

Wina i sery

Dodany przez patryshia

**Jak dopasowac odpowiedni ser do wina?
Kierujac sie smakiem!**

Jak fachowo skomponowac tace serowa?

Mozna podac sery na tacy drewnianej, ceramicznej lub w plaskim plecionym koszyku. Podajemy kilka gatunkow sera, miekkich i poltwardych, o roznej ostrosci. Do tego dwa noze: jeden do ostrych serow drugi do lagodnych. (Wiecej par nozy, jezeli towarzystwo liczne). Miseczka masla. Ozdobic rzodkiewkami, zielona pietruszka etc.

Poki co mam sprzeczne doniesienia - jedni mowia, ze sery dojrzewajace oraz plesniowe podaje sie wylacznie z czerwonym winem, inni mowia, ze tylko z bialym?

Bzdura jedno i drugie. Sery powinny pasowac do wina smakiem i tyle. Przede wszystkim do dobrych win raczej nie podawac serow zbyt ostrych o zdecydowanych smakach, zeby nie zabily smaku wina. Ale jezeli wino podlejsze, to wlasnie ser moze mu pomoc. Zastanowmy sie. Podstawowa, naturalna, kombinacja sera z winem polega na tym, ze chlop podaje swoj ser do swojego wina. jedno i drugie takie jakie ma. Takie wymysly jak holenderski &oude kas& do bordeaux, albo stilton do porta to sa juz wymysly smakoszy. Poniewaz na tacy jest kilka gatunkow sera, nie zapewni sie optymalnego doboru sera do wina. Jezeli masz watpliwosci podaj i wino biale i czerwone, i oddzielne do nich kieliszki. Przerzucisz problem na gosci, ktorzy i tak beda zachwyceni. Jezeli nadal masz watpliwosci zrezygnuj tacy serowej i podaj ciasteczka serowe - znakomita tradycyjny kombinacja. Np. Gougčres Bourguignones.