

# VINUL POTRIVIT PENTRU PREPARATUL POTRIVIT

## **Principii de bază**

Să începem cu unele dintre regulile simple în alegerea vinului în funcție de preparatul servit la masă. Iată deci ce trebuie avut în vedere în primă instanță:

### *Culoarea:*

Asocierea gusturilor corespunde în mare măsură asocierii culorilor. Vinurile albe se potrivesc cel mai bine mâncărilor puțin colorate precum preparatele din pește, din carne albă de pasăre, creier ori cu sosurile galbene sau albe. Vinurile roșii merg mai bine cu preparatele din carne roșie de vită, porc, miel, vânat, dar și cu sosuri de culoare închisă.

### *Densitatea:*

Vinurile fine, rafinate, pot fi asociate cu succes preparatelor culinare cu gust delicat, elaborate, în timp ce pentru

gustările de tip rustic, cu o consistență mai grea avem rezervate vinuri mai corpolente.

### *Aromele:*

Vom încerca mereu să producem o complementare între aromele mâncării și cele ale vinului ales.

### *Asocierile regionale:*

Preparatele culinare tradiționale vor fi servite întotdeauna cu vinul specific zonei.

Acum să aprofundăm un pic mai în detaliu cum se face de fapt asocierea vinurilor cu preparatele culinare.

Gusturile vinurilor sunt derivate din compuși specifici precum zahărul, acreala, fructele, alcoolul sau taninul. La rândul lor, mâncărurile au componente specifice de gust care le fac să fie grase, sărate, dulci sau amăru. Cele mai de succes asocieri dintre vin și preparatele culinare sunt acelea care găsesc o

legătură complementară între bogăția și textura fiecăruia dintre ele.

Poți opta, așadar, fie pentru o asociere bazată pe similaritate ori, dimpotrivă, pentru una bazată pe contrast. Să luăm de exemplu pastele cu sos alb. Poți reduce din intensitatea de grăsime a sosului dacă serviți preparatul cu un pahar de vin alb, sec, nematurat sau poți învălui textura bogată a sosului cu aroma unui Chardonnay.

Pentru a înțelege mai bine cum funcționează asocierea unui preparat culinar cu vinul potrivit, iată câteva criterii ce trebuie avute în vedere:

## **Șase lucruri elementare despre asocierea dintre vin și mâncare**

Vom descoperi acum câteva elemente care ajută la o bună asociere cu mâncărurile atât a vinurilor albe cât și a celor roșii. Aceste elemente sunt derivate din caracteristicile preparatului

culinar și dezvăluie modul în care acestea se pot completa foarte bine cu cele ale vinului. Vom discuta despre mâncăruri grase, acre, sărate, dulci, amărui, dar și despre texturi.

### **1. Mâncărurile grase**

O mulțime dintre mâncărurile pe care le consumăm în mod regulat, carnea de exemplu sau chiar și produsele lactate, conțin un nivel ridicat de grăsimi. Vinul nu conține grăsimi, astfel că atunci când alăturăm un vin unui preparat bogat în grăsimi ar trebui să ținem cont că acesta trebuie să contrabalanseze aroma grasă cu ceva amărui, iar pentru asta vom alege un vin taninos sau vom căuta să complementăm textura mâncării cu alcoolul.

De aceea o friptură din carne proaspătă are un gust deosebit în combinație cu un vin Cabernet; proteina și grăsimea cărnii vor ameliora proprietățile vinului taninos și vor pregăti limba pentru combinația savuroasă dintre gustul de

fructe al vinului și cel al fripturii bine rumenite.

## **2. Mâncărurile acre**

Acreala este un alt element cheie de care trebuie ținut cont atunci când alegem vinul potrivit unui preparat culinar. Acreala din vin îi oferă acestuia prospețime, forță și suplețe. Același lucru îl poate face însă și pentru mâncare, de exemplu atunci când stoarcem o lămâie peste o bucată de pește proaspăt. Când căutăm un vin care să se potrivească unui preparat cu specific acru, ar trebui să ne asigurăm că acreala percepută a băuturii este cel puțin la fel de intensă cu cea din farfurie, altfel riscăm ca vinul ales să aibă un gust fad.

O provocare întâlnim adesea când vrem să alegem un vin pentru salate. Poate fi un pic dificil, dar nu imposibil dacă ținem cont să păstrăm acreala dressingului moderată sau să adăugăm mai puțin suc de lămâie sau oțet. Pentru

salate, cele mai indicate vinuri sunt cele albe precum Sauvignon Blanc sau Sémillon.

### **3. Mâncărurile sărate**

Adesea, mâncărurile sărate par să limiteze opțiunile atunci când vine vorba de alegerea unui vin adecvat. Un preparat sărat poate face ca gustul robust al unui Chardonnay să pară un pic ciudat, poate anula fructul dintr-un vin roșu și poate face vinurile bogate în alcool să aibă o savoare amară. Cu un pic de imaginație totuși putem realiza unele combinații remarcabile alcătuite din mâncăruri sărate și vinuri dulci. Brânza cu mucegai și un vin de Porto reprezintă una dintre cele mai clasice combinații culinare din lume.

Vinurile spumante se potrivesc excelent cu preparate sărate sau prăjite. Aciditatea lor ajută la diminuarea gustului sărat, adăugând la schimb o textură mai interesantă și savori mai nuanțate. La capitolul mâncăruri sărate

putem include și stridiile de exemplu. Vinurile spumate înlătură gustul sărat și echilibrează savoarea oceanică a preparatului.

#### **4. Mâncărurile dulci**

Deserturile și alte preparate bogate în conținut de zahăr par ușor de combinat cu vinuri, firește, tot dulci. Atenție, însă! Există și aici câteva aspecte care trebuie avute în vedere. Există de exemplu mai multe niveluri de dulceață a unui preparat. Unele rețete includ doar un infim ados de zahăr, așa cum sunt cele de sos de fructe servit cu un file de porc. Un astfel de preparat poate fi asociat cu un vin alb bogat așa cum este un Chardonnay. Adaosul de alcool dă impresia de dulceață și creează un echilibru cu îndulcitorul din sos.

În privința prăjiturilor ar trebui să ne asigurăm că vinul este mai dulce decât preparatul din farfurie; în caz contrar desertul va tăia din dulceața vinului și îl va face să pară fad sau chiar amăru.

Deși ciocolata și vinul roșu reprezintă o combinație renumită în spațiul comercial, trebuie să alegem cu grijă. Vom alege o ciocolată neagră, amăruie în combinație cu un vin dulce ca de exemplu un Zinfandel. De asemenea, un gust nemaipomenit au împreună și o ciocolată dulce cu un vin roșu sec.

## **5. Mâncărurile amăru**

Să vorbim și despre gusturile amăru, aflate la mare cinste în anumite culturi culinare ale lumii. Există însă și bucătării care evită pe cât posibil un gust amăru. Pentru unii, chiar și o savoare amăruie abia sesizabilă într-un preparat poate părea neplăcută. În cazul vinurilor, gustul amar rezultă adesea din strugurii necopți sau din greșeala de a nu se fi scos sâmburii din vasul de fermentație. Oricare ar fi cauza, atunci când un vin amăru întâlnește savoarea amăruie a unei mâncări poate avea efectul opus zahărului. Un gust nu îl va anula pe celălalt, ci se vor combina.



## 6. Textura

În final vom aborda texturile. În ceea ce privește asocierea acestora, vom avea două abordări clare. Mâncărurile ușoare vor fi combinate excelent cu vinuri ușoare, în timp ce mâncărurile mai consistente cer un vin robust. Așa este și cel mai sigur mod în care nu veți da greș. Dacă vrei totuși să te aventurezi pe panta experimentelor, poți asocia prin contrast și preparate mai ușoare cu vinuri mai robuste și invers. Pentru asta ar fi necesar să te familiarizezi mai bine cu gusturile pentru a simți mai bine dinamica acestora și pentru a putea preveni ca acele gusturi mai discrete să fie umbrite de cele mai pronunțate.