

Polskie wina do karty 2026: laureaci Konkursów Winiarskich o Medal ENOEXPO® 2025

Prezentujemy kompendium polskich win rekomendowanych do kart win na 2026 rok, przygotowane z myślą o przedstawicielach HoReCa. Zestawienie obejmuje wina wyselekcjonowane przez profesjonalne jury pod przewodnictwem dziennikarza winiarskiego i znawcy wina Mariusza Kapczyńskiego. Medal w Konkursie Polskich Win i Cydrów - rywalizacji o najdłuższej tradycji w Polsce - jest prestiżowym znakiem jakości, przyznawanym trunkom o wyjątkowych walorach.

Złote Medale ENOEXPO® 2025 – zwycięskie wina z opisami jury

Lista złotych medalistów zawiera fragmenty opisów z kart ocen jurorskich oraz praktyczne wskazówki dotyczące podania. W kolejnej części prezentujemy pozostałych medalistów, a także - jako inspirację do rozszerzenia oferty - medalowe miody pitne i cydry.

nazwa	rocznik	producent	region	styl	szczep
-------	---------	-----------	--------	------	--------

Johanniter 2024	2024	Winnica Jadwiga	dolnośląskie	białe, wytrawne	Johanniter
-----------------	------	-----------------	--------------	-----------------	------------

Opis jury: *przejrzyste, dobrze zbalansowane, eleganckie, świetna struktura, złożone i aromatyczne.*

Profil sensoryczny: charakteryzujące się nutami cytrusów (limonka, jabłko), kwiatów pomarańczy i brzoskwiń, o wyraźnej kwasowości i 13% alkoholu.

Do karty : Doskonałe jako aperitif, a także do owoców morza, sałatek, drobiu i lekkich serów.

Rose	2024	Winnica Zagrabie	małopolskie	różowe, półwytrawne	Rondo i Regent
------	------	------------------	-------------	---------------------	----------------

Opis jury: *miłe, łagodne, niezwykle wino, soczyste, piękne i dobrze zrobione.*

Profil sensoryczny: łączy w sobie owocową lekkość z aksamitną strukturą, urzeka subtelnym aromatem świeżych truskawek

Do karty: Sprawdzi się zarówno jako aperitif, jak i w towarzystwie lekkich potraw, sałatek czy deserów owocowych.

Mr Helidor		Winnica Nobilis	świętokrzyskie	białe, półsłodkie	Pinot blanc (80%), Muscat (20%)
------------	--	-----------------	----------------	-------------------	---------------------------------

Opis jury: *mineralne, czyste, muskatowe, dobra struktura, przyjemne.*

Profil sensoryczny: Bogaty aromat o nutach kwiatu czarnego bzu, pokrzywy i liścia czarnej porzeczki. Charakteryzuje się naturalną słodyczą z delikatnym kwasowym akcentem.

Do karty: Świetnie komponuje się z daniami kuchni azjatyckiej, doskonałe jako aperitif

Regent	2020	Winnica Morena	wielkopolskie	Czerwone, wytrawne	Regent
--------	------	----------------	---------------	--------------------	--------

Opis jury: *dobry balans kwasowy, długi finisz, dobra tanina, czyste.*

Wyróżnienie: „Za ciekawy- świeży, sprężysty styl i nieoczywisty charakter wina”.

Profil sensoryczny: otwiera się intensywnym bukietem czarnych porzeczek, aronii i wiśni. W smaku charakteryzuje się niezwykłą głębią i długotrwałym finiszem.

Do karty : Doskonale nadaje się do czerwonych mięs, kaczki i gęsi.

Metoda Tradycyjna Brut	2023	Winnica Warto	wielkopolskie	musujące, białe wytrawne	100% Souvignier Gris
------------------------------	------	---------------	---------------	--------------------------------	-------------------------

Opis jury: *porządna struktura i kwasowość, odpowiedni balans, przyjemny długi finisz, dobra perlistość.*

Profil sensoryczny: Perlite z cytrusowo-jabłkową soczystością, mineralną głębią i kremowo-biskopowymi akcentami

Do karty: Świetnie komponuje się z krewetkami na maśle, ostrygami i innymi owocami morza lub daniami z maślanymi/śmietanowymi sosami

Cydry:

Złoty medal 2025

Cydr Lodowy	2019	Cydr Chyliczki Krenke Kowalczyk Sp. J.	mazowieckie	cydr	Rubin
-------------	------	--	-------------	------	-------

Opis jury: *Intensywny brązowo- bursztynowy kolor. Bardzo przyjemny, intensywny, skoncentrowany, długi i cudowny smak.*

Profil sensoryczny: Pieczone jabłka, rodzyнки, kandyzowane skórki pomarańczy, lekkie korzenie. Do produkcji Cydru Lodowego użyto wyłącznie świeżo tłoczonego, a następnie wymrażanego soku jabłkowego, bez dodatku wody, substancji słodzących, czy dwutlenku węgla. Jest to stosunkowo nowy styl cydru, przypominający wino lodowe. Od 10% do 12% obj. Alk.

Do karty: Cydr Lodowy może być podawany jako aperitif (doskonale smakuje podawany na kostkach lodu), jak również w towarzystwie długo dojrzewających lub pleśniowych serów. Ponadto dobrze skomponuje się z większością deserów.

Srebrny medal 2025

Antonówka 2024	2024	Tabun Wytwórnia Cydrów Rzemieślniczych	pomorskie	cydr	Antonówka
-------------------	------	--	-----------	------	-----------

Brązowy medal 2025

Cydr różany - macerowany na płatkach róży ekologicznej	Pfeiffer's Cider	opolskie	cydr	Szara reneta, złota reneta, idared, fantazja
--	------------------	----------	------	--

Miody pitne:

Złoty medal

Pasja	2025	Ligno Maciej Łucjan	wielkopolskie	Miód pitny
-------	------	---------------------	---------------	------------

Opis jury: *intensywny, egzotyczny, przyjemny zapach marakui, bardzo ciekawy i dobry concept, wyraźna słodycz.*

Zawartość alkoholu 13%.

Srebrny medal 2025

Dzika Róża	2025	Ligno Maciej Łucjan	wielkopolskie	Miód pitny
------------	------	---------------------	---------------	------------

Brązowy medal

Wiśnia	2025	Ligno Maciej Łucjan	wielkopolska	Miód pitny
Gryczany	2025	Ligno Maciej Łucjan	wielkopolskie	Miód pitny

Wina polskie - srebrne medale 2025

Pet Nat Seyval Blanc 2024 Bio	2024	Winnica Jura	małopolskie	musujące, półwytrawne	100% Seyval Blanc
Marcello	2018	Winnica Goja	małopolskie	czerwone, wytrawne	Marechal foch
Wyróżnienie: „Za cierpliwość i dobre wyczucie czasu dojrzewania wina, które nabrało eleganckiego i atrakcyjnego charakteru"					
Wino lodowe	2022	Winnica Powiercie	wielkopolskie	białe, słodkie	Riesling
Cabernet Cortis	2023	Winnica Powiercie	wielkopolskie	czerwone, wytrawne	Cabernet Cortis
Johanniter	2024	JMM Koncent	małopolskie	białe, wytrawne	Johanniter

Chardonnay Barrel	2022	Winnica Powiercie	wielkopolskie	białe, wytrawne	Chardonnay
Julita	2024	Piwnice Antoniego	małopolskie	białe, półsłodkie	
Orange Souvignier Gris	2024	Winnica Vanellus	podkarpackie	wino pomarańczowe	Souvignier Gris
Cuvee Blanc Intense	2023	Winnica Kmiecia	podkarpackie	białe, wytrawne	Souvignier Gris, Solaris, Muscaris, Seyval Blanc
Idylla	2024	Piwnice Antoniego	małopolskie	wino pomarańczowe	Seyval Blanc i Bianka

Wina polskie - brązowe medale 2025

Różowa Pantera Pet- Nat- Meret	2024	Winnica Jadwiga	dolnośląskie	musujące, różowe, półwytrawne	Pinot noir, Rondo
Hibernal 2024 Bio	2024	Winnica Jura	małopolskie	musujące, białe, półwytrawne	Hibernal
Riesling	2024	Winnica Folwark Pszczew	lubuskie	białe, półsłodkie	Riesling
Johanniter Solaris	2024	Winnica Folwark Pszczew	lubuskie	białe, półwytrawne	Johanniter, Solaris

White Pearl		Winnica Nobilis	świętokrzyskie	białe, wytrawne	
Johanniter	2024	Winnica Fredrówka	podkarpackie	białe, półwytrawne	Johanniter
Solcaris	2023	Winnica Fredrówka	podkarpackie	białe, półwytrawne	Muscaris, Solaris
Pinot Noir	2023	Winnica Powiercie	wielkopolskie	czerwone, wytrawne	Pinot Noir
Muscaris	2024	Winnica Kmiecica	podkarpackie	białe, półsłodkie	Muscaris
Johanniter	2024	Winnica Lipowiec	lubelskie	białe, wytrawne	Johanniter
C Sauvignier Gris	2023	Dom Charbielin	opolskie	białe, wytrawne	Sauvignier Gris
Cabernet Cortis Rose 2023 Bio	2023	Winnica Jura	małopolskie	różowe, wytrawne	Cabernet Cortis
Nestor	2023	Piwnice Antoniego	małopolskie	czerwone, wytrawne	Regent
Riesling	2024	Winnica Początek	małopolskie	białe, wytrawne	Riesling
Solaris	2024	Winnica 55-100	dolnośląskie	białe, wytrawne	Solaris

Solaris	2024	Winnica Feliksa	lubuskie	białe, wytrawne	Solaris
Johanniter	2024	Winnica Amonit	małopolskie	białe, wytrawne	Johanniter

Już wkrótce - kompendium win do karty 2026 z 17. Międzynarodowego Konkursu Winiarskiego o Medal ENOEXPO® 2025!