

Weekendy w Winnicach

"Przy Kieliszku"
rozważania o winach, winiarstwie i nie tylko....

PIWNICE WIN

Podtytuł: jak stać się posiadaczem winiarskiej piwniczki z prawdziwego zdarzenia



Powodów tworzenia prywatnych piwniczek jest zapewne tak wiele, jak wielu jest entuzjastów i miłośników wina decydujących się założyć własną piwnicę.

Kolejne rozważania "Przy Kieliszku", tym razem o piwniczkach na wina, rozpocznijmy od przypomnienia kilku, jak rzekłby gajowy, oczywistych oczywistości.

Przede wszystkim, pamiętajmy, iż wina szlachetne dojrzewają również w butelkach, a nie tylko w beczkach. Proces ten powinien zachodzić w "spokoju i należnym skupieniu". Dlatego więc prawidłowo zaprojektowana, wykonana i wyposażona piwniczka (a może piwnica - dlaczego nie ?) powinna bezwzględnie i bez wyjątku spełniać podstawowy warunek jakim jest stałe utrzymywanie tych samych i niezmiennych warunków leżakowania win. Przy spełnieniu tego warunku, Twoja cenna kolekcja będzie mogła być bezpiecznie przechowywana przez lata, a sama piwniczka może stać się następną (po samych winach oczywiście) pasją życiową jej właściciela(ki).

Starzenie się wina jest jednym z ważniejszych aspektów winiarstwa. Stare wino, to wino dojrzałe, zrównoważone, piękne, zwykle o wykształconym bukietcie i smaku. Starzenie wina w dębowej beczce przyspiesza jego dojrzewanie a także przydaje unikalnego smaku i zapachu, szczególnie wanilii. Najważniejsze jednak, że dostarcza tanin, które chronią wino przed jego utlenieniem, a więc przedłużają mu życie i zmniejszają ryzyko występowania nieprzyjemnych aromatów towarzyszących utlenianiu, uwytłaniają także inne aromaty występujące w winie. Dąb pogłębia i stabilizuje kolor wina. Proces dojrzewania wina w [beczkach dębowych](#) ma miejsce z reguły u winiarza, producenta wina, a następnie kontynuowany jest w butelkach np. w Twojej piwniczce. Ważne jest aby przechowywać butelki w pozycji horyzontalnej. Leżąca butelka powoduje, że korek wina jest cały czas zamoczony i nie wysycha, co pozwala na zachowanie najlepszych cech wina. Należy unikać przenoszenia wina, czy niepotrzebnego poruszania butelką, aż do momentu kiedy ma zostać wypite.

Każdy miłośnik wina z pasją przechowuje swoje ulubione butelki wina czekając aż nadejdzie właściwy moment aby je otworzyć. Ta jedna chwila w której otwieramy pieczołowicie przechowywaną od lat butelkę jest z jednej strony chwilą radości, z drugiej zaś smutku, bo nawet jeśli nie jest to ostatnia butelka tego samego wina,

kolejną którą otworzymy za kilka miesięcy czy lat nie będzie już tym samym winem. Jest to również chwilą niepewności i zaskoczenia - za moment dowiemy się jak wino dojrzewało i jak się rozwinęło.....

Warunki przechowywania wina są niezwykle ważne dla procesu jego dojrzewania. Temperatura, wilgotność, natężenie światła, ułożenie butelek - to wszystko ma wpływ na jakość trunku. Dlatego warto zadbać o szczegóły.

Jak zaprojektować swoją piwniczkę

O ile uznamy, że wino warte jest pieniędzy, które na nie wydajemy, powinniśmy zapewnić mu odpowiednie warunki do dojrzewania. Najlepszym miejscem do przechowywania wina są nienarażone na wibracje, schowane głęboko w ziemi, chłodne, wilgotne i ciemne piwnice.

Prawdziwy miłośnik win powinien zapomnieć o przechowywaniu ich np. w spiżarni, na poddaszu, w garażu, domku na działce czy pomieszczeniu w przydomowym ogrodzie. Takie miejsca nie zapewniają warunków, jakich wymagają wina, a są nimi przede wszystkim: w miarę stała temperatura oraz odpowiednia wilgotność.

Jeżeli nie możemy sobie pozwolić na piwnicę, to w pomieszczeniu, w którym przechowujemy wina, warto zamontować klimatyzację.

Nasza rada: raczej unikaj adaptowania standardowych klimatyzatorów, które nie są w stanie "zejść" poniżej 16 - 18°C Ryzykujesz w takim wypadku przesuszeniem swojej piwniczki. Zawsze, zanim zainstalujesz klimatyzację, pamiętaj też o skutecznym zaizolowaniu ścian, podłóg i wszystkich otworów piwniczki. Bardzo ważny jest wtedy dobór odpowiedniej izolacji. Najlepszym materiałem izolacyjnym jest warstwa poliuretanu (o grubości 7-8 cm). Jest to materiał bezzapachowy i nie pochłaniający wilgoci (w przeciwieństwie np. do waty szklanej), dzięki czemu stanowić będzie doskonałą izolację w piwnicze.

Prawidłowo wykonana piwniczka powinna mieć porowate ściany, przepuszczalną podłogę wysypaną żwirem, półki na butelki oraz wentylację. Żadnych okien, żadnych lamp halogenowych czy jarzeniówek.

Miejsca polecane na umiejscowienie piwniczki:

- Piwnica domowa, specjalnie zaprojektowana i wyposażona
- Miejsce składowania przygotowane w ciemnej szafie lub szufladach
- "Piwniczka" wbudowana we wnękę np. pod schodami

Temperatura

Ekstremalne lub zmieniające się temperatury są największym wrogiem przechowywanego wina. Im wyższa temperatura, tym szybciej następuje proces dojrzewania wina. Dlatego też najlepiej przechowywać wino w temperaturze umiarkowanie niskiej. Powszechnie uznaje się, że optymalna temperatura w miejscu przechowywania wina powinna oscylować pomiędzy 10 a 14°C. Zmiany temperatury rozszerzają i zmniejszają objętość wina znajdującego się w butelce. Jeżeli korek nie jest najwyższej jakości i niekompletnie izoluje wino w butelce, w tych warunkach zwiększa się możliwość, że dostanie się do niej pewna ilość powietrza.

Najbardziej szkodliwe dla wina są jednak wahania temperatury (wszelkie zmiany temperatury powinny odbywać się bardzo powoli) - jeśli zapewnimy więc swojej piwnicze stałą temperaturę, to może ona wynosić nawet 18°C - nie będziemy się wtedy musieli martwić o kondycję i zdrowie naszych win. Należy pamiętać o tym, że wina białe są zazwyczaj dużo delikatniejsze od czerwonych i bardziej wrażliwe na zmiany temperatury oraz temperatury wysokie - dlatego większości z nich nie należy przechowywać dłużej niż rok w temperaturze powyżej 18°C

Pamiętaj: Twoje wina zniosą bez problemu skok temperatury nawet o 8°C, ale w ciągu całego roku, natomiast nie zniosą skoku temperatury pomiędzy np. dniem i nocą, nawet o 4°C.

Wilgotność

Drugim ważnym elementem jest wilgotność powietrza. Najlepiej, jeśli wynosi około 70%. Suche powietrze sprawi, że wyschnie korek, a wino będzie wyparowywało, poza tym do butelki dostanie się powietrze, co z kolei spowoduje oksydację wina. Nadmierna wilgotność natomiast doprowadzi do rozwoju pleśni na korku, który straci szczelność i do wina przedostaną się niepożądane zapachy.

Celem stałego kontrolowania wilgotności musimy zamontować w niej higrometr. Wilgotność powietrza nigdy nie powinna przekraczać 50%. Jeśli piwnica jest zbyt wilgotna, najlepiej wysypać podłogę żwirem i zainstalować odpowiednią wentylację. Jeśli piwnica jest zbyt sucha, należy nawilżyć powietrze, ustawiając pojemnik z wodą.

W tym przypadku żwirowa podłoga również jest godna polecenia, bowiem jej systematyczne polewanie wodą ułatwia utrzymanie właściwej wilgotności.

Światło

Jakiegokolwiek światło, a szczególnie promienie ultrafioletowe, źle wpływają na wino. Światło przyspiesza dojrzewanie wina, wywołuje niekorzystne zmiany smakowe i zapachowe, wytwarzając w winie związki siarki. Jest to tzw. efekt "smaku światła". Dlatego też wina powinny być przechowywane w warunkach całkowitej ciemności. Im ciemniej w naszej piwniczce, tym lepiej dla wina w niej składowanego.

Szczególnie wrażliwe na światło są wina musujące, szampany i wina stare. Wprowadźcie ciemny kolor butelek ogranicza przedostawanie się światła do wnętrza, jednak i tak należy zadbać, aby piwnica była jak najciemniejsza.

Uwaga! Jeżeli zamierzamy przechowywać w niej stare wina, lepiej oświetlić pomieszczenie wyłącznie świecami i zrezygnować w ogóle ze światła elektrycznego. Pod żadnym pozorem nie należy stosować światła jarzeniówek i lamp halogenowych. Nieprawdą jest również, iż kolorowe szkło butelki całkowicie chroni wino przed szkodliwym wpływem światła.

Najlepsze więc do oświetlenia piwniczki z winem są zwykłe żarówki o mocy poniżej 60W lub świece.



© Archives Vinis

Tylko spokój

Wino nie cierpi żadnych gwałtownych ruchów. Stąd lepiej, aby w pobliżu piwnicy nie przebiegały tory kolejowe, czy droga szybkiego ruchu. Należy unikać też wibracji, wywoływanych przez różnego rodzaju maszyny i urządzenia. Piwnica powinna być miejscem spokojnym i nie narażonym na żadne drgania. Pamiętajmy również o kontroli cyrkulacji powietrza, ograniczeniu przewiewów w piwnicy, warto też zamontować wentylatory, wprowadzające zewnętrzne powietrze.

Niezwykle istotnym wymogiem jest zapewnienie winom "ciszy i spokoju". Nawet takie hałasy jak włączające się sprzęty gospodarstwa domowego typu: lodówki, zmywarki, pralki, a także nasilony ruch uliczny wywołujący drgania ziemi, powodują zakłócenia w dojrzewaniu i starzeniu wina. Dlatego miejsce, które przeznaczamy na budowanie piwniczki powinno być miejscem spokojnym, zacisznym, odosobnionym.

Wibracje w środowisku otaczającym wino przeszkadzają wolno przebiegającym procesom biochemicznym zachodzącym w dojrzewającym winie i mogą spowodować zepsucie nawet najlepszych gatunków.

Nasza rada: nie powinno się otwierać butelki, która właśnie odbyła, w trzęsącym się samochodzie, drogę ze sklepu do domu. Wino powinno się uspokoić, do czego potrzebuje kilku dni, a najlepiej około tygodnia.

Wentylacja

Lokalizacja piwniczki powinna być tak dobrana, aby zapewnić do niej stały dopływ powietrza. Zapobiegnie to gromadzeniu się przykrych zapachów oraz pleśni. Dodatkowo, warto pamiętać, że wino jest produktem "żywym" i cały czas reaguje na otaczające je środowisko oddychając przez korek. Zapewnienie odpowiedniej wentylacji w piwniczce zapobiegnie absorpcji niepożądanych zapachów. Wino bardzo szybko chłonie wszelkie zapachy z zewnątrz, dlatego nie należy w pobliżu piwnicy win przechowywać jakichkolwiek produktów o agresywnych zapachach np. chemikaliów: benzyny, lakierów, farb itp. W maksymalnym stopniu należy ograniczać możliwość

przenikania zapachów "kuchennych" typu bigos, przypalona zupa czy psująca się cebula, a nawet owoce. Podczas czyszczenia półek, ścian i podłogi w piwnicy najlepiej wybrać łagodne środki czyszczące o możliwie neutralnym zapachu.

Jak wyposażyć piwniczkę

Bez wątpienia najważniejszym elementem wyposażenia (no, może poza stołem do degustacji) jest system przechowywania (leżakowania) butelek. W szeregu polskich piwniczek, które mieliśmy przyjemność oglądać, z reguły stosowane są ogólnie dostępne regały (metalowe lub drewniane), czasami półki wykonane z cegieł klinkierowych i inne, podobne owoce twórczej inwencji architektów wnętrz czy samych właścicieli piwnic. Z kolei w [Winiarni "Nad jeziorem"](#) spotkaliśmy się z bardzo oryginalnym i estetycznym rozwiązaniem, polegającym na zastosowaniu do leżakowania butelek, kamionkowych cegieł, normalnie służących do budowy przewodów wentylacyjnych. To jest naprawdę bardzo ekonomiczne, przyjemne dla oka i przyjazne dla butelek rozwiązanie.

Innym dylematem prawdziwego miłośnika win jest to, czy skoro już zdecydował się zainwestować w cenne butelki, to czy nie powinien z kolei oszczędzać na standardach ich przechowywania, ale niech przestrożą tutaj będzie znana mądrość ludowa:

jestem zbyt biedny(a) aby tanio kupować

Celem niniejszego opracowania nie jest udzielanie rad typu "jak oszczędnie zaprojektować, zbudować i wyposażyć swoją piwniczkę na wina".

Celem tym jest natomiast wskazanie jak prawidłowo:

zaprojektować, zbudować, wyposażyć i zaopatrzyć w odpowiednie wina piwniczkę,

tak aby zapewniała ona optymalne warunki do dojrzewania Twojej kolekcji win

Na rynku polskim, od niedawna dostępny jest system magazynowania francuskiej firmy [VINIS](#) rodem z Nuits-Saint-Georges, samego serca Burgundii.

W istocie rzeczy nie tylko zachwyca estetyką, funkcjonalnością i prostotą montażu ("do-it-yourself") zaprojektowanych modułów, ale również zastosowanym do produkcji surowcem, oddającym, bez wątpienia, "duszę" burgundzkiego terroir. Materiałem tym jest konglomerat lokalnego, wapiennego kamienia *Pierre de Comblanchien* i białego cementu.

Vinis, będąc niezaprzeczalnym nr.1 we Francji i jednym z liderów na światowych rynkach, zajmuje się zresztą kompleksowym wyposażeniem piwniczek winiarskich (projekt, dobór wyposażenia, klimatyzacja, wentylacja, "grille" zabezpieczające, nawilżacze, higrometry, winometry itp).



© Archives Vinis

Pozostałymi elementami piwniczki to wspomniany już stolik degustacyjny, a także kran z bieżącą wodą do płukania kieliszków w czasie degustacji.

Na ścianie piwnicy nie może zabraknąć termometru i higrometru.

Obok ściennego termometru warto zaopatrzyć się również w winometr - termometr służący do pomiaru temperatury przechowywanego wina.

Organizacja

Pod kątem prawidłowej organizacji piwniczki, należy przede wszystkim sensownie rozplanować rozmieszczenie samych win. Poszczególne butelki należy ułożyć tak, aby uniknąć przekładania z miejsca na miejsce, oraz by niepotrzebnie nie naruszać tych, które z góry wiadomo, iż wymagają wielu lat do osiągnięcia pełni dojrzałości. W tym celu właśnie, wina do długiego przechowywania należy umieścić w miejscu najbardziej odległym. W takich logicznych grupach warto ponadto umieścić wina według rodzaju (czerwone, białe, różowe, musujące), regionu z jakiego pochodzi, producenta, aktualnego stanu zapasów, wartości, daty zakupu itp. Ich właściwą identyfikację zapewnią ponadto przywieszki na wina z wymienionymi kategoriami, umieszczone przy poszczególnych grupach. Dobrze jest podzielić miejsce składowania wina na piwniczkę dla win, które zostaną spożyte w przeciągu do 6-u miesięcy i na część przeznaczoną dla tych win, które zamierzamy przechowywać dłużej. Butelki powinny leżakować zawsze w pozycji poziomej, aby korek był lekko zanurzony. Co jakiś czas należy sprawdzić, czy butelki nie przeciekają.

Dziennik piwniczny

Już od momentu pierwszych zakupów do piwniczki, niezwyklego znaczenia nabiera usystematyzowanie kolekcji. Warto ją uporządkować na kilka sposobów i prowadzić skrupulatne notatki z zakupów win dla ich prawidłowej przejrzystej archiwizacji. Najbardziej przydatne będą grupy win o następujących kategoriach: kraj, region, nazwa, producent, rocznik, rodzaj, posiadana ilość, wartość, data i źródło zakupu, najkorzystniejszy termin do odkorkowania itp. Kolejne kategorie będą się powiększać zgodnie z naszymi zapotrzebowaniami i zakupami kolejnych kolekcji. Bez względu jednak na ich rozwój, systematyka ta ma pomóc nam w podejmowaniu ewentualnych decyzji co do degustacji poszczególnych win, a także strategii planowanych zakupów w perspektywie następnych kilku lat.

Ponadto Dziennik Piwniczny skutecznie zabezpiecza przed zbyt długim przechowywaniem wina odnotowując ewolucję każdego wina obserwowaną w trakcie otwierania kolejnych butelek z danej partii. Zbyt długie leżakowanie wina częściej prowadzi do rozczarowań niż do satysfakcji, dlatego warto pamiętać o złotej zasadzie, że:

lepiej wypić wino za wcześnie niż za późno

Dziennik piwniczny (franc: *Livre de Cave*), po kilku latach skrupulatnego prowadzenia jest niczym najbardziej fascynujący pamiętnik; jest on tak samo nieodzowny w prawidłowo zarządzanej i prowadzonej piwniczce jak półki na butelki z winem.



Dobór win

Optymalny czas przechowywania wina zależy od wielu czynników (winnica, szczep winorośli, zastosowana technologia winifikacji, sposób dojrzewania stosowany przez producenta, rocznik, warunki transportu i przechowywania u dystrybutora, etc.). Mitem jest powiedzenie, że wino "im starsze tym lepsze". W rzeczywistości większość wytwarzanych dzisiaj win powinno zostać spożyte zaraz po wyprodukowaniu lub w przeciągu pierwszych dwóch lat swego życia. Sporo win nieźle wytrzymuje próbę czasu i nadaje się do picia po pięciu czy dziesięciu latach od wyprodukowania, ale niewiele z nich naprawdę zyskuje w procesie dojrzewania. Większość win jest zdecydowanie lepsza w młodości niż po kilku czy kilkunastu latach przebywania w butelce.

Większość pospolitych win dostępnych w naszych supermarketach przeznaczonych jest do natychmiastowej konsumpcji. Jednakże są wina, które odślaniają swe najlepsze cechy dopiero po kilku latach przechowywania we właściwych warunkach. Najlepszą metodą na znalezienie optymalnego momentu do otwarcia butelki jest kupowanie wina skrzynkami (po 6 lub 12 butelek), i otwieranie raz na jakiś czas jednej butelki. W ten sposób poznamy zmieniające się właściwości tego samego wina, a także przekonamy się, w jakim stanie smakuje nam ono najlepiej. Ponadto, kupowanie wina młodego jest po prostu znacznie tańsze niż wina starego i w pełni dojrzałego. Wielu doświadczonych hobbystów kupuje kilka skrzynek danego wina, co daje im możliwość późniejszej odsprzedaży części z nich i zwrócenia kosztów zakupu pozostałych butelek.

Jeśli chcemy sami określać które wina warto przechowywać, trzeba zdawać sobie sprawę z tego, że o potencjale do dojrzewania wina decydują cztery podstawowe elementy: taniny, kwasowość, alkohol i zawartość cukru. W każdym wypadku im większe natężenie, tym lepsze właściwości danego wina do dojrzewania w butelce.

Najlepszym sposobem sprawdzenia czy dane wino nadaje się do dłuższego przechowywania jest zasięgnięcie porady w miejscu, w którym je nabyliśmy. Jeżeli taka konsultacja nie jest możliwa, a w dalszym ciągu nie jesteśmy pewni czy wino można przechowywać, najlepiej wypić je jeszcze jako wino młode. Niezmiernie frustrującym doświadczeniem może być, gdy po kilku latach przechowywania w piwniczce, okazuje się, że właśnie otwarte wino jest w złym stanie.

Niezależnie jednak od typu wina, które chcielibyśmy przechować, należy pamiętać, iż wina białe są delikatniejsze i mają niższy potencjał do dojrzewania niż wina czerwone, zazwyczaj więc lepiej dojrzewają wina czerwone, ale przede wszystkim dotyczy to prawdziwych [win słodkich](#). Większość z nich doskonale dojrzewa w butelce a niektóre są niemal wieczne. Wina słodkie można przechowywać przez kilkadziesiąt lat.

Win czerwonych, natomiast w zasadzie nie warto trzymać dłużej niż 20-30 lat.

Jak kupować i jakimi winami zapełniać piwniczkę

Na pewno dobrymi i bardzo dobrymi, a więc trzymaj się z daleka od supermarketów.

Przede wszystkim musimy założyć cel, do jakiego będziemy podążać, tzn. czy zbieramy osobliwości w świecie win, a więc pojedyncze sztuki, czy kolekcjonujemy najlepsze roczniki (uwaga na kieszeń!), czy też zbieramy wina ze wszystkich zakątków świata, czy może zbieramy wina "pamiątki" z naszych wypraw enoturystycznych, a może traktujemy zakupy jako formę inwestycji?

Najlepiej jest starać się kupować przynajmniej po sześć (karton) butelek z rodzaju, byśmy mogli, od czasu do czasu próbować, jak ono ewoluuje z upływem miesięcy czy lat. W naszych zbiorach powinny znaleźć się również wina trwałe, nadające się do przechowywania 10 i więcej lat, jak też wina przeznaczone do szybkiego spożycia.

Zdecydowanie najprzyjemniejszą, najskuteczniejszą i najtańszą metodą zapełnienia naszej piwniczki winami do przechowania i dojrzewania, a w konsekwencji udanej degustacji i autentycznej satysfakcji i przyjemności z wypicia tej konkretnej butelki, są bezpośrednie zakupy u winiarzy, producentów win szlachetnych. Najlepiej po uprzednim skonsultowaniu, ewentualnie zdegustowaniu takich win, które chcemy posiadać w naszej piwniczce. Możliwości takie zapewnia program [WwW](#).

Jak już wspomnieliśmy, zakupy win możemy również traktować jako inwestycję i jedną z bezpieczniejszych metod lokaty kapitału. Według ekspertów w tej dziedzinie, jest kilka niekwestionowanych w tym względzie "obiektów" inwestycji. Tę "stawkę" otwierają czerwone Bordeaux słynące ze swej szlachetności i długowieczności np. Château Lafite Rothschild, Château Mouton Rothschild, Château Latour, Château Margaux i białe Burgundy – np. Montrachet, Muersault. Często są one wystawiane na aukcjach, osiągając po latach ceny znacznie przewyższające ich pierwotną wartość. Skala tego rodzaju obrotów jest już dziś znacząca na światowych rynkach finansowych i tak np. w 2006 r. obrót Christie's Wine Dpt. wyniósł 47,619,732 euro. W chwili obecnej najwyższe ceny osiągają wina z rocznika 1982, i tak: Ch. Petrus – 30,000 funtów, Ch. Latour 12,000, a Ch. Mouton Rothschild 7,800. Na świecie szybko rozwija się nowe hobby, które polega na tym, aby kupić wino, które dzisiaj kosztuje np. 100 euro, a za 10 lat będzie kilkanaście albo kilkadziesiąt tysięcy.

Najbardziej zyskowną inwestycją na rynku wina są inwestycje w skrzynki wina grand crus. Inwestycje te, pozwalają zarabiać inwestorom nawet 400-500% w skali pięciu lat.

Zawsze musimy sobie jednak zdawać sprawę, iż jednym z najbardziej istotnych uwarunkowań skutecznego inwestowania w wina, jest umiejętność rozróżnienia pomiędzy winem do picia i winem do zarabiania.

Niniejsze opracowanie koncentruje się na winach do przechowywania, dojrzewania i w konsekwencji udanej degustacji i wypicia. Niekwestionowaną "bohaterką" i najważniejszym obiektem jest tutaj w sposób szczególny "dopieszczona i dopieszczana" butelka, ale nie traktowana jako wehikuł do mnożenia swoich lokat finansowych.

Inwestowanie natomiast w wina dla uzyskania znacznego zysku, to jest zupełnie osobne zagadnienie, do którego zresztą powrócimy wkrótce. Na temat Wine Banking napiszemy szerzej w następnym opracowaniu.

Zawsze też pamiętaj:

*nawet najlepsze wina, niewłaściwie przechowywane,
szybko utracą swe właściwości i nie przyniosą nabywcy żadnej satysfakcji*

Nasza rada:

bądź profesjonalistą – pracuj z profesjonalistami

Sprawdzone i polecane kontakty:

Projekt i Wyposażenie: www.vinis.com

Dobór i zakup win do leżakowania, dojrzewania i konsumpcji: www.winowww.pl

Dobór i zakup win "inwestycyjnych" - Wine Banking: www.stilnovisti.pl

W rozważaniach "Przy Kieliszku" o Piwniczkach Win, korzystałem z następujących źródeł:

Wortalne internetowe: festus.pl, wineonline.pl, stilnovisti.pl, nawidelcu.pl, świat-alkoholi.pl, wineria.com, JM Design.pl, cmo.cxo.pl blog, wina.net.pl, bankier.pl, bodega.pl, vinis.com

Bardzo wszystkim autorom – dziękuję.

O ile masz pytania, komentarze itp, - [napisz](#), na pewno odpowiem

*Adam Stankiewicz
www.winowww.pl*

Publikowanie, modyfikowanie i kopiowanie zawartości artykułu lub jego części w tym zdjęć, bez zgody właściciela serwisu WwW, lub podania źródła jest zabronione