

Spotkania Łódzkiego Klubu Winiarzy mają już swoją długą historię. XXIV zlot zajmie w niej również swoje należne miejsce.

Tym razem gościliśmy w kawiarni "U Milscha" i wyciągnęliśmy z tej lekcji wniosek: w spotkaniach Klubu liczy się przyjacielska i radosna atmosfera, którą tworzą ludzie, bez względu na wszelkie niedogodności związane z lokalem.

Tradycyjnie podczas zlotu można było spróbować naszych najlepszych win i nalewek. Dużym zainteresowaniem cieszyły się wina gronowe, wino malinowe, głogowe oraz z kwiatów czarnego bzu, a także nalewki z moreli, wiśni, rabarbaru, jarzębiny i nalewka-zagadka z mango. Była również okazja porównania wpływu beczkowania na smak miodu trójniaka.

W czasie zlotu przeprowadziliśmy konkurs win białych, z którego zdecydowaliśmy się wyłączyć wina z dzikiej róży, które mogły by zdominować inne, niemniej ciekawe i smaczne, a delikatniejsze wina białe. Po degustacji kilku konkursowych trunków, m.in. wina z jabłek czy też kupażu wina hibiskusowego i truskawkowego sędziowie ogłosili werdykt. Zwycięzcą zostało wino z kwiatów czarnego bzu z 2009 r. Co ciekawe, to doskonałe wino było zrobione bez użycia rodzynek, co przeczy doświadczeniu wielu winiarzy i zrodziło dyskusje w naszym gronie. Można się z tego tylko i wyłącznie cieszyć, każdy ferment, również intelektualny, jest przez winiarza domowego pożądanym.

Autor wina podzielił się swoim przepisem, zapraszamy na forum i gorąco zachęcamy do samodzielnego spróbowania, jak smakuje [wino z kwiatu czarnego bzu](#).

