Стандартные взгляды на сочетаемость вина и еды идеальны только для застолья в ресторане или другом публичном месте, к примеру, на банкете. В таких условиях можно произвести простой заказ «белое к рыбе, а красное - к стейку» Но ведь не каждый день человек ходит в такие заведения. Это большая роскошь. Бывают ситуации, когда дома захотелось сделать пару глотков вина, а из еду есть только чипсы или конфеты. Что в таком случае делать?

Сомелье утверждают, что фастфуд и вино вполне можно совместить. Все зависит от вкусовых качеств продуктов. «Например, чипсы с Pringles соленым вкусом, а также со вкусом уксуса отлично подойдут к белому вину» - так утверждает Кевин Макнамара, который работает администратором зала дегустации на винодельном производстве Paradise Springs Winery в Соедененных Штатах.

Кевин на протяжении трех лет занимается проведением дегустаций, фишкой которых является сочетаемость вина с фастфудом. Как только было проведена первая дегустация, то оказалось, что людям эта тема интересна. Мероприятия постоянно посещают до 20 человек, платя за участие 25 долларов.

Также Кевина удивила возрастная категория посетителей. Он думал, что его дегустации будут интересны лишь для молодых людей. А в итоге оказалось, что возраст посетителей имеет рамки от 25 до 65 лет. И что интересно – мужчин приходит больше, чем женщин.

Любителям сладостей Макнамра рекомендует шоколадные конфеты Tootsie Rolls кушать с портвейном, а ирис «Кэнди Корн» - с Совиньон бланом.

Предствитель винодельческой компании Club W, Синди Мунтину, объясняет: «Главное следовать двум правилам. Нужно подбирать к вину закуску с дополняющим вкусом или же с наоборот – имеющую резкий контраст по отношению к алкоголю».

В итоге каждый специалист в виноделии дает свои рекомендации.

Создатель компании Young Winos of DC, Джесс Хагадорн, рекомендует употреблять любую закуску. Главное, чтобы она нравилась, тогда и придет удовольствие. Сам он обожает пить игристые сорта вин с картофелем фри.

Некоторым ценителям винных напитков по душе употреблять вино с пончиками или попкорном. Так делает Энтони Джиглио. Он известен своими авторскими колонками по винному делу.

Известный автор статей по виноделию, Алессандро Эстевес, утверждает, что пить вино нужно только с той едой, которая приносит наслаждение в долгом периоде времени. Лучше всего это делать во время обеда – вино заставит человека расслабиться и кушать гораздо медленнее.

Кевин Макнамара будет и далее проводить мероприятия по дегустации вина в сочетании с фастфудом. Каждому человеку нравиться кушать свином свои любимые продукты. И неважно что это – бургер или какое-нибудь блюдо за обеденным столом.