

ТОП-4 популярних в кулінарії сортів вина

Не додавайте до страви те вино, яким ніколи б не наповнили бокал – основне правило, яке потрібно знати, якщо зібрались готувати з вином.

Які сорти вина найкраще підходять для приготування м'ясних, рибних та інших основних страв, десертів та соусів? Про це поговоримо далі.

1. Червоне сухе вино. Краще вино, котре можна додати в процесі приготування страви – є вино, яке гармонійно доповнює готову страву.
Додайте сухе червоне, коли готуєте червоне м'ясо або коли хочете збагатити аромат та смак страви.

Гармонійне до: м'ясних страв, соусів до м'яса, м'ясного рагу чи Болоньезе.

Оберіть: PAVA Merlot, PAVA Cabernet.

2. Біле сухе вино. Свіже біле сухе – найпопулярніше та найбільш універсальне в кулінарії вино. Воно має здатність збагачувати неповторним фруктовим ароматом, збалансувати смак та додати кислинку до наших улюблених страв. Крім того біле сухе вино використовують в дегласуванні – видаленні зі сковороди залишків їжі за допомогою вина. Процес допомагає підкреслити та підсилити смак й аромат страви

Гармонійне до: страв із курятини, морепродуктів та риби, кремкових соусів та страв, овочевих супів, в тушкуванні та дегласуванні.

Оберіть: PAVA Chardonnay.

3. Червоне десертне вино. Ідеальне для приготування десерту, заварного крему і сорбету. Та, не дивлячись на те, що десертні вина такі легкі для дегустування – в кулінарії з ними потрібно бути уважними. Тому, коли готуєте з таким вином, додайте його наприкінці, щоб зберегти витончений смак та аромат.

Гармонійне до: карамелізації фруктів, пропитки тортів, при приготуванні кремів та глазурі, сорбету і навіть стейків.

Оберіть: PAVA Red Semi-Sweet.

4. Біле десертне вино. Не так часто використане в кулінарії, проте варте уваги біле десертне вино подарує страві п'яний солодкий післясмак. Додайте його, коли готуєте ніжний Сабайон, а може легкий солодкий соус до лобстера чи креветок та навіть використовуйте як пропитку бісквіта. Обіцяємо, Вам сподобається.

Гармонійне до: кремкових десертів, тортів, соусів до морепродуктів, основних страв із риби та морепродуктів, сорбету, карамелізації та заправки салату.

Оберіть: PAVA White Semi-Sweet.

Яка страва із вином Ваша улюблена? Напишіть назву в коментарях!