

Wino białe wytrawne

Dodany przez patryshia

Białe wino podaje się w kielusku z lodem więc jak wskazuje na to fizyka powinno mieć około 0-2C; czerwone w temperaturze piwnicy (15-17C); jeśli jest chłodniejsze to podgrzać w cieplej wodzie (ja osobście lubię cieplejsze (pokojowa))

szkło:

- * pierwsza reguła: cienkie i przezroczyste, żeby było widac kolor;
- * druga reguła: ma wspomagać wrażenia
- * generalnie podawać w dużych kieluszkach bo lepiej doświadczą się bukiet
- * zwyczajnie kazać dawać tulipanowe kieliszki do czerwonego, wysokie (champagne b. wysokie) do białego;
- * różnice kształtu dla bordeaux i bourgogne są strasznym snobizmem w innych wnetrzach niż pałacowe;
- * nie podawać champagne w płaskich kieluszkach bo to buractwo rodem z operetki (wino ogrzewa się niemal natychmiast)

większość reguł & co do czego & to przesady za wyjątkiem:

- * delikatna biała ryba, ślimaki, albo morskie robactwo znosi tylko białe wino
- * jajka nie znoszą żadnego wina (spróbuj kiedyś to poczujesz nieprzyjemny metaliczny posmak (gryzienie aluminiowego garnka))

wbrew przesadom:

- * ciężka ryba (rekin, losos) dobrze idzie z lekkim czerwonym bourgogne
- * drob (o ile nie przyrządzony w białych śmietanowych sosach) woli czerwone
- * słodkie (szczególnie sauternes, ale dobry tokaj też) do ostrego sera
- * czerwonego wina dobrego gatunku szkoda do ostrego sera, ale idzie dobrze z łagodnym
- * do słodczy żadne!

nie sadz się:

- * w polsce nie kupisz butelki zapadającej w pamięć za mniej niż PLZ200 więc jak masz coś gorszego to tylko się wyglupisz celebrując;
- * łatwo kupić za to coś co nadaje się tylko do gotowania za więcej niż PLZ200
- * znam kilka doskonałych produktów bułgarskich (miej więcej 1/4 ceny za podobną (b. przyzwoitą) jakość z francuską etykietą, ale nie będzie psol rynku) chyba że masz jakieś podobne tipsy na wymianę

kilka innych reguł:

- * największym burakiem okazujesz się przeplacając: najłatwiej przeplacić na bordeaux i bourgogne;
- * w supermarkecie nie ma żadnego wina zdatnego do picia (chyba że kierownictwo się kompletnie nie zna)
- * dobre wino dojrzewa około 10 lat;
- * b. dobre 20;
- * starsze już podupada, chyba że trzymano je w b. zimnych piwnicach

(na dnie bałtyku 4C)

- * jedynym winem o liniowej regule & im starsze tym lepsze& jest port**
- * rocznik jest b.ważny; większość dostępnych w polsce win z wielkich winnic pochodzi z bardzo podejrzanych roczników;**
- * w restauracji polskiej w warszawie butelka petrus 78 kosztuje 7800 a to dość pospolity rocznik;**
- * bezpieczne są roczniki 80-90; (najlepsze 85,87,88,90; na niektóre winnice również 84,89)**
- * niebezpieczne z początku 90tych (91-93)**
- * młodsze niż 93, jeśli dobre to szkoda pić, ale musisz mieć dobrą piwnicę o stałej temperaturze żeby je trzymać;**

