

Κόκκινο με κρέας, λευκό με ψάρι. Σωστά;

Όχι πάντα. Ο συνδυασμός φαγητού με κρασί δεν είναι πάντα τόσο αυστηρός.

Το κρασί επηρεάζει τη γεύση του φαγητού και το φαγητό επηρεάζει τη γεύση του κρασιού κι αν σεβαστείτε τα βασικά χαρακτηριστικά και των δύο, το αποτέλεσμα μπορεί να αποβεί πολύ εντυπωσιακό, ανεξαρτήτως χρώματος.

Τί βγάζει τον καλύτερο εαυτό ενός κρασιού;

Η καλή παρέα μαζί με καλό φαγητό. Μέχρι εδώ όλα είναι απλά. Το δύσκολο είναι πώς θα παντρέψουμε αρμονικά ένα κρασί με φαγητό και αντίστροφα, τί κρασί θα διαλέξουμε να ταιριάζει με το φαγητό μας.

Οι γεύσεις και τα αρώματα είναι πάρα πολλά που συναντάμε τόσο στο κρασί, όσο και στο φαγητό και σε χιλιάδες συνδυασμούς. Ένας σωστός γόρδιος δεσμός. Όπως όμως μας δίδαξε και η ιστορία οι γόρδιοι δέσμοι λύνονται μόνο δραστικά.

Χαλαρώστε. Ακόμα κι αν κάνετε τον εντελώς λάθος συνδυασμό κρασιού και φαγητού, καμμία καταστροφή δεν πρόκειται να συμβεί. Δείτε το από τη θετική του πλευρά, ως μία επιπλέον γνώση. Την επόμενη φορά θα ξέρετε πια ότι το συγκεκριμένο κρασί και το συγκεκριμένο φαγητό δε συνδυάζονται.

Αν η παρέα, ο καιρός ή η διάθεση προστάζουν ένα συγκεκριμένο κρασί, αδιαφορήστε για όλους τους κανόνες και παραδοθείτε του.

Το μόνο βασικό που πρέπει να προσέξετε, είναι να διαλέξετε ένα καλό ποιοτικά κρασί. Έτσι στην περίπτωση που δεν ταιριάζει με το φαγητό, θα εξακολουθήσει να είναι ένα καλό κρασί που θα απολαύσετε μέχρι το τέλος του γεύματος.

Οι περισσότεροι συνδυασμοί κρασιών και φαγητού είναι ευχάριστοι, ελάχιστοι καταστροφικοί και κάποιοι έξοχοι... Τους καταστροφικούς επειδή είναι και ελάχιστοι μπορείτε πολύ εύκολα να τους αποφύγετε.

Καταστροφικοί συνδυασμοί προς αποφυγή:

1. Μην πίνετε ξηρό κρασί συνοδεία φαγητών με γλυκιά γεύση ή με γλυκά. Το κρασί θα φανεί δυσάρεστα ξινό και ελαφρύ.
2. Αν έχουμε ένα κόκκινο πολύ ταννικό κρασί, καλό θα είναι να διαλέξουμε ένα κόκκινο κρέας για να το συνδυάσουμε.

Αν ακολουθήσετε αυτά τα βασικά, οποιοδήποτε άλλο συνδυασμό κι αν κάνετε θα λειτουργήσει καλά. Μετά από αυτό μπορείτε, εφόσον ενδιαφέρεστε να προχωρήσετε πιο πέρα για να βρείτε τον τέλειο συνδυασμό.

Πηγή : Wines2U