



Ни один праздничный стол не обходится без вина. Какое вино подобрать, когда и с чем его подавать, читайте в этой статье.

Самым дорогим на свете вином может считаться французское вино "Шато д'Икем" урожая 1787 г., бутылка которого была продана за 90 тысяч долларов. "Шато д'Икем" - сладкое бордоское вино из почти засушенного позднего винограда. Из-за высокой концентрации его можно выдерживать долгие годы и даже века, что как раз и произошло с вышеупомянутой бутылкой. Правда, попробовать вино такой стоимости вряд ли кому-то удастся: подобные раритетные вина, как правило, сохраняются в неприкосновенности и являются украшением коллекций. Но даже если вам не повезло увидеть такую бутылку, это не освобождает вас от знания элементарных правил винного этикета.

По общепринятой классификации, все вина можно разделить на три категории:

1. Возбуждающие аппетит (аперитивы, которые пьют обычно перед едой): мадера, херес, вермут.

2. Употребляемые во время обеда или какой-либо иной трапезы – столовые вина.

3. Вина, которые пьют со сладкими блюдами после еды, - десертные.

У хорошего вина существуют враги, препятствующие полному восприятию его вкуса. Это табачный дым, пряные кулинарные запахи, кислые цитрусовые плоды, жирные сорта рыбы. Ваниль, кофе и корица – тяжелые спутники для вина, хотя оттенки их запахов и присутствуют в ароматах различных вин. То же самое можно сказать о шоколаде и шоколадных изделиях. Блюда, приправленные карри, а также мята, как правило, с винами не сочетаются.

Наверное, многие слышали, что для более полного и яркого вкуса вина оно должно обладать соответствующей температурой.

Белые вина необходимо подавать слегка охлажденными (до 10-12 градусов С). Летом эти же вина достаточно охлаждать до 8-10 градусов. Красные сухие вина, наоборот, подогревают. Они должны иметь температуру немного выше комнатной: 18-20 градусов С зимой, 16-18 летом. Херес и мадеру подогревают на 4-5 градусов выше комнатной температуры.

Десертные вина, мускаты и токай хороши при комнатной температуре.

Бытует мнение, что шампанское нужно пить чуть ли не замороженным, как водку. Это мнение ошибочно, потому что резко обжигающее ощущение холода заглушает приятную игристость этого напитка. Шампанское наиболее гармонично проявляет все свои достоинства при охлаждении не ниже 6-7 градусов С.

И кое-что из того, что делать нельзя:

-подавать красное вино к рыбным консервам и шоколаду;

-подавать полусладкое вино к острому соусу;

Когда, как и с чем употреблять разные вина

Автор: Areporter
17.10.2013 19:21 -

-ставить рядом с французским вином кетчуп.

Источник - woman.delfi.ua