

Wpisany przez Filip Wojtczak
wtorek, 13 grudnia 2011 16:36

Dwudziesty siódmy (niektórzy powiadają: jubileuszowy) Zlot Łódzkich Winiarzy odbył się w piątek 9 grudnia 2011 roku i u wielu jego uczestników, oprócz masy pozytywnych doznań, pozostawił żal, że zloty, choć cykliczne, to i tak są zbyt rzadkie. Podkreśla to tylko i wyłącznie wspaniałą atmosferę jaką tworzymy w ciągu tych kilku wieczornych wspólnie spędzonych godzin.



Tym razem spotkaliśmy się w restauracji Fabryka Smaku, której również należą się podziękowania za pyszne jedzenie i miłą obsługę. Na zlocie stawiała się solidna liczba bo aż 22 osoby - choć nie wszyscy o własnych siłach... Najmłodszy winiarz, 4,5-miesięczny Filipek, został przywieziony w wózku przez swoich rodziców. Skład Łódzkiego Klubu wzbogacił się ponadto o nowych członków, którzy, jak mamy nadzieję, na trwałe dołączą do nas.



Wina degustowane na zlocie były różnorodne: mieliśmy okazję spróbowania 5-letniej nagrodzonej na konkursie w Radogoszczy dzikiej róży, dojrzałego wytrawnego miodu czeremszaka i innych kilkuletnich win a z drugiej strony młodziutkiej i zadziwiająco smacznej (i co jeszcze dziwniejsze - klarownej) jak na "bożole" śliwki węgierki. Większość win łączyła jedna

Wpisany przez Filip Wojtczak
wtorek, 13 grudnia 2011 16:36

wspólna cecha - słodycz. Większość winiarzy, jak widać, grudniową, przedświąteczną porą preferuje wina z odpowiednią słodyczą. Królowały tutaj wina wiśniowe, często z posmakami migdałowymi, oraz kupaże wiśni i porzeczek.



Poza winami, na zlocie pojawiło się wiele nalewek. Zorganizowany konkurs wyłonił najlepsze z nich, choć tak naprawdę wszystkie były udane i na swój sposób smaczne. Tutaj również zauważalna była duża różnorodność oraz inwencja nalewkarzy. Wśród ciekawostek można wymienić nalewki na pieczonym jabłku, trawie cytrynowej, kwiatach czarnego bzu czy też wariacje żurawinowe, które zajęły 2 miejsca na podium. Zainteresowaniem, choć ostrożnym, cieszyła się również pozakonkursowa pikantna nalewka "Dum Dum" wyciskająca łzy z oczu najtwardszych mężczyzn... Na ośłodę pozostał im smalec z cebulą, przyniesiony przez jedną ze złotowiczek.



Wymiana doświadczeń przy sporządzaniu win i nalewek to stały i bardzo charakterystyczny wątek naszych spotkań. Są pewne zalecenia technologiczne które warto poznać i stosować. Nikt z winiarzy nie trzyma ich w tajemnicy.

