



GHIDUL TĂU COMPLET ÎN POTRIVIREA VINULUI CU MÂNCAREA

Tot ce ai vrut să știi, dar nu ai avut pe cine să întrebi



wineful

GHID-UL TĂU COMPLET ÎN POTRIVIREA VINULUI CU MÂNCAREA

Tot ce ai vrut să știi, dar nu ai avut pe cine să întrebi

| | |
|--|----------|
| BINE AI VENIT! | 3 |
| 2. VINUL POTRIVIT PENTRU PREPARATUL POTRIVIT | 3 |
| Principii de bază | 4 |
| Culoarea | 4 |
| Aromele | 4 |
| Asocierile regionale | 4 |
| Şase lucruri elementare despre asocierea dintre vin şi mâncare | 5 |
| Mâncărurile grase | 5 |
| Mâncărurile acre | 6 |
| Mâncărurile sărate | 6 |
| Mâncărurile dulci | 7 |
| Mâncărurile amărui | 7 |
| Textura | 8 |
| 3. CUM ALEGI VINUL PENTRU PASTE | 8 |
| Vinul alb | 9 |
| Vinul rosé | 9 |
| Vinul roşu | 9 |
| Ce vin alegem pentru ce tip de paste? | 10 |
| Pastele cu sos de tomate | 10 |
| Pastele cu sos marinara | 10 |
| Pastele cu sos de brânză | 10 |
| Paste cu sos de ciuperci | 11 |

| | |
|---|-----------|
| 4. CUM ALEGEM VINUL PENTRU PIZZA | 11 |
| Pizza Quattro Formaggi | 11 |
| Pizza Pepperoni | 12 |
| Pizza Margherita | 12 |
| Pizza cu cârnăciori | 12 |
| Pizza Hawaii | 13 |
| Pizza Vegetariană | 13 |
| Pizza cu pui | 13 |
| Pizza cu ton | 14 |
| 5. VINUL POTRIVIT PENTRU CARNEA ROȘIE | 14 |
| Carnea de vită | 14 |
| Carnea de miel | 15 |
| Carnea de vanat | 15 |
| Carnea de porc | 15 |
| 6. VINUL POTRIVIT PENTRU CARNEA ALBA | 15 |
| Peștele | 15 |
| Ce vin cu ce tip de pește? | 15 |
| Carnea de pui | 16 |
| Carnea de curcan | 16 |
| Carnea de rață sau gâscă | 16 |
| 7. VINUL POTRIVIT PENTRU GEM ȘI BRÂNZETURI | 16 |

| | |
|---|-----------|
| Ce vin, cu ce dulceață? | 17 |
| Vin roșu | 17 |
| Vin alb | 17 |
| Soiuri roșii vinificate în alb | 18 |
| Brânzeturile potrivite cu gemul potrivit | 18 |
| 8. DACĂ SE ÎNTÂMPLĂ INEVITABILUL... | 19 |
| 5 lucruri care funcționează întotdeauna în potrivirea vinului cu mâncarea | 19 |
| 5 lucruri pe care să le eviți mereu în potrivirea vinului cu mâncarea | 20 |
| 9. CONCLUZII: Hai să ciocnim! | |

BINE AI VENIT!

Ai pățit vreodată să iei o gură de vin după ce ai mâncat ceva, și apoi vinul să ți se pară prea amar, prea dulce sau prea acidulat?

Poate te-ai gândit: „*Ah, alt vin de duzină*”. Dar situația nu e neapărat așa. De fapt, e foarte posibil ca tu să nu-l fi potrivit cum trebuie. Vinul pe care alegi să-l bei va fi influențat de ce ai consumat la masa dinainte.

Când mâncarea și vinul se potrivesc, parcă se strecoară undeva la mijloc o plăcere pură. O să-ți vină să zici, „*băi, ce bine intră vinul ăsta!*”.

Dacă te împinge curiozitatea să vezi ce ai făcut corect sau greșit în alegerea vinului până acum, citește mai departe.

În acest e-book găsești tot ce ai nevoie ca data viitoare să alegi super ușor un vin pentru orice ocazie. Trebuie doar să ții minte câteva principii de la care pleacă totul.

Să începem să le potrivim!

2. INUL POTRIVIT PENTRU PREPARATUL POTRIVIT

Când vine vorba de asortarea vinului cu preparatele din meniu, există două categorii de persoane: cele care aleg vinul la întâmplare, după intuiție și preț, și cele care își pun la contribuție toate resursele pentru a alege vinul cel mai adecvat preparatului din farfurie.

Nu cred că mai este vreun secret că, pentru un festin reușit, personalitatea vinului servit și cea a mâncării trebuie să se completeze reciproc.

Întotdeauna o mâncare bună va pune în evidență calitățile vinului și invers.

Majoritatea dintre noi știm deja că vinurile roșii sunt ideale pentru preparate din carne de vită sau porc, în timp ce vinurile albe merg cel mai bine asociate cu pește sau carne albă. Chiar și așa, există totuși preparate care îi pun în dificultate uneori și pe cei mai documentați consumatori.



De aceea, am pregătit o listă de criterii după care să te ghidezi data viitoare când ai la masă oaspeți care trebuie impresionați.

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.

Exemple de vinuri: [Cuvee Andrei](#), [Catleya](#), [Jar](#).

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 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:

Şase lucruri elementare despre asocierea dintre vin şi mâncare

Vom descoperi acum câteva elemente care ajută la o bună asociere cu mâncărurile, atât a vinurilor albe cât şi a celor roşii. Aceste elemente sunt derivate din caracteristicile preparatului culinar şi dezvăluie modul în care acestea se pot completa foarte bine cu cele ale vinului.

Vom discuta despre mâncăruri grase, acre, sărate, dulci, amăru, dar şi despre texturi.

Mâncărurile grase

O mulţime dintre mâncărurile pe care le consumăm în mod regulat, carnea de exemplu sau chiar şi produsele lactate, conţin un nivel ridicat de grăsimi. Vinul nu conţine grăsimi, astfel că atunci când alăturăm un vin unui preparat bogat în grăsimi ar trebui să ţinem cont că acesta trebuie să contrabalanseze aroma grasă cu ceva amăru, 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 combinaţie cu un vin Cabernet. Proteina şi grăsimea cărnii vor ameliora proprietăţile vinului taninos şi vor pregăti limba pentru combinaţia savuroasă dintre gustul de fructe al vinului şi cel al fripturii bine rumenite.

Mâncărurile acre

Acreala este un alt element cheie de care trebuie ţinut cont atunci când alegem vinul potrivit unui preparat culinar.

Acreala din vin îi oferă acestuia prospeţime, forţă şi supleţe. Acelaşi lucru îl poate face însă şi

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 un Pinot Grigio.

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.

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 adaos 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 amarui.

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 mai dulce, ca de exemplu un [Saperavi](#) sau un Cabernet Sauvignon. De asemenea, un gust nemaipomenit au împreună și o ciocolată dulce cu un vin roșu sec.

Mâncărurile amăruie

Să vorbim și despre gusturile amăruie, aflate la mare cinste în anumite culturi culinare ale lumii. 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 amăruie întâlnește savoarea amăruie a unei mâncări poate avea efectul opus zahărului. Un gust nu îl va anula pe celălalt, ci se vor combina.

Reține că ar trebui să eviți pe cât posibil combinația vin amar - mâncare amară. Nu vei rămâne cu un gust prea plăcut. Totuși, dacă preferi un vin amăruie, se va combina perfect cu preparate sărate sau dulci.

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 vei 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.

Pentru fiecare regulă în privința asocierii vinului potrivit cu preparatul servit vei constata că există și excepții. Cel mai important este însă să aveți încredere în mâncărurile pregătite și să le savurați din plin.

Acum că avem bazele, hai să vedem câteva asocieri mai specifice ale unor din cele mai comune mâncăruri savurate alături de vin.

3. CUM ALEGI VINUL PENTRU PASTE

O rețetă de paste este la fel de potrivită pentru o cină romantică sau pentru o seară de calitate petrecută cu familia sau prietenii. Iar pentru ca meniul să fie o reușită de la A la Z, alegerea vinului nu trebuie lăsată niciodată la voia întâmplării.

Aici afli tot ce trebuie știut despre regulile ce stau la baza alegerii vinului cel mai potrivit pentru o anumite rețetă de paste.

GOLDEN TIP - Când alegem vinul pentru paste ignorăm mai de grabă pastele și ne îndreptăm atenția spre sos. Pastele, indiferent de forma sau textura lor, sunt doar baza pentru restul ingredientelor aromate ce le acompaniază.

Să luăm exemplul specialității rigatoni ragu



barese, un preparat rustic ce are în compoziție carne și tomate. Pentru o astfel de mâncare vom alege, evident, un vin roșu robust a cărui consistență să creeze o balanță cu roșiile rumenite și carnea de vită.

Însă ce soi de vin s-ar potrivi cel mai bine?

O alegere mai mult decât inspirată ar fi chiar un vin din aceeași regiune din care este originară și rețeta: Apulia. Avem, așadar, vinul Primitivo obținut din cea mai aromată zmeură și care are textura ideală unei băuturi potrivite acestui preparat. Dar să detaliem!

Vinul alb

Vinurile albe, mai ales cele albe seci, sunt recomandate pentru paste cu specific marin, însă ele sunt utilizate și pentru a amplifica savoarea sosurilor ce însoțesc astfel de preparate. Vinurile albe pot fi servite și alături de mâncăruri mai simple cu specific mediteranean, ca spaghetetele cu sos de tomate și busuioc proaspăt.

Vinul rosé

Acest tip de vin are aproximativ aceleași caracteristici ca și vinul alb, deși adesea poate părea mai dulceag. Totuși, nu orice fel de vin rosé este potrivit pentru paste, mai ales dacă ținem cont că unele pot avea un gust chiar prea dulce care ar contrasta într-un mod nu tocmai plăcut cu cel al pastelor.

Un vin rosé de bună calitate reprezintă o alegere inspirată pentru a fi servit alături de rețete de paste nu prea elaborate, mai ales cele cu sos de tomate sau cu pește.

Vinul roșu

Deși nu sunt atât de ușoare precum vinurile albe, vinurile roșii au un mare succes alături feluri de mâncare simple, cum sunt pastele.

Vinurile roșii se combină nemaipomenit de bine cu pastele preparate cu brânzeturi sau cu carne. De asemenea, vinul roșu poate fi utilizat și în obținerea sosurilor. Vinurile roșii cele mai indicate pentru a fi servite cu paste sunt cele tinere și nu foarte alcoolizate.

Ce vin alegem pentru ce tip de paste?

Mai jos avem o listă cu unele dintre cele mai răspândite tipuri de paste și vinurile care li se potrivesc. Țineți minte însă că aceste reguli nu sunt neapărat bătute în cuie și că pot fi adaptate în funcție de gusturile și preferințele fiecăruia. Oricum, nu poți ști cel mai bine ce-ți place decât experimentând intens!

Pastele cu sos de tomate

Sosurile de tomate au o textură puternică, au o aciditate ridicată și sunt cel mai adesea combinate cu cărnuri bogate, cum este carnea de vită.

Din cauza acidității roșiilor, sosul se combină cel mai bine cu un vin roșu puternic înzestrat cu o aromă intensă. Un [Lupi de la Gitana](#), un cupaj [Jar SR de la Dagon Clan](#) sau [Negru de Drăgășani](#) de la Avincis sunt alegeri care nu dezamăgesc niciodată.

Pastele cu sos marinara

Pentru un astfel de preparat, ideal este să optăm pentru un vin alb. Dacă ingredientele includ stridii sau homar, un [Sauvignon Blanc](#) este opțiunea ideală pentru a un gust desăvârșit. Dacă în farfurie avem carne de crab, putem merge cu succes și pe varianta unui Chardonnay sau a unui vin spumant sec.

Pastele cu sos de brânză

O mulțime de rețete italienești de paste conțin sortimente de brânză ca Gorgonzola sau parmazanul. Ne vom gândi și în acest caz să alegem un vin alb, untos și aici ne vine din nou în minte Chardonnay sau, de ce nu, Viognier.

Paste cu sos de ciuperci

Gusturile pământești oferite de ciuperci cer un vin cu caracteristici similare, cum ar fi de exemplu un [Pinot Noir Private Selection](#) de la Liliac sau unul proaspăt de la [1000 de chipuri](#), un vin tânăr și delicat, cu arome complexe care poate completa excelent preparatul din farfurie.



4. CUM ALEGEM VINUL PENTRU PIZZA

O pizza aburindă, abia scoasă din cuptor face cu ochiul oricăruia dintre noi. Capricciosa, Quattro Stagioni, Diavola... sortimentele acestui arhicunoscut preparat cu origini italiene se bucură de o diversitate extraordinară, mai ales dacă ținem cont și că a fost adaptat după specificul fiecărei regiuni.

Atunci când avem la masă pizza ne este foarte la îndemână, de multe ori din comoditate, să alegem alături de ea o bere sau un suc. Există însă și o gamă largă de vinuri care complimentează mult mai bine deliciul din farfurie. Ca pentru orice preparat culinar însă, alegerea vinului ar trebui să țină seama de o serie de reguli. Mai jos, v-am pregătit o listă cu exemple despre cum să alegi vinul pentru pizza.

Pizza Quattro Formaggi

Vin: alb - [Tămâioasă Românească](#) 413 de la Casa de Vinuri Ștefănești, Chardonnay Baricat de la Issa

Classica pizza cu sortimente de brânză, combinată cu un sos roșu a devenit o mâncare foarte populară în rândul americanilor. Dar să nu trecem cu vederea sosul, căci în acest caz, el devine elementul cheie în funcție de care vom alege vinul. Cele două ar trebui să fie complementare din punct de vedere al tentei acre, dar și al intensității gustului.

Pizza Pepperoni

Vin: roșu - Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon, Malbec

Pepperoni are un gust foarte intens, mai ales dacă ținem cont că este obținut din carne de vită și carne de porc la care se adaugă o varietate de condimente precum piperul cayenne, pudra de usturoi, paprika și anasonul. De asemenea, vinul roșu este cerut pentru acest preparat și de conținutul de grăsime din pepperoni, care se împletește cu cel al brânzei pe fiecare felie de pizza. Așadar, este nevoie de un vin puternic pentru a contrabalansa „efectul pepperoni”.

Pizza Margherita

Vin: rosé - Freamăt Rose de la Catleya. Preludiu Rose de la 7Arts, Avincis Rose

Cu notele sale aromate de busuioc, dar și prin folosirea altor ingredient proaspte și discret aromate cum ar fi roșiile sau mozzarella, pizza Margherita face o pereche ideală cu un vin rosé.



Însă, dacă sunteți în general amatori de vinuri roșii, nu veți da greș nici cu acestea. De altfel, alegerea vinului roșu, alb sau rosé se poate face uneori și ținând cont numai de mediul în care luați masa. Totuși, o pizza Margherita este cel mai bine complimentată de un vin cu gust discret.

Pizza cu cârnăciori

Vin: roșu - Liliac Pinot Noir, Otarnița de la Petro Vaselo, Individo de la [Chateau Vartely](#)

Iată că avem în farfurie o pizza cu o consistență generoasă și nu va fi greu să intuim că cel mai bine ar merge cu un vin roșu cu accente de gust pronunțate. Alegem vinuri din gama Pinot și Syrah, care să contrasteze potrivit cu textura bogată a cărnii și cu mixtura dintre aceasta și condimentele pe care le conține cârnăciorul. Avem nevoie pentru acest fel de pizza de vinuri roșii în care se simte intens gustul fructului din care au fost obținute și care amplifică totodată gustul cărnii de pe felia de pizza.

Pizza Hawaii

Vin: alb - Cuvee Amaury 2012 de la SERVE, [Longeitude](#) de la Ștefănești, Tămâioasă Roză de la Segarcea

Un Riesling dulce sau demidulce se va potrivi surprinzător de bine cu baconul de pe felia de pizza Hawaii, rețeta este testată și garantată de specialiști. Aciditatea unui astfel de vin va acționa ca un purificator, în timp de component dulce va pune în valoare combinația dintre șuncă și felia de ananas. Dacă nu găsiți un vin Riesling care să vă fie în totalitate pe plac, alegeți ca alternativă un vin dulce sau demidulce cu aroma fructată.



Pizza Vegetariană

Vin: alb - Sauvignon Blanc, [*Pinot Grigio*](#).

Pizza vegetariană câștigă constant la capitolul popularitate grație faptului că pare să fie mai sănătoasă din moment ce abundă în legume. Cele mai frecvente verdețuri folosite pentru ornarea unei astfel de pizza sunt spanacul și rucola, cărora li se adaugă uneori un dressing obținut cu oțet balsamic. O astfel de combinație cere un vin alb cum ar fi poate un Sauvignon Blanc 2016 de la Catleya care chiar să scoată în evidență prospețimea ingredientelor verzi.

Pizza cu pui

Vin: alb - Freamăt Alb de la Catleya, Gewurztraminer de la Lechburg, [*Cleștar*](#) de la Dagon Clan, Maletin de la Petro Vaselo

Carnea de pui la grătar adăugată pe un blat de pizza, aroma sa dulceagă și ușor afumată merge cât se poate de bine cu un vin alb sec. În același timp, pentru acest tip de pizza nu ar

trebui ignorat nici vinul roșu. Un Cheval des Andes, Mendoza 2011 poate la fel de bine să pună în valoare savoarea cărnii de pui rumenită la grătar și servită cu un sos de pizza dulce.

Pizza cu ton

Vin: alb - Fetească Albă 413 de la Marcea / Ștefănești, [Aligote](#) de la Domeniile Panciu, Terra Romana Alb de la SERVE,

Pizza cu ton poate fi un preparat destul de pretențios atunci când vine vorba de alegerea vinului. Desigur, vinul alb ar trebuie să fie prima și cea mai sigură opțiune. Nu vom da niciodată greș punând o sticlă de Pinot Gri Jidvei sau un Sauvignon Blanc alături de delicioasa pizza cu ton. Însă la fel de bine putem potrivi cu acest preparat și un vin rosé sau un vin spumant, care prin aciditatea sa va tăia un gustul sărat al tonului.

5. INUL POTRIVIT PENTRU CARNEA ROȘIE

Carnea de vită

Aici ar fi două variante de servire a vinului, în funcție de ce parte a vitei prepari, mai slabă sau mai grasă.

- Pentru carnea de vită mai slabă

Dacă alegi **carnea mai slabă**, cum ar fi vrăbriora ce se procură din partea de sus a spatelui sau mușchiulețul de vită, atunci trebuie să alegi un vin cu o aciditate puțin mai mare și de o corpolență medie, adică să nu fie atât de intens și aromat. Merge excelent cu [Shiraz](#), 1000 de Chipuri sau [Pinot Noir](#), Jelna.

- Pentru carnea de vită mai grasă

Dacă gătești **carnea mai grasă** cum ar fi antricotul sau coastele, alege un vin corpulent cu concentrație mare de tanin. Grăsimea din



carne va estompa gustul taninului din vin. Potrivește cu Feteasca Neagra [Terra Romana](#), Serve sau [Jar](#), Dagon Clan.

Carnea de miel

Mielul are o aromă mult mai delicată decât carnea de vită, așa că, în general, poți selecta vinuri roșii seci, mai ușoare, mai aromate. Foarte important este și sosul cărnii (ar merge foarte bine un sos din vin). Culmea e că de sos trebuie să ții mai mult cont atunci când alegi vinul pentru preparatele din miel. Nu ai cum să dai greș cu [Negru de Dragasani](#) Avincis sau un [Syrah](#).

Carnea de vânat

Friptura de vânat și vinul formează o prietenie strânsă. Oricând alegi să te răsfеți cu o friptură de vânat succulentă, un vin roșu sec robust e alegerea perfectă. Alege un Shiraz, Syrah, Fetescă Neagră sau [Merlot](#).

Carnea de porc

Cred că e una dintre cele mai consumate cărnuri. Mulți o gătesc la grill, la cuptor, în tocănițe și ciorbe. Probabil e și cea mai la îndemână când nu ai nicio idee ce să gătești, dar vrei o masă consistentă. Ca experiența culinară să fie completă, se servește și un pahar de vin roșu sec [Alira](#) Grand Cuvee sau un Novac.

6. INUL POTRIVIT PENTRU CARNEA ALBA

Peștele

Peștele se asociază cu vinuri albe seci ca Chardonnay, Riesling, Feteasca Regală, Sauvignon Blanc. Neapărat să fie vinuri seci sau pe ici pe colo demiseci, dacă nu prea ai variante.

Ce vin cu ce tip de pește?

Crapul, sardinele, heringul, macroul, ansoa și somonul merg cu vinuri albe ca [Riesling](#), Sauvignon Blanc sau [vinuri spumante](#).

Păstrăvul, știuca, șalăul merg cu vin alb sec sau [demisec](#). Dacă te gândești la o saramură de pește, alege un vin albsec.

Dacă peștele este sărat merge foarte bine cu un vin alb mai acrișor și cu puțină lămâie. Rolul lămâiei este să neutralizeze sarea, la fel ca și vinul, dacă îl alegi puțin acrișor.



Carnea de pui

Aici merg vinurile albe seci sau demiseci ca Chardonnay, Sauvignon Blanc sau Riesling. Dacă vrei să faci un sos de vin cu smântână pentru carnea de pui, ține minte că nu trebuie să combini vin acidulat cu smântână. Ar fi ca și cum ai pune lămâie în lapte...mă gândesc că nu are un gust tocmai bun.

Carnea de curcan

Nu e mare diferență dintre carnea de pui și cea de curcan, poți alege un Riesling sau Sauvignon Blanc. Însă aici merge excelent și o șampanie, mai ales dacă gătești curcan la cuptor și poate mai ai și ceva invitați pe care vrei să-i surprinzi cu o cină savuroasă. Șampania se poate consuma lejer și înainte de cină și după cină, oricând dorești.

Carnea de rață sau gâscă

Carnea de rață sau gâscă se potrivește de minune cu vinuri roșii mediu-corporale (adică puțin mai light ca arome și densitate) cum ar fi un Pinot Noir.

7. VINUL POTRIVIT PENTRU GEM ȘI BRÂNZETURI

Când vă aventurați în aceste combinații, nu uitați că trebuie să faceți asocierile cu moderație tocmai pentru a putea simți aromele din gemul și brânzetul degustat - deci nu turnăm jumătate de borcan peste brânză sau mâncăm dulceața cu lingurița în timp ce savurăm un pahar de vin, altfel, cerul gurii nu se va bucura deloc de această petrecere.

Ingredientele de bază vi le-am spus, acum vedeți și mai jos care sunt sugestiile noastre de asocieri potrivite de vin, brânzeturi și gem.



Ce vin, cu ce dulceață?

Vin roșu

Cabernet Sauvignon - Gem de coacăze negre sau mure

Chianti - Gem de roșii verzi, gem de sfeclă roșie

Merlot - Gem de prune, cireșe, merișoare

Pinot Noir - Gem de mere, pere, căpșuni, sfeclă roșie

Sangiovese - Gem de afine, cireșe, smochine

Zinfandel - Gem de caise, piersici, prune

Port - Dulceață de ardei iute, dulceață de nuci verzi sau miere

Vin alb

Chardonnay - Gem de mere, lamâie, portocale

Pinot Gris - Gem de zmeură, merișoare, caise, piersici

Riesling - Gem de pere, ananas, caise

Sauvignon Blanc, Fume Blanc - Gem de mere, pere, merișoare, miere

Golden Moscat și Gewurztraminer - Dulceață de nuci verzi, ardei iute, smochine, miere

Soiuri roșii vinificate în alb

Cabernet Sauvignon Alb, crama Radacini - Gem de zmeură, piersici sau caise

Merlot Alb, - Gem de mure, coacăze

Grenache Alb - Gem de căpșuni, cireșe

Brânzeturile potrivite cu gemul potrivit

Ardei iuți - brânză de capră și brânzeturi maturate

Caise - Parmagiano Reggiano, Gran Padano, Monterey Dry Jack, Gran Queso

Căpșuni - brânză de capră, cremă de brânză sau Brie

Coacăze roșii - brânză cu mucegai albastru, cremă de brânză, brânzeturi moi precum Camembert, Brie, Feta sau brânză proaspătă de capră

Cocăze negre - Blue Cheese iute, brânză Feta, Parmezan maturat sau Cheddar tare

Mere - Mozzarella, brânză de capră, English Cheddar sau Gran Padano

Merișoare - brânză de capră, Camembert, Brie sau Triple Creme

Mure - brânză de capră, brânză cu mucegai albastru sau brânză Manchego

Portocale - brânză Gouda, Emmental sau brânzeturi tari precum Monterey Jack și Pecorino învechit

Piersici - brânză de capră, Gorgonzola sau Brie afumat

Pere - Gorgonzola și brânzeturi moi precum Brie, Camembert sau Triple Creme

Prune - brânză de capră, cremă de brânză sau Gouda afumată

Zmeură - Parmigiano-Reggiano, Brie sau alte brânzeturi moi

Roșii verzi - brânză cu mucegai albastru, Gorgonzola învechită, Brie, Emmental sau Roquefort

Sfeclă roșie - brânză proaspătă de capră, cremă de brânză sau brânzeturi moi precum Brie sau Camembert

Smochine - Brie, Mascarpone, Mozzarella sau brânză Red hawk

Miere - brânză de capră, Gorgonzola sau Camembert

Noi ți-am oferit asocierile cele mai sigure, însă nu uita că toți avem gusturi și preferințe diferite, de aceea îți recomandăm să faci o seară de degustare în care să încerci tot felul de combinații de gem, brânzeturi și vin și să le descoperi pe cele preferate.

8. DACĂ SE ÎNTÂMPLĂ INEVITABILUL...

Ok, imaginează-ți următoarea situație: prieteni, rude, părinții sau frații venind în vizită și bineînțeles ești anunțat pe ultima sută de metri. Ai nevoie de o potrivire a mâncării și vinului, ca să poți să-i servești cum se cuvine. Ești blocat. Ești sub presiune. Fugi la cel mai apropiat magazin și știi deja cam ce ai vrea să gătești, iei mâncarea, dar ce vin alegi să acompanieze mâncarea?

Vezi mai jos ghidul de supraviețuire în caz de catastrofe.

5 lucruri care funcționează întotdeauna în potrivirea vinului cum mâncarea

1. Un vin alb, simplu, neîmbătrânit în butoaie de stejar (unoaked) merge aproape cu orice fel de mâncare. Caută după Pinot Grigio sau Riesling. În general acestea sunt vinurile ce le găsești la magazine. Îmbuteliate recent, bune pentru a fi consumate în primii ani.



2. *What grows together goes together.* Potrivirea unui vin roșu Burgundy cu o tocăniță de vită în vin roșu numită Boeuf bourguignon. Mmm... te lingi pe degete.
3. Clasica șampanie se potrivește de minune cu stridiile. N-ai cum să greșești aici.
4. Mâncărurile chinezești, japoneze și tailandeze, puțin picante, se potrivesc perfect cu un vin alb puțin dulce. Poți alege un Riesling demisec sau un Gewurztraminer.
5. Vinul roșu și carnea roșie sunt o pereche reușită. O friptură succulentă merge cu un Rioja sau Duero de Bordeaux.

5 lucruri pe care să le eviți mereu în potrivirea vinului cu mâncarea

1. Peștele și vinul roșu, un mare NU. Stai departe de această combinație, nu vei pierde decât un gust de metal...
2. Evită mâncăruri amare combinate cu vinuri amăru. Din atâta amăreală, va ieși un dezastru și mai amar.
3. Mâncărurile dulci și vinul roșu sec nu prea se înțeleg. În schimb, încearcă să potrivești mâncărurile dulci cu un vin dulce, va fi mult mai plăcută combinația.
4. Evită mâncărurile picante combinate cu vin ce are o concentrație mare de alcool. Acea iuțeală combinată cu alcoolul se va transforma într-un adevărat vulcan ce stă să erupă. În plus, vei simți alcoolul din vin și mai puternic.
5. O mâncare concentrată și plină de arome, combinată cu un vin light, nu merge. Pur și simplu nu prea simți vinul, fiindcă aroma lui va fi acoperită de aromele intense ale mâncării. Deci îți trebuie un vin pe măsură, aromat și corpulent.

9.CONCLUZII: HAI SĂ CIOCNUM!

Și iată-ne la finalul „cursului intensiv” de **potrivire a vinului cu mâncarea**.

Floare la ureche, nu-i așa?

Nu ai nevoie de o diplomă în microbiologie sau food science pentru a aplica toate principiile de mai sus.

Folosește-te de toate aceste informații de fiecare dată când ai nevoie și nu-ți fie teamă să experimentezi și alte combinații mai neconvenționale.

Acum, te rog să ne scuzi, dar după toate aceste povești cu vinuri și mâncăruri suntem cam însetați și flămânzi...

P.S. - încă ceva. ^_^

Îți dorești să ai mereu acasă vinuri bune, fără să cauți în magazine?

Să descoperi vinuri pe care nu le găsești de obicei în crame?

În plus, să fie la un preț corect?

DESCOPERĂ PRIMUL ABONAMENT DIN ROMÂNIA LA VINURI RECOMANDATE DE SOMELIERI.

Mergi la:

ANTRENORUL TĂU PERSONAL DE VINURI

