

Гід з вибору вина

Вино - більше ніж просто напій, це стиль життя, гастрономічна подорож та спосіб дослідження культур.

Існує більше тисячі різних видів винного винограду, але ось ТОП- 5 найпоширеніших, які Ви знайдете у винному магазині.

1. Cabernet Sauvignon / Каберне Совіньйон. Повне вино із червоного винограду, вирощене вперше у французькому регіоні Бордо. Найпопулярніший нині сорт вина у світі.

Наповнені насиченими танінами з довгим стійким післясмаком та ароматами: чорної вишні, чорної смородини, прянощів та кедру.

Пасує до: ягнятини; яловичини; копченого м'яса; французьких та американських твердих сирів (таких як Чеддер та Пекоріно).

Альтернативи: PAVA Merlot, PAVA Cabernet.

2. Syrah чи Shiraz / Сіра чи шіра (з наголосом на перший склад). Червоне повне вино, виготовленого у долині Рони в Франції чи Австралії. Мають насичений фруктовий смак з середнім рівнем танінів, в долині Рони, зазвичай, мішується із сортами Гренаш та Мурведр.

Аромати: чорниця, слива, тютюн, в'ялене м'ясо, чорний перець та фіалка.

Пасує до: баранини; яловичини; копченого м'яса; середземноморських, американських та французьких твердих сирів (наприклад білий Чеддер) та іспанського сиру Панчего.

Альтернативи: аргентинське Malbec та південноафриканське Pinotage, PAVA Cabernet, PAVA Merlot.

3. Pinot Noir / Піно Нуар. Сухе світло-червоне вино, що народилось на виноградниках Франції. Із високою кислотністю та м'яким складом танінів.

Аромати: червоні фрукти (вишня, журавлина); троянда; нерідко з привабливими рослинними нотками буряка, ревеню та грибів.

Пасує до: курятини; свинини; телятини; качки; в'яленого м'яса; французьких та німецьких кремових соусів, таких як Велюте чи Бешамель); м'яких сирів та горіхових сирів середньої твердості (як Грюйер).

Альтернативи: французьке Gamay (шукайте пляшки з написом Божоле) та італійське Schiava.

4. Chardonnay / Шардоне. Повне сухе біле вино, вперше вирощене на французьких виноградниках. Якщо дуб, з якого виготовлені бочки старий - Шардоне матиме пряні бурбонові нотки. Вина ж, які не зберігались у бочках, або ж у їх альтернативах будуть легшими та більш пікантними, з легким яблучним та цитрусовим смаком.

Аромати: жовті цитрусові, жовті груша чи яблуко, тропічні фрукти (банан, ананас), нерідко легкі ноти ірисок, ванілі чи карамельних дубових нот.

Пасує до: лобстера; краба; креветок; курятини; свинини; грибів; французьких соусів; м'яких сирів, таких як Брі; сирів середньої твердості, таких як Грюйер.

Альтернативи: Semillon, Viognier.

5. Riesling / Ріслінг. Ароматне та освіжаюче столове біле вино, може бути гармонійним солодким чи сухим (дуже кислим). Вино народилось на виноградниках Рейну в Німеччині проте тепер розповсюджене і в США, Австрії та Франції.

Аромати: цитрусові, кісткові фрукти (персик, нектарин), квіткові та солодкі рослинні ноти.

Пасує до: гострих страв в'єтнамської, індійської, тайської та марокканської кухні; курятини; свинини; качки та індички; в'яленого м'яса; німецьких розсільних сирів та фондю.

Альтернативи: мускатне вино, Chenin Blanc, PAVA White Semi-Sweet.

Дегустували вина цих сортів? Яке Вам сподобалось найбільше? (Нам - PAVA White Semi-Sweet).