

Jak dobrać wino do dania?



Opis wskazówki

Niektóre dania wymagają odpowiedniej oprawy. Dlatego bardzo często spożywane są w towarzystwie odpowiednio dobranej lampki wina. Białe, czerwone, różowe, musujące, wzmacniane, słodkie, wytrawne, ziołowe, owocowe, a może cytrusowe? Jak dobrać wino do potrawy?

Wino do drobiu

Do dań obiadowych najczęściej serwowane jest wino wytrawne. Panuje zasada, że do dań z drobiu podaje się wino białe, a do mięsa czerwonego - wino czerwone. Wszystko jednak zależy od gatunku mięsa i sposobu przygotowania drobiu. Smak dań z drobiu odpowiednio pokreśli zarówno wino białe, jak i czerwone - musi być jednak lekkie. Wedle tej zasady do pieczonego kurczaka będzie pasowało białe wino wytrawne, a do gęsiny czy kaczki lepiej podać wino czerwone.

Ryby, owoce morza i wino

Jeszcze do niedawna obowiązywała zasada, że do ryb i owoców morza podaje się wyłącznie wino białe. Faktycznie do delikatnych ryb, takich jak np. dorsz, lampka białego, lekkiego wina będzie doskonale pasować. Jednak smak ryb tłustych takich jak łosoś czy tuńczyk doskonale podkreśli wino czerwone.

Wino do wołowiny, wieprzowiny, cielęciny i jagnięciny

Te gatunki mięsa mogą być serwowane z różnymi winami. Do dań z wołowiny pasuje wino czerwone, może być wzmacniane. Do jagnięciny i cielęciny warto podać lekkie wina czerwone, a nawet różowe i musujące. Wieprzowina najlepiej będzie smakować z lekkim, białym winem.

Wino do deseru

Do deseru najlepiej dobierać wina słodkie. Najlepiej sprawdzi się słodkie, białe wino lub wino różowe. W przypadku deserów o mocniejszym smaku takich jak np. piernik czy cięższe ciasta czekoladowe można podać słodkie czerwone wino.