

Proste ciastka z białym winem

Bardzo proste trzyskładnikowe ciasteczka o konsystencji przypominającej kruche ciasto francuskie. Idealne do porannej kawy.

W wypiekach w tym miesiącu wspiera mnie:



winoteka 101win
na Rayskiego

Do wykonania tych ciastek użyłam znakomitego wina białego: Reuscher-Haart Piesporter Falkenberg Riesling QbA 2014. Niezwykle smaczny, łatwy i dość prosty w odbiorze Riesling. Lekki i czysty niebywale, ale niebezosobowy, bardzo za to przyjemny. Delikatna kwasowość, dobra końcówka, nieco przypraw. Dobra równowaga. Cytryny, jabłka pieczone, gruszki, nutka czerwonego dojrzałego grapefruita.



Na pudełko ciasteczek potrzebujesz:

- szklanka cukru (ksylitol),
- 200 g masła,
- 250 g mąki (użyłam orkiszowej typ 630),
- 6-7 łyżek dobrego [Rieslinga z Winoteki](#)

W robocie kuchennym z wszystkich składników wyrób ciasto. Wstaw do lodówki na około 1 godzinę aż będzie twarde i łatwe do rozwałkowania. Rozwałkuj na grubość ok. 3mm, posyp ulubioną posypką. Wstaw do piekarnika na około 15 minut. Piecz w temperaturze 175 stopni do zarumienienia. Wystudź na kratce. Przechowuj w puszcze nawet przez tydzień. Smacznego!



winoteka
na Rayskiego 101 win

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 Bordeaux 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, chilijska 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 wino z Rioja. Na początku świeże i soczyste 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 orzeźwiająca, 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 101 win
na Rayskiego