

Все ли правильно, что говорят о вине

Автор: Areporter
25.01.2017 06:52 -



Правда ли, что вина с годами становятся лучше? Возможно, это вовсе не так!

1. О качестве вина можно судить по медалям на этикетке

Награды и медали свидетельствуют о высоком качестве вин. На самом деле, во-первых, не все виноделы предпочитают указывать имеющиеся награды. Во-вторых, существует

множество конкурсов вин, согласно которым многие вина позиционируются как «лучшие». Но по своей версии. Таким образом, не всегда можно судить о качестве по количеству наград.

2. Красное вино пьют при комнатной температуре

Белое вино подается холодным, красное вино - при комнатной температуре. Тем не менее, это только половина истории. Чем теплее красное вино, тем лучше проявляется аромат. Если температура слишком высокая, вино может чувствовать себя некомфортно, потому что алкоголь проявляется сильнее. 18 градусов вполне достаточны для красного вина. Интересно: утверждение, что красное вино следует пить при комнатной температуре, происходит с тех времен, когда центральное отопление еще не изобрели. 18 градусов в то время представляли обычную комнатную температуру.

3. Лучшие вина могут быть только с пробкой

Нет! Сегодня даже премиальные вина закрывают винтовой крышкой. Пробка является прекрасным натуральным продуктом - например, для напольного покрытия и подошвы обуви. Но, к сожалению, она может испортиться, придав вину неприятный запах. В отличие от нее, винтовая пробка не портит вкуса и запаха вина, поэтому, сегодня теряется ее ассоциация с дешевым вином.

4. Соль помогает вывести пятна от красного вина

Соль помогает, к сожалению, при выведении только очень свежих пятен: она вытягивает влагу вместе с растворенными в ней красителями и тем самым предотвращает проникновение их в ткань. Если пятно уже высохло, соль не дает никакого эффекта. Но вот средство для мытья стекол часто может помочь: разбрызгать спрей на пятно и поместить вещь в стиральную машину. В принципе, чем скорее пятно удаляется, тем лучше.

5. Чем дольше хранится вино, тем лучше его качество

Это совсем не подходит к простым винам: белые и розовые вина предназначены для свежести и бодрости, поэтому их не следует хранить более двух лет. Длительное созревание сладких вин также нежелательно, потому что сахар действует как консервант. Кроме того, не существует объективных показателей пика выдержки вина. То есть длительность вызревания благородных вин полностью зависит от опыта винодела.

6. К красному вину подходят сыры

Верно, но не все сыры подряд. Идеально подходят Камамбер, Бри или Гауда, многие другие лучше гармонируют по вкусу с белыми винами, например, твердые и пряные или козы сыры.

7. Розовое вино производят путем смешивания

При соединении красного и белого цветов на самом деле получается розовый цвет, но не розовое вино. Технологии его приготовления немного отличаются от технологий приготовления белого и красного вин.

8. Качество вина зависит от года его производства

Все ли правильно, что говорят о вине

Автор: Areporter
25.01.2017 06:52 -

Да и нет. Известно, что на производство вин влияют многие факторы: плесень, плохая погода и так далее. Но хорошие опытные виноделы применяют новые технологии, так что даже в годы плохих урожаев получаются хорошие вина. Вина различных лет могут иметь различные характеристики (например, в винах 2010 года больше кислотности), но их нельзя делить однозначно на «хорошие» или «плохие».

[Источник](#)