty na szkole konserwatywnej, opartej na dobieraniu podobieństw lub bardziej eksperymentalnej, stawiającej na zaskoczenie. Celem jednak jest zawsze przyjemność, którą można czerpać ze smaku każdego elementu takiej uczty. Profesjonalna obsługa, wysoka jakość oferty i dbałość o detale stwarzają odświętną atmosferę, dla której goście chętnie do nas wrócą.

4. MISTRZOWSKI SERWIS

Ważnym elementem sukcesu w sprzedaży wina odpowiedni serwis. Dobrze wyszkolony zespół, znający się na trunkach, będzie doceniony przez klientów i stanie się wizytówką lokalu. O profesjonalizmie świadczyć będą:

- *umiejętność doradzenia w sprawie wyboru*
- *odpowiednia temperatura podawanego wina*
- *serwis zawsze z prawej strony*
- *prezentacja butelki*
- *używanie trójnogów*
- *dobór odpowiednich kieliszków*

5. KROPLA DO DEGUSTACJI

Próbowanie wina to nie tylko przywilej, ale także obowiązek. Jak sprawdzić wino? Powinien to zrobić gospodarz lub osoba, która zamówiła butelkę. Jeśli korek nie budzi zastrzeżeń, kelner nalewa niewielką ilość do kieliszka w celu sprawdzenia jakości trunku. Następnie oceniamy jego kolor, aromat i smak. Dopiero po akceptacji kontynuujemy nalewanie pozostałym gościom.

6. KWESTIA KONTEKSTU

W ciągu ostatnich lat wiele zmieniło się w podejściu do jedzenia oraz w sposobie jego podawania. Dzięki zastosowaniu różnego rodzaju talerzy, sztućców, świateł i muzyki w tle, smak potraw może być odbierany zupełnie inaczej, wywołując różne emocje i przywołując wspomnienia.
Podobnie jest w przypadku wina, wiele zależy od kontekstu. Na przykład smak przywiezionego z wakacji wina może być zupełnie inny po powrocie. Jego odbiór mogą też zmienić aromaty potraw unoszące się wokół.
Również odpowiednio dobrane szkło może mieć wpływ na odbiór trunku – warto wykorzystać tę wiedzę.

7. WINO NA DESER

Wino i sery to para idealna, szczególnie na deser. Deska serów z dodatkiem konfitury owocowej i słodkim winem to już klasyka.
Do słodkich deserów najlepiej podawać słodkie wina. Ich połączenie tworzy harmonijny duet, który doskonale zaspokaja podniebienia.
Dobierając wino do deseru, warto kierować się kolorystyką lub podobieństwem nut smakowych, aby wzmocnić wrażenia smakowe.

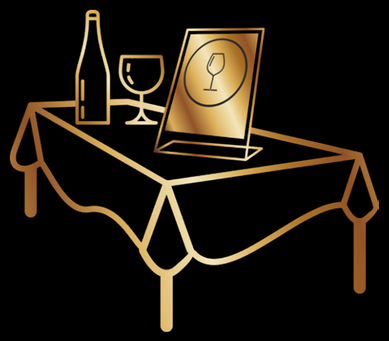
8. PRAWDZIWY KONESER WINA SMAKUJE TAJEMNICE

„Prawdziwi koneserzy nie piją wina, oni smakują tajemnicę”
- powiedział kiedyś Salvador Dali.

I rzeczywiście, degustacja wina to nie tylko picie, ale również sensoryczna analiza wina i jego rozumienie, poznawanie nowych smaków i aromatów. Wino w połączeniu z jedzeniem to wspaniała przygoda dla podniebienia, która dostarcza niezapomnianych wrażeń.

CO POMAGA W SPRZADAŻY WINA

1. EKSPOZYCJA INFORMACJI



2. KARTA WIN

Aby lepiej zaprezentować wina, najlepiej posłużyć się osobną kartą win.

3. ZACZNIJMY OD WINA MUSUJĄCEGO

Źle: *Czego się Państwo napiją?*
Dobrze: *Kieliszek prosecco dla Państwa na start?*

W pierwszym pytaniu proponujemy kieliszek wina musującego gdy tylko goście zasiądą do stolika – kto nie lubi zacząć dobrego wieczoru od kieliszka bąbelków?

4. POSŁUGIWANIE SIĘ JEZYKIEM KORZYŚCI PRZY SPRZEDAŻY WIN BUTELKOWYCH:

- Oferta dla dwojga
- Gwarancja świeżo otwartej butelki
- Większy wybór win butelkowych niż domowych
- Jeśli goście nie wypiją butelki do końca, mogą ją zabrać ze sobą do domu

5. WINO NA KAŻDYM STOLIKU

Pierwszy danego dnia gość, który zamówi główne danie, otrzymuje kieliszek wina gratis – zabieg ten ma na celu aktywowanie innych klientów do zakupu wina – widząc wino na stołach, chętniej sami po nie sięgną.

6. KILKA PROPOZYCJI W RÓŻNYCH PRZEDZIAŁACH CENOWYCH

Krok pierwszy *– poznajemy preferencje klienta.*

- Jakie wina zwykle Państwo piją?
- Czy planują Państwo zamówić jakieś konkretne dania, które mogłyby wpłynąć na wybór wina?

Krok drugi *– dopasowujemy wina do preferencji klienta, proponując mu kilka (optymalnie trzy) butelek z różnych półek cenowych.*

7. SUGEROWANE WINO DO POTRAWY

Kelner powinien wiedzieć, jakie jest danie dnia oraz jakie wino do niego polecić.

8. WINO DESEROWE ZAMIAST DESERU

Po obfitej kolacji goście często rezygnują z deseru. Można jednak wykorzystać tę sytuację do sprzedaży „płynnego deseru" w postaci słodkiego deserowego wina.

9. A TO HISTORIA!

Zainteresujmy klienta ciekawostką albo historią związaną z winem, taką jak na przykład wielopokoleniowa tradycja uprawy, polskie korzenie czy mało popularny lub endemiczny szczep.

10. HAPPY HOURS

- Kieliszek wina za 5 zł
- Kieliszek wina gratis do lunchu

Winecost:
Kupno: 1,2 zł / 125 ml
Sprzedaż: 7-9 zł

WINO LUBI – WINNY CEL

11. WŁAŚCIWE UŁOŻENIE WIN W KARCIE

1. Wino domowe
2. Wino musujące
3. Wino białe
4. Wino różowe
5. Wino czerwone
6. Wino deserowe

12. AKTYWNA SPRZEDAŻ

Źle: *Jakiego wina się Państwo napiją?*
Dobrze: *„Dziś polecamy ..." lub „Do tego dania rekomendujemy ..." lub „Mamy świetne, nowe wina z ..."*

WINO NIE LUBI

Czyli czego powinniśmy unikać

Serwowania w niewłaściwej temperaturze

Wino nie lubi gwałtownych zmian temperatury, dlatego nie powinno być zbyt szybko schładzane (np. w zamrażarce) ani nagrzewane (np. w kuchence mikrofalowej czy na grzejniku). Aby utrzymać właściwą temperaturę białych win, najlepiej użyć kubełka z wodą i lodem. Natomiast określenie temperatury czerwonych win zawiera pewną pułapkę. Określenie „temperatura pokojowa" oznaczało bowiem kiedyś 15-16°C, bo taka temperatura panowała przeciętnie we wnętrzach w przeszłości.

Nie należy też zapominać, że każdy rodzaj wina lubi inną temperaturę podawania. Jeżeli nie będziemy tego przestrzegać, najlepsze nawet wina stracą swój smak, aromat i po prostu urok.

Szczegółowa tabela opisująca właściwe temperatury znajduje się w rozdziale „Karta win w 10 krokach", w punkcie 9.

Błędnie wybranej ceny w karcie win – zły beverage cost

Pamiętajmy, że cena kieliszka bądź butelki wina ma duży wpływ na decyzje klientów o zakupie. Jeśli cena jest zbyt wysoka w porównaniu do cen potraw lub oferowanego przez nas piwa, to wino nie będzie się dobrze sprzedawać.

Sugerowana marża wynosi zazwyczaj 100-160% przy sprzedaży całej butelki i zależy od klasy wina.

Butelka wina średniej klasy powinna mieć cenę porównywalną z ceną dania głównego. Pamiętajmy, że wino jest ważnym dodatkiem. Oczywiście wyjątkowe wina mogą osiągać wyjątkowe ceny i potwierdzać prestiż lokalu – jednak zawsze należy mieć ofertę win w przystępnej cenie, które będą mogły po prostu towarzyszyć posiłkom.

Złego przechowywania

Wino powinno być przechowywane w miejscu zacienionym, o stałej wilgotności i temperaturze nieco niższej niż temperatura otoczenia. Nie wystawiajmy butelek na bezpośrednie działanie promieni słonecznych i przechowujmy z dala od źródeł ciepła, takich jak grzejniki, kuchenki czy ekspresy do kawy.

Otwarte butelki, należy szczelnie zamykać za pomocą pompki lub korka vacuum. Zapobiegnie to utracie charakterystycznego aromatu wina w kontakcie z powietrzem. Nawet niewielka ilość powietrza wpuszczona do butelki podczas otwierania i ponownego zamykania może wpłynąć na jakość wina.

Otwarte wino stopniowo traci swój aromat. Rekomenduje się, aby wino czerwone przechowywać nie dłużej 1-3 dni, a białe 1-2 dni. Po tym czasie wino nadal nadaje się do spożycia, jednak jego jakość będzie się obniżać. Proces ten następuje wolniej w niskich temperaturach, dlatego warto zdecydować się na zakup specjalistycznej chłodziarki. W chłodziarce takiej nie powinny znajdować się inne produkty spożywcze. Ich zapachy mogą zmienić zapach i smak wina.

Niewłaściwego kieliszka

Można w to wierzyć lub nie, ale wino podane w nieodpowiednim kieliszku lub naczyniu nie ujawni swojej pełnej wartości. Istnieją cztery podstawowe rodzaje kieliszków: do win białych, czerwonych, musujących i słodkich.

Kieliszki powinny być napełniane do około 1/3 pojemności – dlatego ważne, aby dobrać kieliszek odpowiednio do porcji wina. Im bardziej złożone jest wino, tym większy powinien być kieliszek.

Kieliszki powinny być wykonane z gładkiego szkła i mieć długie nóżki, aby można było je wygodnie chwycić.

Pamiętaj, aby nigdy nie serwować wina w kieliszkach od razu po wyjęciu ze zmywarki, ponieważ będą one zbyt ciepłe.

Niewłaściwego towarzystwa

„Ryby, drób i cielęcina
lubią tylko białe wina
zaś pod woły, sarny wieprze
jest czerwone wino lepsze.
Frukty, deser i łakotki
lubią tylko wina słodkie.
A szampana - wie i kiep
można podczas, po i przed.”

Światowe trendy w gastronomii to coraz śmielsze połączenia smaków, często bazujące na daleko idących kontrastach. Wymaga to ogromnej wiedzy i umiejętności mistrzów kuchni i sommelierów. Ogólna koncepcja doboru wina do potraw jest dość oczywista i wynika z nadrzędnej zasady stworzenia harmonii między walorami jedzenia a charakterem wina. Obowiązuje zasada kojarzenia różnych, często odmiennych elementów w spójną całość – przywołuje się tu nawet analogie do komponowania utworów muzycznych.

Najprostsza reguła mówi, że kolor wina powinien pasować do koloru dania: jasne dania – białe lub różowe wina, ciemne dania – czerwone wina. Ta zasada sprawdza się najczęściej w przypadku dań prostszych o mniej złożonych smakach i aromatach. Do lekkich dań podajemy lekkie wina, a do złożonych – wina o mocnym i bogatym bukiecie. Wino białe dodaje potrawie orzeźwiającej lekkości.

Podanie wina czerwonego do potraw słodkich, kwaskowatych lub mocno słonych jest niewskazane, ponieważ wtedy taniny wydają się bardziej szorstkie i goryczkowe. Kwaśne danie wymaga kwaśnego wina, a ostre powinno być podane z winem przynajmniej odrobinę słodkim.

Niewłaściwej kolejności serwowania.

Kolejność, w jakiej podajemy wina, ma niebagatelny wpływ na odbiór smaku serwowanych dań.

Najpierw należy podawać wina białe, następnie różowe, a na końcu czerwone wytrawne. Wina słodsze lub słodkie podajemy na koniec degustacji, również w tej samej kolejności.

Porządek taki jest zdeterminowany zawartością cukru, który odkładając się na języku i podniebieniu, wpływa na kubki smakowe odbiorcy.

Podobnie jest z intensywnością aromatu – najpierw serwujemy wina młodsze i lżejsze, a następnie starsze i cięższe, o bardziej złożonym aromacie.

Oczywiście, w nowoczesnej kuchni można spotkać się z łamaniem różnych zasad, ale ta jest jedną z ważniejszych.

PARA DOSKONAŁA

Food paring – zasady i przykłady

Magia wina, czyli jak stare, dobre małżeństwo

Przedstawione w dalszej części zasady łączenia wina i potraw to podstawowe wytyczne. Umiejętność ta wymaga choćby elementarnej wiedzy o sztuce kulinarnej oraz o świecie wina. Praktyka połączeń winiarsko-kulinarnych pełna jest wyjątków i stanowi wyzwanie, ale może dać sommelierom wielką satysfakcję. Na świecie jest tak wiele rodzajów wina i potraw, że każdy może być poszukiwaczem i odkrywcą nowych smaków i połączeń.

Jeśli jednak nie mamy na to ochoty, to zawsze możemy odwiedzić piwniczkę z winami w halach MAKRO, gdzie stale czuwają specjaliści, którzy służą doświadczeniem i pomocą. Zapewnią profesjonalne doradztwo, przygotują kartę win i pomogą wybrać odpowiednie wina zarówno do restauracji, jak i domowej piwniczki.

Sprawa doboru wina do potraw może wydawać się prosta, jednak we współczesnej gastronomii, gdzie panuje eklektyzm, kolażowanie smaków i fuzje, nie jest to takie oczywiste. Światowe trendy w kreowaniu coraz śmielszych zestawień smaków sprawiają, że właściwy dobór wina jest wyzwaniem nawet dla zawodowych sommelierów. Egzotyczne przyprawy i dodatki, które jeszcze niedawno były nieznane, dziś są powszechnie stosowane w większości restauracji, co dodatkowo utrudnia to zadanie.

W doborze wina do potraw obowiązuje zasada stworzenia pełnej harmonii pomiędzy walorami jedzenia a charakterem wina. Podobnie jak w muzyce, gdzie kompozytor korzystając z różnych dźwięków tworzy pięknie brzmiące akordy, tak samo w doborze wina do potraw kojarzy się różne, często bardzo odmienne elementy, w jedną, spójną całość. Odpowiednio dobrane wino uwydatnia smak dania, a wynikające z tego wrażenie idealnie zgranej pary powinno być takie, jak w przypadku dobrego małżeństwa.

Aby wybrać odpowiednie wino do konkretnej potrawy, warto zacząć od poznania jej smaku oraz użytych składników, łącznie z dodatkami i sposobem obróbki. Dla nas najważniejszy jest składnik główny, jednak aby precyzyjnie wybrać wino, należy brać pod uwagę absolutnie wszystkie składniki dania. Ich smak, zapach, kolor, konsystencję czy kraj lub region pochodzenia. Daniom delikatnym powinny towarzyszyć lekkie wina, tak aby żaden element nie dominował nad drugim. Natomiast do dań złożonych i bardzo wykwintnych należy dobierać wina o szczególnej finezji i elegancji.

Dobrym przykładem udanego zestawienia jest włoskie wino Valpolicella lub Bardolino do pizzy lub makaronów z pomidorowym sosem lub Sauvignon Blanc z nad Loary do świeżych, pachnących morzem ostryg. Gwarantowanym sukcesem będzie też zestawienie dań kuchni regionalnej z lokalnym winem.

Podsumowując, budowa i intensywność smaku wina powinny odpowiadać budowie i intensywności smaku jedzenia. Kolor wina również jest ważny, ponieważ determinuje jego charakter.

Sommelier radzi:
- *Kolejność podawania win ma niebagatelny wpływ na odbiór smaków.*
- *Na wstępie podajemy wina młode i lekkie, następnie średnie, a po nich wina starsze, cięższe, o intensywnym bukiecie.*
- *Serwujemy najpierw wina białe, a potem czerwone.*
- *Wina wytrawne podaje się zawsze przed winami o większej zawartości cukru.*

Dobór win do serów

Ogólna koncepcja doboru win do serów polega na stworzeniu pełnej harmonii smaków. Ser i wino mają osobiste walory, które powinny zostać uwydatnione poprzez wzajemne oddziaływanie. Jedną z podstawowych zasad jest zestawianie win i serów pochodzących z tego samego regionu. Druga reguła to dobieranie do dojrzałych, twardych serów win równie dojrzałych i aromatycznych, natomiast sery młode najlepiej zestawiać z winami lżejszymi.

Do serów świeżych, o kremowej konsystencji, doskonale pasować będą proste białe wina, o delikatnej kwasowości. Sery z białą pleśnią najlepiej zestawiać z młodymi czerwonymi burgundami lub białymi winami o wyraźnym charakterze. Sery półtwarde, bardziej intensywne w smaku, tworzą udany mariaż z dojrzałymi, cielistymi winami białymi lub lżejszymi winami czerwonymi o głębokim smaku gronowym, takimi jak Chianti czy Beaujolais.

Długo dojrzewające, aromatyczne sery twarde wymagają dojrzałych win czerwonych o głębokim smaku i silnym aromacie. Warto wówczas sięgnąć po wina z Burgundii, Bordeaux, a także po włoskie Barolo, Brunello di Montalcino lub hiszpańskie Ribera del Duero czy Rioja.

Sery z niebieską pleśnią znakomicie komponują się ze szlachetnymi słodkimi białymi winami z Sauternes czy Tokaju – pomimo tak dużego kontrastu smaków, jest to połączenie wręcz doskonale harmonijne.

Praca szefa kuchni to nieustanne poszukiwanie doskonałego smaku, dobrych pracowników, produktów, inspiracji i czasami również odpoczynku. Przy układaniu menu zawsze współpracuję z sommelierem, ponieważ jestem świadomy, że nasze dziedziny wzajemnie się przenikają. Uczymy się od siebie nawzajem, a ja wciąż uważam, że najlepsze połączenia jeszcze nie zostały odkryte. Chciałbym teraz podzielić się z Wami swoimi doświadczeniami dotyczącymi sposobu serwowania i doboru wina do podawanych potraw.

PARA DOSKONAŁA

Kuchnia polska

W kuchni polskiej najbardziej cenię jakość naszych mięs oraz bogactwo dostępnych warzyw i owoców. Uwielbiany przeze mnie zestaw polskich specjałów w towarzystwie zacnych win poniżej. Bardzo chwalę sobie połączenie tatara z różowym winem musującym, z win czerwonych najbardziej cenię Valpolicellę, a sernik z topinamburu zawsze jest dobrym pomysłem.

- Tatar z sarny z karmelizowanym słonecznikiem i trawą żubrową
Cava Visiega – różowa

- Stek z polskiej jałówki z sosem demi glace podawany z kruchymi sałatami
Valpolicella Ripasso Zenato

- Sernik z topinamburu z granitą z czarnej porzeczki
Moscato di Asti

CAVA VISIEGA 0,75 l
RÓŻOWE WYTRAWNE MUSUJĄCE

ZENATO VALPOLICELLA RIPASSO 0,75 l
CZERWONE WYTRAWNE

ALTE ROCCHE BIANCHE MOSCATO D'ASTI 0,75 l
BIAŁE SŁODKIE

Kuchnia hiszpańska

Podczas wolnych dni i spotkań z przyjaciółmi często wybieram kuchnię hiszpańską i wina z tego regionu. Uważam, że jeśli nie mamy specjalistycznej wiedzy na temat win, warto stosować zasadę, że podajemy wino z tego samego regionu, z którego pochodzi potrawa. Lubię, kiedy podczas przegryzania kolejnych tapasów wino zapewnia pewien balans smakowy, a smaki naturalnie się uzupełniają.

CIEKAWOSTKA:

Podczas ostatniej wizyty w Hiszpanii eksplorowałem lokale, w których stołowali się jedynie tak zwani „lokalsi". Zwróciłem uwagę na to, iż w wielu z tych knajpek tapasy były dużo smaczniejsze niż w turystycznych miejscach, a wino serwowano w szklankach, a nie w kieliszkach. Polecam takie rozwiązanie. Klientom zapewnia to swobodniejsze biesiadowanie, a restauratorom pozwala ograniczyć czas i koszt związany z koniecznością polerowania szkła i stłuczonymi kieliszkami.

- *Krokiety z tuńczykiem –* ***Sastreria Garnacha Blanca***
- *Chorizo duszone w czerwonym winie –* ***Sastreria Garnacha Tinta***
- *Ciasto baskijskie –* ***Porto Don Pablo białe***

SASTRERIA GARNACHA BLANCA
0,75 l BIAŁE WYTRAWNE

SASTRERIA GARNACHA TINTA
0,75 l CZERWONE WYTRAWNE

DON PABLO PORTO WHITE
0,75 l BIAŁE SŁODKIE

Kuchnia francuska

Kuchnia francuska i wino to połączenie doskonałe. Kuchnia ta ma specjalne miejsce w moim sercu, podobnie jak pochodzące z Francji wina.
Proponuję wybitne wina do wybitnych klasyków kuchni francuskiej, ostrzegam jedynie, że przepadniecie bez reszty w tych kompilacjach smaków.

- *Pâte z kurzych wątróbek z ostrygą z kurczaka i smardzami*
- ***Riesling Hugel***

- *Quiche lorraine*
- ***Sancerre Sauvignon Blanc***

- *Fondant czekoladowy*
- ***Malaga Dulce***

HUGEL RIESLING 0,75 l
BIAŁE WYTRAWNE

LAURENT SANCERRE 0,75 l
BIAŁE WYTRAWNE

MALAGA DULCE 0,75 l
CZERWONE SŁODKIE

PARA DOSKONAŁA

Kuchnia włoska

Alte Rocche Bianche Gavi DOCG

Jest to białe, wytrawne wino z regionu Piemont we Włoszech, wyprodukowane w 100% z odmiany cortese. Wino to charakteryzuje się intensywnymi aromatami gruszek, miodu i nut herbacianych, a kwasowość jest dobrze zbalansowana, co nadaje mu długi i przyjemny posmak. Zaleca się podawanie go do ryb, jasnych mięs, makaronów i trufli.

Zenato Soave

Jest to delikatnie wytrawne białe wino, które powstaje z ręcznie zbieranych winogron szczepów garganega (70%) i chardonnay (30%). Wino to ma słomkowo-żółty kolor ze szmaragdowymi refleksami i intensywny, subtelny bukiet, w którym dominują nuty cytrusowo-kwiatowe, a można wyczuć również odcień migdałów i pieczonych jabłek. Wino jest miękkie, świeże i orzeźwiające, z przyjemnym, kremowym zakończeniem.

Alte Rocche Bianche Moscato d'Asti DOCG

Jest to słodkie wino o ciepłej, złocistej barwie, o aromatach miodu i kwiatów. W ustach jest łagodne i eleganckie, z przyjemnie słodkim smakiem dojrzałych jasnych owoców i długim, intensywnym, kwiatowym finiszem. Zaleca się podawać je jako aperitif lub na zakończenie posiłku, w towarzystwie owoców, orzechów lub dojrzałych serów.

UKŁON W STRONĘ WEGAN

W dzisiejszych czasach posiadanie dań wegetariańskich i wegańskich w menu nie jest trendem, ale absolutną koniecznością. Systematycznie bowiem przybywa zwolenników takiej kuchni. Dlatego rekomenduję wprowadzenie do karty również win wegańskich. Takie wino w karcie będzie ukłonem w stronę gości odżywiających się wegańsko, ale też ciekawostką dla pozostałych pasjonatów winnego świata.

Polecam na przykład doskonałe wino Bohem Tempranillo Organic Vegan bez dodatku siarczynów.

VEGAN
POBIERZ LISTĘ WIN WEGAŃSKICH

PARA DOSKONAŁA

Tytułem podsumowania zdradzę stary sekret kelnerski:

„Jeśli nie możesz sprzedać deseru, sprzedaj słodkie wino". Ja zawsze w takich przypadkach sugerowałem wino Southern Sablates które dla mnie jest świetnym deserem samo w sobie. Bardzo ciekawie zaznaczona słodycz z przyjemnie rodzynkowym aromatem trafia bardzo w mój gust.

Do zobaczenia na kulinarnym szlaku
oraz w Akademii Inspiracji MAKRO

Rafał Zaręba
– Executive chef

WINA DOMOWE

SKORZYSTAJ Z DUŻEGO WYBORU WIN W OPAKOWANIACH BAG-IN-BOX.
Wygodne, ekologiczne, ekonomiczne.

- Korzystny stosunek ceny do pojemności (karton 3 lub 5 litrów)
- Długi termin przydatności po otwarciu (do 6 tygodni)
- Ekologiczne i wygodne opakowanie
- Gwarantowana jakość w każdym opakowaniu
- Bogaty wybór rodzajów

WINA BAG-IN-BOX

ART.	NAZWA	RODZAJ	KRAJ	POJ.
769911	Doppio Passo Primitivo	czerwone wytrawne	Włochy	3 l
188494	Filari Pinot Grigio	białe wytrawne	Włochy	3 l
186060	Filari Cabernet Sauvignon	czerwone wytrawne	Włochy	5 l
25436	Ribeaupierre Chardonnay	białe wytrawne	Francja	3 l
25437	Ribeaupierre Merlot	czerwone wytrawne	Francja	3 l
82900	Vallefiore	białe wytrawne	Włochy	3 l
82904	Vallefiore	czerwone wytrawne	Włochy	3 l
881698	Broadleaf Sauvignon Blanc	białe wytrawne	RPA	3 l
242097	Civimta Saperavi	czerwone wytrawne	Gruzja	3 l
242094	Civimta Rkatsiteli	białe wytrawne	Gruzja	3 l
242098	Civimta Saperavi	czerwone półwytrawne	Gruzja	3 l
242095	Civimta Rkatsiteli	białe półwytrawne	Gruzja	3 l
242093	Civimta Saperavi	czerwone półsłodkie	Gruzja	3 l
242096	Civimta Rkatsiteli	białe półsłodkie	Gruzja	3 l
155137	Mertes Maybach Riesling	białe wytrawne	Niemcy	3 l
920576	Liebfraumilch	białe półsłodkie	Niemcy	3 l
12550	Los Pagos Cabernet Sauvignon	czerwone wytrawne	Chile	3 l
12552	Los Pagos Chardonnay	białe wytrawne	Chile	3 l
211496	Crocodile Cabernet & Shiraz	czerwone wytrawne	Australia	3 l
211495	Crocodile Chardonnay	białe wytrawne	Australia	3 l
128166	Cerro de la Cruz	białe wytrawne	Hiszpania	5 l
128165	Cerro de la Cruz	czerwone wytrawne	Hiszpania	5 l
157711	Predella Montepulciano	czerwone wytrawne	Włochy	5 l
82899	Vallefiore Sanglovese del Rubicone	czerwone wytrawne	Włochy	5 l
82898	Vallefiore Trebbiano Rubicone	białe wytrawne	Włochy	5 l
448722	Sastrería Garnacha Tinta	czerwone wytrawne	Hiszpania	5 l
448733	Sastrería Garnacha Blanca	białe wytrawne	Hiszpania	5 l
884937	Vihno do Silvado	białe wytrawne	Portugalia	3 l
884935	Vihno do Silvado	czerwone wytrawne	Portugalia	3 l

Korzyści z serwowania win za pomocą systemu KEG

- **1 KEG = 20 litrów = 200 kieliszków po 100 ml**
- **Przydatność po otwarciu: 90 dni**
- **Korzystny stosunek objętości do ceny**
- **Szybki serwis i łatwość obsługi**
- **Eliminacja strat wynikających z otwierania butelek**
- **Gwarancja marży – rekomendowana cena za kieliszek**
- **Oszczędność miejsca do przechowywania**
- **Gwarancja jakości**
- **Wykorzystanie sezonowości produktu**

MONVIN (KEY KEG)

ART.	NAZWA	RODZAJ
468311	MONVIN FRIZZANTE 20 L	MUSUJĄCE
774892	MONVIN SPRINT 20 L	MUSUJĄCE
764776	MONVIN ROSÉ 20 L	RÓŻOWE MUSUJĄCE
700725	MONVIN BIANCO 20 L	BIAŁE SPOKOJNE
101414	MONVIN ROSSO 20 L	CZERWONE SPOKOJNE

MONTE SANTI (płaska głowica typu A*)

ART.	NAZWA	RODZAJ
880086	MONTE SANTI BIANCO 24 L	BIAŁE SPOKOJNE
880088	MONTE SANTI FRIZZANTE 24 L	MUSUJACĘ
880099	MONTE SANTI HUGO KEG 24 L	BIAŁE MUSUJĄCE

*KEGi z głowicą typu A pasują do najbardziej popularnych instalacji piwnych.

Skorzystaj z rozwiązania MAKRO **SPRZĘT ZA OBROTY**

Koszt instalacji według indywidualnej wyceny + koszt butli CO_2

BEST PRACTICE

KOLACJA DEGUSTACYJNA NA 12 KRZESEŁ

Prowadzenie: MARZENA CZARNOTA

Była to kolejna kolacja z tego cyklu. W sercu restauracji, przy wspólnym stole, mieliśmy okazję poznać wyjątkowe smaki i łączyć je z najlepszymi winami. Był to prawdziwy spektakl dla podniebienia i uczta dla zmysłów. Tego wieczoru świętowaliśmy pierwsze urodziny restauracji. Menu zostało stworzone specjalnie na tę okazję, a każde danie było dziełem sztuki kulinarnej. Dodatkowo, zadbaliśmy o dekorację i aranżację stołów, aby uczta była jeszcze bardziej wyjątkowa.

Amuse:
Ostryga / majonez sepia / ocet balsamiczny / szczypiorek / czarny czosnek

Przystawka:
Krewetka królewska / masło / czosnek / natka pietruszki

Zupa:
Bulion rybny / tortellini frutti di mare / piklowane pomidory koktajlowe / natka pietruszki

Intermezzo:
Granita / gruszka / natka pietruszki

Danie Główne:
Polędwica z dorsza / puree pietruszkowo-aloesowe / czarna soczewica / sałatka z kopru włoskiego / sos winny z mulami / koperek

Deser:
Mus z białej czekolady / wiśnia / brownie / sos czekoladowy

PODRÓŻ Z WINEM : OSTRYGI I BĄBELKI

Przygotowanie i prowadzenie:
MARZENA CZARNOTA i AGNIESZKA CYKMAN

Dotychczas zorganizowaliśmy siedem degustacji u klienta, w tym wyjazd do lokalnej winnicy.
Podczas tych degustacji podawane są potrawy kuchni włoskiej, panuje niezobowiązująca atmosfera pozwalająca cieszyć się bogactwem kulinariów tego kraju. Pierwsze eksperymentalne wydarzenie odbyło się pod znakiem Kalabrii, ponieważ szef kuchni wywodzi się z tego regionu.

Jako MAKRO podczas takich spotkań pomagamy w wyborze win zgodnie z zasadami food pairingu, projektujemy plakaty, podkładki pod talerze i podstawki pod wino, magnesy na lodówkę, co stanowi ciekawostkę i pamiątkę z udziału w cyklicznych PODRÓŻACH Z WINEM. Wspieramy klientów również asortymentowo oraz dobieramy wina we współpracy z Krzysztofem Zysiakiem. Część poświęconą winu prowadzimy w formie degustacji komentowanej.

Aperitif:

Ostrygi

Pierwsze danie:

Spaghetti w sosie pomidorowym z owocami morza

Drugie danie:

Szaszłyk z krewetek argentyńskich z sałatką z fenkułami i pomarańczą

Deser:

Sorbetto al prosecco

Wina:

Różne rodzaje prosecco dobrane do potraw

Założenia:

- *Przedstawienie różnic między prosecco Extra Dry, Brut, Frizzante a Spumante*
- *Wyjaśnienie, czym jest prosecco, dlaczego jest popularne oraz gdzie i jak powstaje*
- *Omówienie pojęcia Prosecco Millesimato*
- *Wyjaśnienie, do czego służą bąbelki w winie*
- *Wskazówki dotyczące otwierania i temperatury podawania wina musującego*
- *Porady na temat wyboru i zakupu wina*

BEST PRACTICE

WŁOSKI KARNAWAŁ – POD HERBAMI
Z GOŚCIEM SPECJALNYM MATTARELLO

Prowadzenie: MARZENA CZARNOTA

To była piękna, sentymentalna i pełna włoskich smaków podróż, która przyniosła wiele pozytywnych uczuć. Wędrowaliśmy od Rzymu do Kalabrii przy dobrym winie z Wine Club MAKRO Polska, które idealnie skomponowało się z menu wieczoru. Włoska historia rozegrała się w niezwykłym miejscu „Pod Herbami", gdzie szanuje się relacje międzyludzkie, a uśmiech jest niewymuszony.
Frekwencja była imponująca – bal na 100 par, współpraca dwóch restauracji, łączenie sił i budowanie relacji.

PIZZA & WINE

Prowadzenie:
RAFAŁ ZARĘBA – Executive chef Akademii Inspiracji MAKRO, absolwent Instytutu Paula Bocuse'a
KRZYSZTOF ZYSIAK – Regionalny Ekspert ds. rozwoju Sprzedaży Win, sommelier certyfikowany przez brytyjską „Wine & Spirit Education Trust"

Włoski wieczór wina i muzyki. Pięć rodzajów pizzy w stylu gourmet, pięć doskonale dobranych win. Dotychczas zorganizowaliśmy sześć takich degustacji u klienta, w tym jedną w drugiej nowo otwartej restauracji. Goście mieli możliwość poznać smaki i zapachy włoskiej kuchni, dodatki premium z całego świata oraz w wina z różnych regionów winiarskich. Kucharze osobiście serwowali pizzę, a sommelier omawiał połączenie smaków z winem. W wydarzeniu uczestniczyli także właściciele restauracji, tak jak się to odbywa w małych włoskich rodzinnych trattoriach.

Aperitif:
Krewetki argentyńskie / burrata / kawior / kamienie z awokado
Corner Prosecco Rose, różowe półwytrawne

Danie główne:
Łosoś marynowany w soli / zielone szparagi / nasturcja / szafran
Zachowice Riesling, białe wytrawne

Sezonowany rostbef / chimichurri / pieczona papryka ramiro
Primitivo Papale, czerwone wytrawne

Jagnięcina wolno gotowana / czarny czosnek / krem chrzanowy z cytrusami
Zenato Valpoliciella Ripasso + Riondo Amarone

Taleggio / konfitowane pomidorki / gruszka / piniole / zioła
Moscato D'Asti, białe słodkie

Opis naszego klienta w social mediach mówi sam za siebie:

„PIĄTEK na PIĄTKĘ"

Wieczór PIZZY GOURMET i WINA w GIONIE przeszedł do historii. Uroczyście i nieskromnie oznajmiamy, że impreza była fantastyczna. Było pyszne jedzenie stworzone przez AKADEMIĘ INSPIRACJI MAKRO w osobach MISTRZA KUCHNI RAFAŁA ZARĘBY i JAKUBA KOWALCZYKA. Nie mogło także zabraknąć WINA starannie dobranego przez naszego „starego" dobrego znajomego Krzysztofa Zysiaka. Ale oczywiście najważniejszymi aktorami naszego „przedstawienia" byli licznie przybyli GOŚCIE... (frekwencja 100%). Dziękujemy bardzo wszystkim za przybycie i stworzenie wspaniałej atmosfery.
Dziękujemy również naszej niezastąpionej obsłudze: „WODZIANKA" Maria, „WINIARKA" Oliwia, „KAWIARKA" Zuzia, „MASTERCHEF" Madzia, „PIZZAIOLO" Bartolomeo

BRAWO WY...

Oczywiście to nie koniec naszych spotkań... Już wkrótce zaprosimy Państwa na kolejne „szaleństwa" w GIONIE.

BEST PRACTICE

SŁOWNICZEK

APELACJA

Apelacja kontrolowanego pochodzenia – prawnie określonego obszaru geograficznego, z którego pochodzi wino, a także dozwolonych na tym obszarze odmian winorośli i metod produkcji. Np. AOC Appellation d'Origine Controlle to najwyższa klasyfikacja jakościowa win francuskich, która gwarantuje, że wino zrobiono w określonym regionie, zgodnie z lokalnymi przepisami.

CAVA

Popularne hiszpańskie wino musujące produkowane głównie w Katalonii z gron macabeo, xarel-lo i parellada, a ostatnio coraz częściej z dodatkiem chardonnay. Metoda produkcji jest taka sama, jak francuskich szampanów.

CHÂTEAU

W języku francuskim to posiadłość, w której uprawia się winorośl i robi wino. Termin powszechny w Bordeaux.

FOOD PAIRING

Metoda dobierania wina do jedzenia. Często dotyczy niekonwencjonalnych, na pozór niepasujących do siebie składników i łączenia ich na zasadzie podobieństwa lub przeciwieństwa. Jedną z podstawowych zasad jest tu zachowanie równowagi smaków.

FERMENTACJA ALKOHOLOWA

Rodzaj fermentacji, w której cukier zawarty np. w winogronach ulega rozkładowi na alkohole etylowy i dwutlenek węgla, pod wpływem drożdży. W procesie powstaje dużo ciepła, które trzeba kontrolować, zwłaszcza w przypadku fermentacji białych win. Fermentacja najczęściej odbywa się w kadziach stalowych, drewnianych lub betonowych, a także w beczkach, zwykle dębowych.

MINERALNOŚĆ

Termin degustacyjny, który nie oznacza śladowej ilości minerałów w winie, lecz opisuje efekt organoleptyczny, za który mogą odpowiadać związki siarki, czasem dające posmak kredy, krzemienia czy żwiru.

OFF-DRY

Potoczny angielski termin określający wino z delikatnie wyczuwalną słodyczą. W praktyce termin ten jest równoważny polskiemu „półwytrawne”.

SIARCZYNY

Są środkiem konserwującym dodawanym do wina, a także obecnym naturalnie w winogronach. Producenci używają dwutlenku siarki, aby zachować smak i świeżość wina. Zgodnie z prawem, wina zawierające więcej niż 10 ppm (części na milion) siarczynów muszą mieć na etykiecie informację „zawiera siarczyny". Istnieje też górna granica ilości siarczynów; w Unii Europejskiej wynosi ona 210 ppm. Występują również w suszonych owocach, np. w rodzynkach, morelach i śliwkach, oraz w suszonych warzywach, ziemniakach, sosach i soku z cytryny.

TANINY

Inaczej garbniki – związki będące pochodnymi fenolu, mające właściwości konserwujące. Występują przede wszystkim w winach czerwonych. Pochodzą ze skórek, szypułek i pestek winogron. Dzięki nim wino zyskuje strukturę, wagę oraz długowieczność. Z wiekiem mogą się wytrącać jako osad. W młodych winach taniny odpowiedzialne są za wrażenia wysuszania i ściągania w ustach.

WINO WZMACNIANE

Wino, do którego w procesie produkcji dodano mocnego alkoholu, zwykle neutralnego w smaku brandy. Przykładowo w porto ok. 20% objętości to wysokoprocentowy alkohol, który dodano, aby zwiększyć moc wina.