Jak dobrać wino do potrawy? Krótki przewodnik po winach

Nie od dziś wiadomo, że tam gdzie zabawa, tam wino, a tam gdzie wino jest i jedzenie. Chyba nie ma osoby, która by nie słyszała o najbardziej znanym podziale win – białe do ryb i drobiu, czerwone do potraw mięsnych. Jednak przy coraz bardziej urozmaiconych połączeniach smakowych, przy mieszaniu się smaków i aromatów kuchni całego świata na jednym talerzu, dobór wina stanowi coraz większe wyzwanie. Klasyczną radą byłoby tutaj, aby do potrawy dobrać wino z tego samego kraju, skąd pochodzi nasze danie. Jest to bezpieczny wybór, choć nie zawsze możliwy. Warto szukać nowych połączeń smakowych (np. śledź w śmietanie, który podobno do żadnego wina nie pasuje, a jednak znakomicie komponuje się z wytrawnym, młodym Rieslingiem), ale zanim się do tego zabierzemy, należy poznać kilka podstawowych reguł, które nam wszystko ułatwią. I nie mamy tu na myśli podziału win na wytrawne, półwytrawne, słodkie czy półsłodkie… Należy wziąć butelkę wina do ręki, odczytać etykietę i zidentyfikować nazwę szczepu z jakiego powstało wino. Tak jak każda odmiana jabłek inaczej smakuje, tak i każda odmiana winorośli ma odmienny charakter, dzięki czemu powstają wina o różnych walorach smakowych i zapachowych. Przyjrzyjmy się kilku nazwom, które najczęściej pojawiają się na sklepowych półkach, i temu co się pod nimi kryje, a gdy się z nimi zaznajomimy i wejdą one na stałe do naszych kulinarnych słowniczków, dobór wina do dania stanie się o wiele prostszy.

Wina czerwone

Cabernet Sauvignon – najbardziej znana odmiana winorośli, jeśli chodzi o wina czerwone. Młode jest lekko kwaskowe, z ładnymi nutami dzikich owoców (ah, ta czarna porzeczka!) i ziół. Interesujące z twardymi serami, ładnie uzupełni potrawy, gdzie głównym składnikiem jest czerwone mięso, zarówno duszone, smażone jak i grillowane.

Merlot – delikatniejsze od Cabernet Sauvignon, świeże, z posmakiem śliwki i wiśni. Dla osób które nie lubią kwasowości w winach, takiej jak w Cabernet Sauvignon. Pasuje do czerwonego mięsa. Winorośl uprawiana na całym świecie. Mając tą wiedzę, możemy omówić francuskie wina **Bordeaux,** często spotykane na półkach. Są to wina, które powstały przez kupaż trzech odmian – *Cabernet Sauvignon, Merlot i Cabernet Franc*, w różnych proporcjach. Ze względu na charakter szczepów, wina z Bordeux idealnie pasują do dań obiadowych, gdzie mięso, koniecznie czerwone, gra główną rolę. Będzie pasować zarówno do dziczyzny

jak i wołowiny czy wieprzowiny. Dodatek grzybów w potrawie mile widziany.
Pinot Noir – duma Burgundii, jedni kochają, inni nie potrafią przebić się przez nuty mokrego siana w aromacie, by odkryć głębie smaku. Jedna z niewielu czerwonych odmian, która pasuje do ryb, świetne do pieczonego dorsza, czy grillowanego tuńczyka, będzie też miłe do picia w towarzystwie dzikiego ptactwa, a nawet do kuchni azjatyckiej.
Primitivo – odmiana winorośli, która w Polsce zyskuje coraz większą popularność. Daje wina wytrawne, ale ze względu na charakter gron ma lekko słodkawy posmak, mimo że nie ma ani grama cukru. Sama winorośl pochodzi z Chorwacji, ale najlepsze wina daje na południu Włoch. Przyjemne samo w sobie i, jak to włoskie wina, dobre do każdej potrawy. Będzie interesujące z deserami na bazie czekolady. Genetyczny brat bliźniak amerykańskiego Zinfandela.
Carmenere – ukochane przez wielu, chilijskia duma, mimo że wywodzi się z Bordo. Głęboki kolor oraz ładny, wiśniowy nos, i odrobina pieprzu. Miękkie i słodkawe od chilijskiego słońca. Współgra z daniami na bazie pomidorów, jak spaghetti bolognese, czy nawet pizza. Będzie przyjemne do sałatek z kurczakiem.
Syrah – ciepły, lekko drapiący w gardle, z korzennymi nutami, rozgrzewa i syci. Doskonale będzie komponować się z wegetariańskimi potrawami na bazie kuskusu, ale równie dobrze ożywi słodkie, ciężkie, czekoladowe desery i nada im pikanterii.
Sangiovese – główny składnik Chianti. Do potraw z Toskanii to już klasyk, ale równie dobre będzie do dziczyzny, mięsa z grilla i deski twardych serów. Świetnie komponuje się z mięsem medium rare, sprawdzi się też w towarzystwie domowych hamburgerów.
Tempranillo – najczęściej spotykane w wino z Rioja. Na początku świeże i soczyście owocowe, z wiekiem zyskuje nuty balsamiczne i suszonych owoców. Miłe na co dzień, do polskiego kotleta schabowego i ziemniaków, czy zapiekanek na bazie mięsa i ziemniaków, np. musaki.

Wina białe

Chardonnay – najbardziej znane białe wino, winorośl uprawiana na całym świecie (również w Polsce!). Mineralne i owocowe (jabłka, cytrusy, gruszki), delikatne gdy młode, po leżakowaniu w beczce nabiera ciała i maślanych nut. Gdy nie wiecie jakie wytrawne białe wino wybrać, wybierzcie Chardonnay, nie pomylicie się!
Muscat – może być w wydaniu słodkim, jak i wytrawnym, więc czytajcie etykiety. Wytrawne jest rześkie, z pięknym aromatem białych kwiatów, pasuje do warzyw w każdej postaci. Słodkie kusi miodem i nutami krówek, może być deserem samo w sobie, ale równie przyjemne będzie do słodkości z bitą śmietaną, np. tiramisu.
Riesling – król białych szczepów, zależnie od stopnia dojrzałości gron, może być wytrawne, lekko słodkie, słodkie, lub wręcz miodowe. Generalna zasada – im mniejszy procent alkoholu, tym wino bardziej słodkie (wytrawne od 11%, słodkie

poniżej 10%). Wytrawny Riesling i ryby to klasyka, ładnie będzie też uzupełniać się z warzywnymi tartami.
Sauvignon Blanc – w aromacie trawa i owoce tropikalne, w smaku wysoka kwasowość, mocno orzeźwia. Nieodłączny towarzysz owoców morza o delikatnym mięsie, czy kruchych warzyw, takich jak szparagi bądź kalafior. Co interesujące, będzie też fajne z tak popularnym, szczecińskim kebabem.

A co z winami różowymi? Są orzeźwiające, z miłym bukietem czereśni, truskawek, poziomek, czasami z nutami czerwonych porzeczek. Powstają tak jak wina czerwone, przez wyciśnięcie owocu i pozostawienie skórek z sokiem, na czas wystarczający by chwyciła różowa barwa i nie przemieniła się w głęboka czerwień. Przyjemne do pica w słoneczne dni, mocno schłodzone, jako aperitif, bądź do lekkiego posiłku.

Picie wina, tak jak wszystko w życiu, ma swoje reguły i prawdy, które obowiązują każdego. Ale życie jest przygodą, a reguły są po to by je łamać.. Tak więc pijcie na zdrowie i nie bójcie się łamać konwenansów szukając swoich własnych smaków!

Przewodnik ten powstał dzięki wiedzy pani Anny Popielskiej, którą na co dzień możecie spotkać w Winotece na Rayskiego w Szczecinie. Przywita Was swoim uśmiechem, a o winach opowie nie jedną historię. Szczerze zapraszam. Już wkrótce więcej historii o winach dzięki Winotece.

winoteka na Rayskiego 101win