

# Vyno Žurnalas

2016  
— NR. 31 —  
gegužė

[www.vinozurnalas.lt](http://www.vinozurnalas.lt)



2 Eur

ISSN 1822-2153



9 771822 215002

# Vyno Žurnalas

## RASITE ČIA:

### VILNIUS

- „Vyno klubas“, Stumbrų g. 15
- „Bennet Distributors“, Metalo g. 2 B
- „Vyno meka“, Jasinskio g. 16 F
- „Burbulio vyninė“, Rūdninkų g. 18
- „Vyno bankas“, Pamėnkalnio g. 40
- „Vyno takas“, Užupio g. 10

### KAUNAS

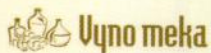
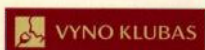
- „Vyno meka“, Savanorių pr. 192
- „Piemontas“, Maironio g. 13-3

### KLAIPĖDA

- „Vyno klubas“, Liepų g. 20
- „ARARAT“ All Suites Hotel, Liepų g. 48 A

### PANEVĖŽYS

- Prekybos centras ir pokilių namai „Vasaris“, Aukštaičių g. 88





## Geriausias putojantis Italijos vynas „Ca' del Bosco“ – jau Lietuvoje

Nuo 2016 metų pavasario „Vyno klubas“ tapo oficialiu žymaus putojančio vyno gamintojo „Ca' del Bosco“ iš Frančakortos regiono atstovu. Šiame ūkyje gaminamas vynas savo kokybe ir kompleksišku prilygsta Šampanės vynams, tačiau išsiskiria savo individualumu. Išskirtinį „Ca' del Bosco“ statusą visos Italijos mastu patvirtina prestižinis leidinys „Gambero Rosso“, kuris aukščiausią įvertinimą – tris taureles – skirtingiems šio ūkio vynams skyrė bent 35 kartus. Tokia sėkmė gali pasigirti tik vienas Italijos ūkis – legendinė vynuė „Gaja“ iš Pjemonto.



## Trumpieji kursai vyno mėgėjams

Išmanymas apie vyną nebėra tik išsilavinusio žmogaus ar gurmano galvosopis. Su pasirinkimo problema parduotuvėje, restorane, kelionėje susiduria kiekvienas pirkėjas. Todėl Someljė mokykla, nuo 2006 metų rengianti išsamius kursus vyno profesionalams ir ypač vynu besidomintiems gurmanams, paruošė trumpą 6 paskaitų ciklą greitai žinių apie vyną įgyti norintiems mėgėjams. Someljė mokyklos direktorė Agnė Dirgėlienė sako, kad apie vyną trumpųjų kursų dalyviai mokysis ne taip akademiškai, daugiau degustuos ir diskutuos, o namuose galės stiprinti teorines žinias. Vieną kartą per savaitę susibūrus po darbo bus mokomasi apie raudonąjį, baltąjį, putojantį ir saldujį vyną, praktinė vyno ir maisto derinimo bei vyno patiekimo sesija vyks restorane.

Kursus Someljė mokykloje veda „Wine and Spirit Education Trust“ sertifikuoti dėstytojai, kurie žaismingą mokymą paremia giliomis teorinėmis ir praktinėmis žiniomis.

Pirmoji grupė Vilniuje mokslus pradės rugsėjo mėn. Daugiau informacijos: [www.someljemokykla.lt](http://www.someljemokykla.lt)

# Kalamata – alyvuogių aliejaus ir gurmaniškų gėrybių regionas Graikijoje



## NEFILTRUOTAS ALYVUOGIŲ ALIEJUS IŠ ŪKININKŲ

Kasmet gruodžio–sausio mėnesiais keliaujame tiesiai į Kalamatos regioną, dirbame ūkyje ir padedame malūne, ragaujame aliejaus pavyzdžius bei atsirenkame geriausią aliejų, kurį patys vartojame visus metus. Degustacijų metu atsirenkame geriausią aliejų, vadovaudamiesi keliais kriterijais: alyvuogių surinkimo ir išspaudimo laiku (nuo surinkimo iki išspaudimo turi praeiti ne daugiau kaip 24 val.), užtikrintu spaudyklos šaltojo spaudimo technologiniu procesu ir svarbiausia – pačio aliejaus šviežumu, aromatu, skoniu.

Kadangi graikiškas aliejus, kurį patys atsirenkame ir atsi-vežame, sudaro 99 proc. viso mūsų vartojamo aliejaus, mums patiems labai svarbu išsirinkti tikrai geriausią. Prieš atrasdami Kalamatos ūkininkų aliejų, dalyvavome įvairiose paskaitose apie gero aliejaus savybes ir jo degustavimą, keliavome po Italijos, Ispanijos ir Graikijos alyvuogių aliejaus spaudyklas ir degustuodami išsirinkome geriausią regioną bei aliejų.

Šviežias, jauno derliaus nefiltruotas alyvuogių aliejus į Lietuvą atkeliauja kiekvienų metų sausio mėnesio gale.

## ŠVIEŽIAI SPAUSTO, NEFILTRUOTO ALYVUOGIŲ ALIEJAUS SKONIS IR SPALVA

Aliejaus skonis varijuoja nuo švelnaus iki intensyvaus skonio su aštrumėle, kuri juntama pabaigoje. Šviežiai mechaniniu būdu išspausdame aliejuje dominuoja nupjautos žolės aromatas. Ragaujant aliejų, galima pajusti netgi artišoko ir migdolo prieskonį. Laikui bėgant, šviežiai spausto alyvuogių aliejaus skonis švelnėja, šiek tiek mažėja aštrumas.

Ką tik išspausdintas alyvuogių aliejus yra žalsvas ir drumstas. Ilgainiui alyvuogių aliejus skaidrėja, ant dugno atsiranda šiek tiek nuosėdų, tačiau aliejų suplakus ar supurčius, jis vėl įgauna pirminį drumstumą. Spalva taip pat kinta – iš skaisčiai žalios ji tampa švelnesne, žalsvai gelsva, gintarine spalva.

Tinkamai laikant (tamsiai, vėsiai, sandariai) aliejaus savybės ilgą laiką nesikeičia ir neprastėja.

## GRAIKIŠKI VAISIŲ IR UOGŲ DŽEMAI BEI MARMELADAI

Aukščiausios kokybės vaisių ir uogų džemai bei marmeladai iš Graikijos ūkių: mandarinų, apelsinų, figų, vynuogių, citrinų ir kt. Ne mažiau, nei 75 proc. šviežių vaisių, sunokusių švelnioje Graikijos saulėje. Dėl natūraliai sodraus ir ryškaus vaisių skonio šiems džemams ir marmeladams naudojama perpus mažiau cukraus nei įprastiems.

Suteikite progą savo svečiams prisimerkti iš malonumo pirmą kartą gyvenime ragaujant mandarinų džemą arba graikišką jogurtą, pagardintą vynuogių uogiene ir migdolais. Atraskite naujus, ypatingus skonius.

## MESENĖS (MESSINI, KALAMATA) BALZAMINIAI ACTAI

Klasikinio balzaminio acto pristatyti nereikia. Actą, kaip ir aliejų, reikia rinktis pagal skonį ir kokybę. Graikiškas balzaminis actas pasižymi maloniu karamelės prieskoniu, puikiai dera ne tik su mėsa ir salotomis, bet ir su vaisiais. Apelsinų ir figų balzaminio acto kremas – kūrybingiems ir nuolat ieškantiems. Sodrus, kreminis, kvapnus, išskirtinis... Sunku išvengti banalių reklaminių aikčiojimų norint deramai apibūdinti šiuos balzaminis actus. Tačiau jie tikrai verti pagyrų.

Kalamatos regiono klimatas, kokybiškos žaliavos ir vis dar ne patys brangiausi tiekėjai sudaro palankias sąlygas gaminti ypač gerą ir skanų balzaminį actą už prieinamą kainą. Moderni šeimos gamykla yra viena iš nedaugelio Graikijos balzaminio acto gamintojų, kurios produkcija keliauja ir į Italiją.

Daugiau informacijos: [www.kalamata.lt](http://www.kalamata.lt), tel. užsakymams: 8 699 37833