

Wyborowa od Mistrza - rzemieślnicza wódka z Radzicza

Wyborowa od Mistrza to efekt współpracy marki Wyborowa z mistrzem gorzelnictwa, Łukaszem Karmowskim – lokalnym rzemieślnikiem z województwa kujawsko-pomorskiego. Szacunek do tradycji, lata doświadczeń i pasja reprezentowane przez mistrza oraz długoletnia historia i wiedza ekspercka marki Wyborowa – to wszystko sprawia, że Wyborowa od Mistrza to produkt unikalny.

Pasja przekazywana z pokolenia na pokolenie, starannie pielęgnowane podejście i zgodna z tradycją metoda tworzenia to filary gorzelni w Radziczu. W tym niezwykłym miejscu w województwie kujawsko-pomorskim powstaje serce wódki *Wyborowa od Mistrza*. Trunek ten został stworzony z żyta pochodzącego wyłącznie z lokalnych upraw. Proces jego tworzenia oparty jest na tradycyjnych recepturach, które w połączeniu z najwyższą starannością mistrza oraz ekspertyzą marki Wyborowa, gwarantują niepowtarzalny smak i aromat trunku. *Wyborowa od Mistrza* to dzieło sztuki gorzelniczej, którego jakość i czystość zapewnia marka z 90 - letnią historią.

Mistrz z kujawsko-pomorskiego

Łukasz Karmowski reprezentuje już kolejne pokolenie w rodzinie, zajmującej się gorzelnictwem. Jego dziadek przygotowywał nalewki ze spirytusu, a ojciec kierował gorzelnią w Dębowie i w Radziczu. Od blisko 15 lat Łukasz przekłada swoją pasję oraz ogromną wiedzę, bazującą na sprawdzonych recepturach i doświadczeniu rodzinnym, na najwyższą jakość destylatu, czuwając nad każdym etapem jego tworzenia. *„W naszej rodzinie szanujemy dorobek i nie ignorujemy wiedzy ojców. Dlatego jestem wdzięczny mojemu, że nauczył mnie kontynuować rodzinny tradycję. Wierzę, że gorzelnictwo było mi pisane i mam je w genach. Moja praca jest jednocześnie moją pasją, dlatego cieszę się, że dzięki współpracy z marką Wyborowa, owoc mojej pracy będzie niebawem dostępny w całej Polsce”* – mówi Łukasz Karmowski, mistrz gorzelnictwa i twórca serca wódki *Wyborowa od Mistrza*.

Serce rzemieślniczej wódki z lokalnej gorzelni

Nad każdym etapem cyklu tworzenia spirytusu na bazie, którego powstała *Wyborowa od Mistrza*, czuwa mistrz gorzelnictwa. *„W każdej fazie przygotowania destylatu jesteśmy bardzo precyzyjni, po to, aby mieć pewność, że na końcu cyklu powstanie wyrób o najwyższej jakości”* – mówi Karmowski. Nazwa *Wyborowa od Mistrza* pochodzi właśnie od mistrzowskiego kunsztu Łukasza. Zgodny z tradycją proces tworzenia wpływa na jej pełny i bogaty smak. *Wyborowa od Mistrza* przygotowana została zgodnie z tradycyjną metodą gorzelniczą, której zasady są niezmiennie od lat. *„Na tle innych małych gorzelnii wyróżnia nas nowoczesna kontrola niezmiennego od lat sposobu tworzenia. Pobieramy próbki surowców, zacierów oraz destylatu i regularnie dokonujemy badań w naszym laboratorium, aby utrzymać najwyższe standardy i na każdym etapie pilnować cyklu wytwórczego”* – dodaje Karmowski. Warto również podkreślić, że gorzelnia w Radziczu jest jedną z części funkcjonującego w gospodarstwie Karmowskich mini eko-systemu, czyli zamkniętego obiegu, stworzonego dzięki specjalnie wypracowanemu modelowi zarządzania i optymalnej logistyce. W gospodarstwie prowadzona jest również hodowla bydła mięsnego oraz uprawa m.in. zbóż.

Wyborowa wspiera lokalnych gorzelników

„Jednym z celów marki Wyborowa jest pielęgnowanie tradycji poprzez współpracę z lokalnymi gorzelniami. Troszczymy się o nasze, polskie dziedzictwo i chcemy mieć swój udział w podtrzymaniu i budowaniu wartości prawdziwej sztuki gorzelniczej” – mówi Andrzej Szumowski, V-ce Prezes Wyborowa Pernod Ricard. Wyborowa od Mistrza jest kolejnym wariantem czystej wódki w portfolio marki. Docenią ją osoby, które chcą być bliżej twórców i szukają wyrobów o charakterze rzemieślniczym. „Prowadząc otwarty dialog z naszymi konsumentami wiemy, że oczekują oni nowych propozycji. Wyborowa od Mistrza jest odpowiedzią na tę potrzebę” – dodaje Andrzej Szumowski. Etykieta, na której przedstawiony jest szkic gorzelni bazujący na historycznym ujęciu budynku w Radziczu oraz zdjęcie mistrza gorzelnictwa, są ukłonem marki w stronę celebrowanej sztuki gorzelniczej Radzicza.

Za każdą z marek sygnowanych Wyborowa stoi długoletnia tradycja, dziedzictwo oraz ogromna wiedza gorzelnicza. *„Stworzenie nowego produktu – Wyborowa od Mistrza stanowi naturalny krok w rozbudowie portfolio marki, która wyznacza standardy od 90 lat. Współpraca z lokalnymi rzemieślnikami, prawdziwymi artystami swego fachu, to naturalna część naszej działalności. Doświadczenie, dziedzictwo, pasja i umiejętności świadczące o mistrzostwie Łukasza oraz długoletnia historia i tradycja marki Wyborowa, połączone z wiedzą ekspercką gorzelników, dają gwarancję wysokiej jakości naszego wspólnego przedsięwzięcia” – dodaje Andrzej Szumowski.*

Mistrzowski sposób serwowania

Mistrzowski trunek wymaga szczególnego serwowania, dlatego we współpracy z innymi mistrzami rzemiosła został stworzony specjalny zestaw do degustacji wódki Wyborowa od Mistrza. Adam Kruszyński, polski designer szkła zaprojektował szklankę inspirowaną procesem gorzelniczym. Miedziane, grube dno nawiązuje do kolumny, w którym destylowany jest spirytus, a najwyższej jakości, cienkie, szkło podkreśla wyjątkowy charakter i prestiż trunku wykonanego przez lokalnego gorzelnika. Szklance towarzyszy drewniana podkładka przygotowana ręcznie przez Macieja Kupsia, mistrza ekologicznej stolarki, autora bloga *Rob In Wood*. Deska służy nie tylko do serwowania wódki Wyborowa ale pełni także funkcję małego talerzyka, z którego można korzystać smakując dania i przekąski podczas degustacji trunku. Każdy z elementów zestawu autorstwa mistrzów rzemiosła, podkreśla walory i kraftowy charakter wódki *Wyborowa od Mistrza*.