

## 9 міфів про вино

А за Вашим обіднім столом вино - теж найпопулярніша тема для розмов? Проте говорити про щось - не означає знати щось, тому ми підготували статтю, яка спростує найпоширеніші помилкові факти про вино.

1. Біле вино смакує з рибою, а червоне - із м'ясом. Ніхто не має права обирати за Вас із чим смакувати біле, червоне чи рожеве вино. Якщо червоне вино Вам більше смакує до риби - це Ваш вибір, те саме стосується й інших "класичних" поєднань.
2. Вино в пляшках із корками кращі за вина з пляшок із закрутками. Ми не впевнені хто розповсюдив цей міф, та запевняємо Вас, що це один із найсмішніших міфів, які ми коли-небудь чули про вино. Вино - це вино і воно смакує чудово, незалежно від того корок це, чи закрутка.
3. Старе вино смакує краще. Є вікові вина фантастичної якості, що мають смак блаженства. А є старі вина, які смакують як цвіль чи бруд...  
Та пам'ятайте про нові вина, на смак як преміальні вікові. Все зводиться до типу вина та Ваших уподобань.
4. Що дорожча пляшка вина, тим краще вино. Можна купити пляшку вина за 300-900\$, а його аромат та смак буде жахливим. А може пощастити й натрапити на ароматне вино вартістю 3-5\$ за пляшку та відчути справжнє гастрономічне задоволення. Залежить від Ваших смаків.
5. "Сльози" вина - свідчать про його високу якість. Ніжки, або ж сльози вина - насправді є індикатором в'язкості й вмісту алкоголю. Що ширші "ніжки" - тим більший вміст алкоголю і до якості тут немає жодного відношення.
6. Купажні вина - гіршої якості ніж вина із моно-сортів. Більшість людей віддають перевагу винам із моно-сортів, бо вважають, що купажні - здешевлені гіршими сортами винограду. Проте винороб, при змішуванні різних сортів підбирає їх так, щоб вийшло ідеальне поєднання. Так народжується набагато смачніше та ще більш ароматне вино, ніж воно було із моно сорту.
7. Біле вино готують із білого винограду, а червоне - із червоного. Насправді - ні, біле вино прозоре через те, що перед ферментацією із винограду знімають шкурку. Щоб вино було червоне - шкурку залишають.
8. Увігнуте дно пляшки - показник якості вина. Це твердження - міф. Увігнуте дно пляшки свідчить про те, що виробник витратив більше грошей на пляшку, але до якості та смаку вина цей факт відношення не має.
9. Сульфіти у вині - причина головного болю та похмілля. Сульфіти використовують у виноробстві для того щоб захистити вино від вивітрювання та окислення. А згідно досліджень FDA, всього 1% людей на планеті чутливі до цих речовин. Та й навіть якщо Ви належите до їх числа, ці речовини не винні у похміллі і все що вони можуть зробити - викликати алергічну реакцію. Вважається, що на похмілля впливає рівень зневоднення, кількість вжитого алкоголю та як швидко він надходить у організм.

Не вірте у міфи та довіряйте власним відчуттям. І якщо хочете влаштувати сьогодні свято, ніхто не може заборонити Вам відкрити пляшку PAVA White Semi-Sweet.