

Przebogata historia zlotów łódzkiej społeczności winiarzy zbliża się do szczególnego momentu. Oto już tylko kilka miesięcy dzieli nas od jubileuszowego ("perłowego") trzydziestego zlotu! Aby zachować jednak pewien porządek i ciągłość najpierw musiało się odbyć XXIX spotkanie Łódzkiego Klubu Winiarzy.

22 czerwca gościł nas Pub Keja (ul. Kopernika 46), który żeglarsko-marynarskim wnętrzem i muzyką wprowadził nas w dobry nastrój, następnie zaserwował bardzo smaczne dania i dbał o nasze zadowolenie fachową i miłą obsługą.

Degustowane przez nas trunki odznaczały się dużą różnorodnością, co więcej pojawiło się kilka win, które są sporządzane w domu raczej rzadko, a mianowicie szampan z dzikiej róży czy też deserowe wino agrestowe.

Słodkimi akcentami były wyborne miody: z dzikiej róży, litewski, czeremszak i rodzyniak. Niektóre z nich mogą pochwalić się medalami ogólnopolskich konkursów, innym taki sukces jest wróżony. Miodom pitnym akompaniował tort śmietankowy na bezie ze świeżymi owocami - dzieło Geronimo, które wszystkich zachwyciło.

Udanie zaprezentowały się wina wytrawne i półwytrawne, jak również piwa i orzeźwiający cydr.

Przy lampkach doskonałych win i miodów nie zabrakło fachowych rozmów, żartów i zwyczajnych pogawędek na każdy temat. Po raz kolejny można było wzbogacić swoją wiedzę i doświadczenia, próbując tego, co przynieśli koledzy i koleżanki, wychodząc dzięki temu poza krąg ograniczony najczęściej do winiarza i jego najbliższej rodziny. Pozwala to na ciągłą naukę winiarskiego rzemiosła i podnoszenie poprzeczki swoim wyrobom, tak aby zachwyciły one nas na kolejnych zlotach.