

ENG

Just like your wine, corks do not last forever. The only way to replace your wine is buy purchasing another bottle. However, wine corks can be replaced. Everything you need to know about re-corking. Wine corks come in a myriad of shapes and sizes. In fact, today, cork is not the only sealant available, some producers use screw-caps, glass or even synthetic material. All About Wine Corks and other type of bottle sealants. As we mentioned, corks come in a myriad of different shapes and sizes, just like wine bottles. **In fact, wine bottles are produced are produced in an incredible array of shapes and sizes ranging from as small as 100 ml cylinders up to the Melchizedek, which is 30 Liters, the equivalent of 40 wine bottles! Wine bottle sizes and shapes. Is bigger better when it comes to wine bottles explained. Wine can be a part of your healthy life-**

ESP

Cada zona y cada valle tienen sus propias singularidades que dependen, en gran medida, de la interrelación clima-suelo-planta. A todo esto cabe añadir la importancia de las técnicas de producción y elaboración impuestas por el equipo técnico que, unidas, determinan la singularidad de un vino. El norte de España es la región en la que se localizan los viñedos. Concretamente a orillas del río Ebro, el más caudaloso y segundo más largo de nuestro país. Una situación única ya que en ella confluye la influencia de dos climas distintos: el Mediterráneo y el Atlántico. **Esto permite a esta región tener unas condiciones meteorológicas idóneas para el cultivo de la vid, ya que las temperaturas son suaves y las precipitaciones no superan los 400 litros por metro cuadrado. Destacan, además, las características que posee el suelo de esta región, recomen-**

FRA

Le vin de Tahiti est produit en plein cœur du Pacifique sud, dans l'archipel des Tuamotu, en Polynésie française, un territoire qui comprend plus d'une centaine d'îles ou atolls, à plus de 5000 km du continent le plus proche. La superficie des terres émergées est de 4 200 km² répartis sur une surface équivalente à celle de l'Europe. Le vignoble est situé à Rangiroa, considéré comme l'un des plus grands atolls au monde et dont on dit qu'il pourrait presque contenir l'île de Tahiti. L'atoll déjà réputé pour la beauté de ses fonds sous marins, notamment les deux passes, qui font le bonheur des plongeurs du monde entier, est désormais également connu pour son vin. **Il est produit sur un petit motu (ilot) à quelques minutes en bateau du village d'Avatoru, sur l'atoll de Rangiroa (en langue paumotu, l'île au ciel immense) et 55 minutes de vol de Ta-**

TUR

Farklı şaraplar farklı şekilde yillanır. Eğer elinizde kolay içilen bir Yeni Zelanda sauvignon blanc'ınız varsa fazla bekletmek istemezsiniz. Yarım yıldan fazla geçmeden içmelisiniz çünkü şarabın tadı güzelleşmeyecek. Bunun yerine, meyve tatsızlaşmaya başlayacak, kimse şarabı açmasa bile oksijenle etkileşimini yok sayamayız. Bazı şarapları açıp içmeniz gerekiyor kısacası. Ancak diğerleri için durum farklı. Cabernet sauvignon'u ele alalım. Eğer doğru bölgede doğru yetiştirildiyse onlarca yıl dayanabilir. Bazı rieslingler bundan da uzun süre dayanıyor. **Mesela Madeira yüzyıllarca gider. Şarap yıllandıkça, daha az bir kısmı mevcut bulunur ve şarap nadirleşir. Bazı şaraplar vardır, mesela, 61 Bordeaux, artık o kadar nadir ki herkes bu şışeden istiyor. Şarabın geldiği bölge de kaliteli olunca fiyatlar epey yüksek. Kırmızı ve beyaz şarap arasında**

HUN

A boltokat járva gyakran meg-megállunk egy gyönyörűen berendezett és kialakított bor-szekció sorai között. Elmélázunk a szebbnél-szebb címkékben gyönyörködve, néhány palackot a kezünkbe veszünk, megfogdosunk, majd az árcédulára pillantunk – ez az automatikus módszer gyakorlatilag minden egyes borvásárlásnál egy és ugyanaz, ismétlődő. Bizonyított tény, hogy az árkiakítás nagyban befolyásolja a vásárlás menetét és mennyiségét. Az egyik típusú vásárlói magatartás a közepes árkategóriájú, mutató címkéjű befektetés, míg a másik, szintén gyakori jelenség a magasabb árkategóriájú bor mellett voksolás. **Ez utóbbi magatartás nem egy esetben a szakértői véna hiányakor is megjelenhet, feltételezvé, hogy a drágább bor automatikusan biztos sokkal finomabb is. Ez a feltételezés azonban nem fedti a valóságot száz százalékosan,**

CZE

Hořká čokoláda a elegantní víno představuje dokonalou kombinaci, která vám přinese naprosto jedinečný požitek. Víno i čokoláda nabízí velké množství chutí a vůní. Jejich rozsah je velmi rozmanitý a sahá od květinové chuti, přes kořeněnou až po lehce pikantní. Ideální harmonie chutí je dosažena tehdy, když jedna vlastnost není potlačena tou druhou. Tak, jako v případě jiných kombinací, i zde platí, že některá vína jsou k čokoládě dobrou volbou a jiná jsou naopak zcela nevhodná. Správný výběr vína i čokolády vám nabídne intenzivní a širokou paletu chutí a vůní, které se navzájem doplňují a vyvažují. **Sytá hořká čokoláda si dobře rozumí s plným elegantním červeným vínem. K čokoládě se velmi hodí např. Merlot, Chardonnay, Cabernet, a pak těžká vína jako Madeira, Sherry nebo portské. Měli byste vědět, že zatímco vysokoprocenní čo-**

GER

Die meisten Menschen verbinden Mineralität im Übrigen immer mit Weißweinen. Das ist durchaus verständlich, da die mineralische Stilistik auf den ersten Blick besser zu einem Weißwein passt. Insbesondere vor dem Hintergrund, dass schwere Rotweine mit satter Struktur im Trend liegen. Die Reben solcher Weine stehen eher auf „fetten“ Böden, die – wenn überhaupt – durch wenig Gestein durchsetzt sind. Dennoch existieren unzählige Rotweine mit einer mineralischen Prägung. In Kombination mit einer guten Säurestruktur entsteht bei dieser Art von Rotweinen am ehesten eine Charakteristik, die man als „frisch“ bezeichnen kann. Eine Eigenschaft, die vor allem körperreichen, dichten Rotweinen unwahrscheinlich gut tut. **Gute Beispiele hierfür findet man im spanischen Priorat oder auch im nordspanischen Valdeorras. Minerali-**

ITA

Carmen Donia, Book specialist presso Chiswick Auctions racconta che “negli ultimi decenni si sta registrando un interesse crescente per i libri sul vino, accompagnato da una crescita importante delle quotazioni. Ciò riflette l'esplosione dell'interesse per il vino ed il cibo a livello culturale in senso lato. E in questo filone, tra i titoli più antichi e ricercati, c'è un lavoro di Bartolomeo Sacchi, detto Platina, umanista e gastronomo, pubblicato alla fine del 1400, e considerato il primo libro di ricette ad essere stampato, o ancora la prima edizione dei “Libri de Re Rustica” stampata nel 1514, con opere di Columella, Catone, Varrone e Palladio. C'è anche uno dei più antichi libri sul vino, il “Discorso della natura del vino” di Paolo Mini del 1596, un fisico che racconta del ruolo che il vino ha sulla salute e sul benessere, e che analizza note di degusta-

SWE

Der grekerne plantet druer langs kysten tok romerne over i innlandet og oppover i Europa. Helt opp til midten av Tyskland brakte de med seg vinplanter og vin. Lenger nord var det for kaldt for vindyrking. Etter romernes fall tok munkene over. Den katolske kirken hadde stor makt og eide enorme landområder som klostrene hadde som oppgave å kultivere. Munkene var skrivekyndige og ble de første til å nedtegne vinifikasjonsprosessen. De brukte også tiden godt til å studere hvilke druer som egnet seg best hvor, noe som igjen resulterte i viner som tydelig viste typisitet til området de var dyrket i. **Mange av vinmerkene rundt om i Europa i dag, spesielt i franske Burgund og tyske Rheingau, ble etablert av munkene for mer enn 1000 år siden. I løpet av Middelalderen skjedde det lite i vinsammenheng, men med sjøfarerne startet et nytt**

POL

Za chwilę znów będzie o nim głośno, bo to wino na czas, gdy z nieba leje się żar i zawsze wtedy niemal wszyscy piśzący o winach, piśzą też o vinho verde. I choć trwa dyskusja, czy to dobre, czy nie dobre, czy prosecco frizzante lepsze, czy może muscadet znad Loary bije na głowę wszystkie vinho verde (apelacja nazywa się tak samo Vinho Verde DOC), ludzie latem pili, pija i będą pić ten portugalski specjał. Pochodzi ono z samej północy kraju, gdzie klimat jest wilgotny, a deszcze nie dają spokoju winogromom i dzięki temu tutejsze wina są lekkie i subtelne w smaku. **Klasyczne vinho verde może mieć maksymalnie 10,5% zawartości alkoholu, wyjątkiem jest takie, które składa się wyłącznie z Alvarinho, bo to szczep nieco innej natury, szlachta wśród białych odmian portugalskich i o nim kiedy indziej. Robić je można z takich szczepów jak:**

ICE

Það fór óvenjúlíði fyrir umræðunni um vín ársins hjá Wine Spectator þetta árið, og kannski ekki að ástæðulausu. Það er að verða fastur liður að amerískt vín verði fyrir valinu þrátt fyrir að manni fyndist önnur vín frekar eiga þetta skilið. Eftir því sem ég kemst næst þá eru nokkur aðriði höfð til hliðsjónar við val á víni ársins – einkunn, verð, aðgengi (framleitt magn) og svokallaður x-þáttur. Síðastnefnda atriðið hlýtur að vega þungt, því þegar topp 10-listinn er skoðaður þá eru á honum 5 amerískt vín og 5 evrópsk (4 frönsk og 1 ítalskt). **Evrópsku vínin fá öll sömu eða hærra einkunn en vín ársins. Evrópsku vínin eru öll ódýrari en vín ársins. Fjögur af fimm evrópsku vínanna eru framleidd í meira magni en vín ársins. Sömu sögu er að segja af fleiri vínunum neðar á listnaum – sama eða hærra einkunn, betra verð, meira**

SVK

Kvasenie je druhým krokom, ktorý sa uskutočňuje pri výrobe červeného vína. Získať rmut sa necháva nakvášať. Pri kvasení sa vytvára oxid uhličitý, ktorý nadľahčuje šupky hrozna a tak sa na povrchu rmutu vytvára matolinový koláč. Aby bola extrakcia farbív a trieslovín dostatočná, je nutné zabezpečiť kontakt matolinového koláča s muštom. Kontakt muštu s matolinami sa môže uskutočňovať tromi spôsobmi – pigage (spôsob nakvášania v otvorenej nádobe, matolinový koláč sa ponára do muštu niekoľkokrát za deň; trvá 10 – 14 dní), remontáž (modrý rmut kvasí v uzavretej nádobe, mušt sa prečerpáva zospodu a sprchuje, skrúpa sa zhora matolinový koláč) a macerácia v rototanku (rototank je automatizované uzavreté zariadenie s miešaním; trvá 3-4 dni). **Po prekvasení sa matolinový koláč rozpadá a klesá na dno nádoby. Lisovanie je**

ENG

Just like your wine, corks do not last forever. The only way to replace your wine is buy purchasing another bottle. However, wine corks can be replaced. Everything you need to know about re-corking. Wine corks come in a myriad of shapes and sizes. In fact, today, cork is not the only sealant available, some producers use screw-caps, glass or even synthetic material. All About Wine Corks and other type of bottle sealants. As we mentioned, corks come in a myriad of different shapes and sizes, just like wine bottles. In fact, wine bottles are produced are produced in an incredible array of shapes and sizes ranging from as small as 100 ml cylinders up to the Melchizedek, which is 30 Liters, the equivalent of 40 wine bottles! Wine bottle sizes and shapes. Is bigger better when it comes to wine bottles explained. Wine can be a part of your healthy lifestyle and diet. As with everything in life, over in-

ESP

Cada zona y cada valle tienen sus propias singularidades que dependen, en gran medida, de la interrelación clima-suelo-planta. A todo esto cabe añadir la importancia de las técnicas de producción y elaboración impuestas por el equipo técnico que, unidas, determinan la singularidad de un vino. El norte de España es la región en la que se localizan los viñedos. Concretamente a orillas del río Ebro, el más caudaloso y segundo más largo de nuestro país. Una situación única ya que en ella confluye la influencia de dos climas distintos: el Mediterráneo y el Atlántico. Esto permite a esta región tener unas condiciones meteorológicas idóneas para el cultivo de la vid, ya que las temperaturas son suaves y las precipitaciones no superan los 400 litros por metro cuadrado. Destacan, además, las características que posee el suelo de esta región, recomendado para la viticultura de calidad, ya

FRA

Le vin de Tahiti est produit en plein cœur du Pacifique sud, dans l'archipel des Tuamotu, en Polynésie française, un territoire qui comprend plus d'une centaine d'îles ou atolls, à plus de 5000 km du continent le plus proche. La superficie des terres émergées est de 4 200 km² répartis sur une surface équivalente à celle de l'Europe. Le vignoble est situé à Rangiroa, considéré comme l'un des plus grands atolls au monde et dont on dit qu'il pourrait presque contenir l'île de Tahiti. L'atoll déjà réputé pour la beauté de ses fonds sous marins, notamment les deux passes, qui font le bonheur des plongeurs du monde entier, est désormais également connu pour son vin. Il est produit sur un petit motu (îlot) à quelques minutes en bateau du village d'Avatoru, sur l'atoll de Rangiroa (en langue paumotu, l'île au ciel immense) et 55 minutes de vol de Tahiti. Une fois sur le motu, au bout de la route de co-

TUR

Farklı şaraplar farklı şekilde yllanır. Eğer elinizde kolay içilen bir Yeni Zelanda sauvignon blanc'iniz varsa fazla beklemeğe istemezsiniz. Yarım yuldan fazla geçmeden içmelisiniz çünkü şarabın tadı güzelleşmeyecek. Bunun yerine, meyve tatsızlaşmaya başlayacak, kimse şarabı açmasa bile oksijenle etkileşimini yok sayamayız. Bazı şarapları açıp içmeniz gerekiyor kısacası. Ancak diğerleri için durum farklı. Cabernet sauvignon'u ele alalım. Eğer doğru bölgede doğru yetiştirildiyse onlarca yıl dayanabilir. Bazı rieslingler bundan da uzun süre dayanıyor. Mesela Madeira yüzyullarca gider. Şarap yllandıkça, daha az bir kısmı mevcut bulunur ve şarap nadirleşir. Bazı şaraplar vardır, mesela, 61 Bordeaux, artık o kadar nadir ki herkes bu şışeden istiyor. Şarabın geldiği bölge de kaliteli olunca fiyatlar epey yüksek. Kırmızı ve beyaz şarap arasında iki büyük tat farkı vardır. Kırmızı şarapta daha çok ta-

HUN

A boltokat járva gyakran meg-megállunk egy gyönyörűen rendezett és kialakított bor-szekció sorai között. Elmélázunk a szebbnél-szebb címkékben gyönyörködve, néhány palackot a kezünkbe veszünk, megfogdosunk, majd az árcédulára pillantunk – ez az automatikus módszer általában minden egyes borvásárlásnál egy és ugyanaz, ismétlődő. Bizonyított tény, hogy az árkiakítás nagyban befolyásolja a vásárlás menetét és mennyiségét. Az egyik típusú vásárlói magatartás a közepes árkategóriájú, mutatós címkéjű befektetés, míg a másik, szintén gyakori jelenség a magasabb árkategóriájú bor mellett voksolás. Ez utóbbi magatartás nem egy esetben a szakértői véna hiányakor is megjelenhet, feltételezvé, hogy a drágább bor automatikusan biztos sokkal finomabb is. Ez a feltételezés azonban nem fed a valóságot száz százalékbán, az agyunk ugyanis szeret humoros játékot űzni

CZE

Hořká čokoláda a elegantní víno představuje dokonalou kombinaci, která vám přinese naprosto jedinečný požitek. Víno i čokoláda nabízí velké množství chutí a vůní. Jejich rozsah je velmi rozmanitý a sahá od květinové chuti, přes kořeněnou až po lehce pikantní. Ideální harmonie chutí je dosažena tehdy, když jedna vlastnost není potlačena tou druhou. Tak, jako v případě jiných kombinací, i zde platí, že některá vína jsou k čokoládě dobrou volbou a jiná jsou naopak zcela nevhodná. Správný výběr vína i čokolády vám nabídne intenzivní a širokou paletu chutí a vůní, které se navzájem doplňují a vyvažují. Sytá hořká čokoláda si dobře rozumí s plným elegantním červeným vínem. K čokoládě se velmi hodí např. Merlot, Chardonnay, Cabernet, a pak těžká vína jako Madeira, Sherry nebo portské. Měli byste vědět, že zatímco vysokoprocenní čokolády se hodí k těžším červeným vínům,

GER

Die meisten Menschen verbinden Mineralität im Übrigen immer mit Weißweinen. Das ist durchaus verständlich, da die mineralische Stilistik auf den ersten Blick besser zu einem Weißwein passt. Insbesondere vor dem Hintergrund, dass schwere Rotweine mit satter Struktur im Trend liegen. Die Reben solcher Weine stehen eher auf „fetten“ Böden, die – wenn überhaupt – durch wenig Gestein durchsetzt sind. Dennoch existieren unzählige Rotweine mit einer mineralischen Prägung. In Kombination mit einer guten Säurestruktur entsteht bei dieser Art von Rotweinen am ehesten eine Charakteristik, die man als „frisch“ bezeichnen kann. Eine Eigenschaft, die vor allem körperreichen, dichten Rotweinen unwahrscheinlich gut tut. Gute Beispiele hierfür findet man im spanischen Priorat oder auch im nordspanischen Valdeorras. Mineralische Weine lassen sich demnach am besten identifizieren,

ITA

Carmen Donia, Book specialist presso Chiswick Auctions racconta che “negli ultimi decenni si sta registrando un interesse crescente per i libri sul vino, accompagnato da una crescita importante delle quotazioni. Ciò riflette l'esplosione dell'interesse per il vino ed il cibo a livello culturale in senso lato. E in questo filone, tra i titoli più antichi e ricercati, c'è un lavoro di Bartolomeo Sacchi, detto Platina, umanista e gastronomo, pubblicato alla fine del 1400, e considerato il primo libro di ricette ad essere stampato, o ancora la prima edizione dei “Libri de Re Rustica” stampata nel 1514, con opere di Columella, Catone, Varrone e Palladio. C'è anche uno dei più antichi libri sul vino, il “Discorso della natura del vino” di Paolo Mini del 1596, un fisico che racconta del ruolo che il vino ha sulla salute e sul benessere, e che analizza note di degustazioni di vini da diverse Regioni italiane. Gran-

SWE

Der grekerne plantet druer langs kysten tok romerne over i innlandet og oppover i Europa. Helt opp til midten av Tyskland brakte de med seg vinplanter og vin. Lenger nord var det for kaldt for vindyrking. Etter romernes fall tok munkene over. Den katolske kirken hadde stor makt og eide enorme landområder som klostrene hadde som oppgave å kultivere. Munkene var skrivekyndige og ble de første til å nedtegne vinifikasjonsprosessen. De brukte også tiden godt til å studere hvilke druer som egnet seg best hvor, noe som igjen resulterte i vinner som tydelig viste typisitet til området de var dyrket i. Mange av vinmerkene rundt om i Europa i dag, spesielt i franske Burgund og tyske Rheingau, ble etablert av munkene for mer enn 1000 år siden. 1 løpet av Middelalderen skjedde det lite i vinsammenheng, men med sjøfarerne startet et nytt kapittel i vinhistorien. Oppdagelsesreisen-

POL

Za chwilę znów będzie o nim głośno, bo to wino na czas, gdy z nieba leje się żar i zawsze wtedy niemal wszyscy piszący o winach, piszą też o vinho verde. I choć trwa dyskusja, czy to dobre, czy nie dobre, czy prosecco frizzante lepsze, czy może muscadet znad Loary bije na głowę wszystkie vinho verde (apelacja nazywa się tak samo Vinho Verde DDC), ludzie latem pili, pija i będą pić ten portugalski specjał. Pochodzi ono z samej północy kraju, gdzie klimat jest wilgotny, a deszcze nie dają spokoju winogronom i dzięki temu tutejsze wina są lekkie i subtelne w smaku. Klasyczne vinho verde może mieć maksymalnie 10,5% zawartości alkoholu, wyjątkiem jest takie, które składa się wyłącznie z Alvarinho, bo to szczep nieco innej natury, szlachta wśród białych odmian portugalskich i o nim kiedy indziej. Robić je można z takich szczepów jak: trajadura, dzięki któremu wino ma jabłkowy

ICE

Það fór óvenjúlitið fyrir umræðunni um vín ársins hjá Wine Spectator þetta árið, og kannski ekki að ástæðulausu. Það er að verða fastur liður að amerískt vín verði fyrir valinu þrátt fyrir að manni fyndist önnur vín frekar eiga þetta skilið. Eftir því sem ég kemst næst þá eru nokkur aðriði höfð til hliðsjónar við val á víni ársins – einkunn, verð, aðgengi (framleitt magn) og svokallaður x-þáttur. Síðastnefnda atriðið hlýtur að vega þungt, því þegar topp 10-listinn er skoðaður þá eru á honum 5 amerískt vín og 5 evrópsk (4 frönsk og 1 ítalskt). Evrópsku vínin fá öll sömu eða hærri einkunn en vín ársins. Evrópsku vínin eru öll ódýrari en vín ársins. Fjögur af fimm evrópsku vínanna eru framleidd í meira magni en vín ársins. Sömu sögu er að segja af fleiri vínum neðar á listnaum – sama eða hærri einkunn, betra verð, meira magn. X-þátturinn vegur greinilega þungt...

SVK

Kvasenie je druhým krokom, ktorý sa uskutočňuje pri výrobe červeného vína. Získaný rmut sa necháva nakvášať. Pri kvaseení sa vytvára oxid uhličitý, ktorý nadľahčuje šupky hrozna a tak sa na povrchu rmutu vytvára matolinový koláč. Aby bola extrakcia farbív a trieslovín dostatočná, je nutné zabezpečiť kontakt matolinového koláča s muštom. Kontakt muštu s matolinami sa môže uskutočňovať tromi spôsobmi – pigage (spôsob nakvášania v otvorenej nádobe, matolinový koláč sa ponára do muštu niekoľkokrát za deň; trvá 10 – 14 dní), remontáž (modrý rmut kvasí v uzavretej nádobe, mušt sa prečerpáva zospodu a sprchuje, skrúpa sa zhora matolinový koláč) a macerácia v rototanku (rototank je automatizované uzavreté zariadenie s miešaním; trvá 3-4 dni). Po prekvasení sa matolinový koláč rozpadá a klesá na dno nádoby. Lisovanie je nasledujúcim krokom. Rozdiel vo výrobe bieleho a čer-