

# Potrawy & Wino

## Kompozycje smakowe – „jak się Wam podoba“

### **Dozwolone jest to, co się podoba–**

Do tego krótkiego stwierdzenia można sprowadzić kombinację potraw i win. O ile wcześniej obowiązywała jeszcze zasada: białe mięso, białe wino, mięso czerwone, czerwone wino, o tyle dziś uwzględnić już trzeba różnorodność i kompleksowość oferty win na rynku; z jednej strony jest to kwestia mody, przede wszystkim jednak stale rozwijających się technik, urządzeń i możliwości chemicznych – tu wybór może już stać się udręką.



### **Antypasty**

Gavi z Włoch, Rosé z południowego Tyrolu, Petit Chablis z Francji, Riesling z Niemiec

### **Salatki**

Bez octu: biała jesienna z Niemiec, Côtes de Provence z Francji, Rosé z południowego Tyrolu

### **Zupy**

Zwykłe białe /czerwone wino krajowe z wszelkich krajów, Lagrein Kretzer z Włoch



### **Owoce morza**

Wysokogatunkowe Chardonnay z Burgundii lub Kalifornii, Rosé z Prowansji, ziołowy Traminer z Alzacji

### **Sushi**

Niemiecki Riesling, półwytrawny do owocowo słodkiego, serwować bardzo schłodzone.

### **Spargel**

Riesling lub Silvaner z Niemiec, Sauvignon blanc z Francji, Bianco di Custoza z Włoch

---

### ***Zupełnie bez zasad***

nie należy jednak postępować przy wyborze wina. W pierwszym rzędzie trzeba przemyśleć kilka podstawowych kwestii: O jaką okazję chodzi? Święto w ogrodzie? Wówczas powinno to być raczej lekkie wino owocowe. Poważny wieczór wśród znawców win? Wtedy może to już spokojnie być bardziej nietypowe, kompleksowe wino – choćby z krajów zamorskich.

Albo w grę wchodzi uroczysty posiłek z wyjątkowej okazji. Wówczas również można podać jakieś szczególne, wyjątkowe wino.

---



#### ***Ryby***

Suszone lub wędzone:

Beaujolais Primeur,  
Prosecco, świeże Rosé.

Ryby duszone: lekkie,  
wytrawne wino białe –  
Riesling, zielony Veltliner  
z Wachau.

Szlachetne ryby w jasnych  
sosach: Chardonnay z  
południowego Tyrolu lub  
Sauvignon z Kalifornii.

#### ***Drób***

Owocowe wino czerwone  
do sosów pieczeniowych,  
zaś do sosów  
śmietanowych – pełny  
kalifornijski Merlot lub  
smukły Merlot z Tessyna,  
półwytrawny niemiecki  
Riesling z Rheingau,  
wytrawny ziołowy  
Traminer.

#### ***Dziczyzna***

Wytrawne wino czerwone  
o bogatych, słodkich  
owocach przeciwstawia  
mocnym smakom dzikiej  
kaczki itp. przyjemną nutę  
– Burgunda; do ragout z  
zająca czy udźca jeleniego  
– wina Cabernet



#### ***Wieprzowina***

Czerwone wino gronowe,  
o niezbyt mocno  
zaakcentowanych  
garbnikach – Barbera,  
Pfälzer Dorn-felder,  
kalifornijski Zinfandel

#### ***Jagnięcina***

Mocne wino czerwone-  
Ribera del Duero Reserva,  
St. Julien, Pauillac.  
Przyprawy ziołowe  
wymagają ziołowego wina:  
Rioja, Cote Roussillon.

#### ***Wołowina***

Młode, bogate w garbniki  
wino czerwone – Haut  
Médoc, chianti Classico  
Riserva. Do potraw z grila:  
Rioja, Cabernet  
Sauvignon, Napa Valley.

---

### ***W następnym kroku***

naależy się zastanowić nad smakiem wina, jego kompleksowością i aromatem. To samo dotyczy potraw. Tekstura wina określa jego odczuwalne właściwości:

Aksamitne, miękkie, kremowe, jedwabiste, cienkie, wytrawne, szorstkie. Jeśli aromaty wina i potrawy są porównywalne, prowadzi to prawie zawsze do udanych kombinacji. Ale także tutaj obowiązuje zasada: Przeciwności mogą się przyciągać. To znaczy: czemu by nie zestawić dymnego aromatu z rybą?

Zasadniczo wino nie powinno ustępować potrawom, ani też ich zdominować. Ma to zastosowanie szczególnie wobec sosów. Do ciężkich sosów śmietanowych pasują pełne wina czerwone lub białe; sos pieczeniowy potrzebuje mocnego, pikantnego wina – także białego.

---



#### ***Pizza***

Młode, owocowe Chianti,  
kalifornijski Zinfandel



#### ***Tacco & Co.***

Włochy: Barbera d'Alba  
Kraje zamorskie: Tannat z  
Urugwaju, Schiraz z  
Australii, Cabernet  
Sauvignon Reserva z Chile



#### ***Tapas***

Beaujolais Primeur,  
Prosecco, świeże Rosé



#### ***Potrawy z grila***

Młode, bogate w garbniki  
wino czerwone – Haut  
Médoc, Chianti Classico  
Riserva. Potrawy z grila:  
Rioja, Cabernet  
Sauvignon. Kalifornia



#### ***Potrawy z ryżem***

Riesling z Niemiec, Gavi z  
Włoch, Soave z Włoch,  
zielony Veltliner z Austrii



#### ***Pasta & Co.***

Młode, owocowe Chianti,  
kalifornijski Zinfandel



### ***Paluszki itp.***

Włochy: Cabernet  
sauvignon, Merlot z Friaul  
Kraje zamorskie: Malbec z  
Argentyny, Merlot z  
Kalifornii



### ***Ser***

Szlachetne wina słodkie –  
niemieckie z owoców  
jagodowych, również  
suszonych, węgierski  
Tokaj, Porto



### ***Desery***

Półwytrawne wino  
musujące z Niemiec, wina  
niemieckie z wybranych  
suszonych owoców  
jagodowych, Asti, Recioto  
z Włoch